



பெண்மை.கரம் மின் இதழ் புதுமையைத் தேடி...

குழந்தைகளின் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு
தூரியன் பழம் மருத்துவக் குணங்கள்

பக்ரித்

விஜயதசமி

நவராத்திரி

மகாளய அமாவாசை

தொடர் கதை - நிறைவுப்பகுதி
என் உயிரில் மலரும் பனிமலரே!



மலர் 6
இதழ் 9

அன்பு பெண்மை தோழமைகளுக்கு வணக்கம்,

நடந்தாய் வாழி, காவேரி! பாய்ந்து வந்த போது 'நடந்தாய் வாழி' என்று வாழ்த்திய குற்றத்திற்காக இன்று நடந்து கூட வர மறுக்கிறாள்!

உலகின் நீளமான நைல் நதி 11 நாடுகளின் வாழ்வாதாரமாக உள்ளது. எகிப்து, எத்யோப்பியா, சூடான் நாடுகள் நதியை பங்கிட்டுக் கொள்வதில் சுமுகமான தீர்வை எட்டி விட்டு, பங்கிட்டு வாழ்கின்றனர். ஆனால், ஒரே நாட்டிற்குள் உள்ள 4 மாநிலங்கள், தண்ணீரைப் பங்கிட்டுக் கொள்வதில் நூற்றாண்டுக்கணக்கில் பிரச்சனைகள்.

'தமிழகத்திற்கு மனிதாபிமான அடிப்படையில் நீர் வழங்குங்கள். அவர்களை வாழவிடுங்கள்' என்று உச்ச நீதிமன்றம் அறிவுறுத்தி உள்ளது. இவற்றை மீறி வன்முறையில் ஈடுபடுவதும், அதனைக் கண்டிக்க மறுக்கும் அரசும், நாம் சுதந்திர இந்தியாவில் தான் வாழ்கிறோமா என்ற கேள்வியை எழுப்புகிறது. PETA, கேஸ் போட்டால் ஜல்லிக்கட்டை தடை செய்து நீதியை நிலைநாட்டும் அரசாங்கமும், சட்டமும் மனிதனிடம் ஏன் மௌனித்து நிற்கிறது. இங்கு மாட்டினை அதை சார்ந்த அந்நிய வியாபாரத்தை விட விவசாயமும் அதைச் சார்ந்த மனித வாழ்வும் தரம் தாழ்ந்து விட்டதா?

மழை பொய்க்கும் போதெல்லாம் இந்த காவிரிப் பிரச்சனை வந்து பல உயிர்களையும், உடைமைகளையும் பறித்துக் கொள்ளும். இது, இன்று நேற்றல்ல... கி.பி. 11ம் நூற்றாண்டிலிருந்தே இருக்கிறது. அப்போதைய மைசூர் அரசு காவிரியைத் தடுத்து அணைகட்டி அன்றே தமிழர்களுக்கு சோதனை ஏற்படுத்தியது. அப்போது முதலில் இரண்டாம் இராஜராஜசோழன் பெரும் படையுடன் சென்று தடுப்புகளை தடுத்தும், அதன் பிறகு அவர்களின் முயற்சிக்கு 17ம் நூற்றாண்டில் ராணி மங்கம்மாளும், தஞ்சையை ஆண்ட மராட்டிய மன்னரும் பெரும் படையுடன் புறப்பட்டனர். படை செல்லும் முன்பே கடும் மழையால் அணை உடைந்த வரலாறும் இருக்கிறது.

தமிழ்நாட்டில் உற்பத்தியாகும் மொத்த அரிசியில் பாதிக்கு மேல் காவிரி டெல்டா பாசனப்பகுதியின் மூலமாகத்தான் உற்பத்தியாகிறது. உணவை உற்பத்தி செய்த தஞ்சைப் பகுதி விவசாயிகள் சிலர் சில ஆண்டுகளுக்கு முன்னர் கூட உண்பதற்கு உணவின்றி எலியைச் சாப்பிட்டு வாழ்வை நடத்தினர், சிலர் அந்த இழிநிலை எதிர்த்து இன்னுயிர் நீத்தனர். மக்களின் வாழ்வாதாரப் பிரச்சனைகளை அரசியலுக்கு அப்பாற்பட்டு விவாதிக்க வேண்டும். நமது மாநிலத்தை அவர்கள் வடிகாலாகத்தான் பார்க்கிறார்கள். மாநிலங்கள் தண்ணீர் பிரச்சனையை அரசியலாக்காமல் நாம் அனைவரும் இந்தியர்கள் என்ற உணர்வோடு பிரச்சனைக்கு நிரந்தர தீர்வு காண விழைய வேண்டும்.

ஈயென இரத்தல் இழிந்தன்று; அதனெதிர்
ஈயேன் என்றல் அதனினும் இழிந்தன்று;
கொள்ளெனக் கொடுத்தல் உயர்ந்தன்று; அதனெதிர்
கொள்ளேன் என்றல் அதனினும் உயர்ந்தன்று; - புறநானூறு பாடல்
நாம் இழிந்தும் இறைஞ்சி விட்டோம்! இங்கு கொள்ளெனக் கொடுத்து
உயராமல் ஈயேன் என்று சொல்லி இழிந்துவிட்டனர்!

- உங்கள் தோழி இளவரசி



05



76



27



13



19



75

- 07 ஆழ மாதத்தில் குழந்தை பிறந்தால்
- 08 குழந்தைகளின் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு
- 13 நரை முடிக்கான இயற்கை மருத்துவம்
- 16 துரியன் பழம் மருத்துவக் குணங்கள்
- 22 விஜயதசமி
- 23 நவராத்திரி
- 53 சமையலறையில் இருக்க வேண்டியவைகள்
- 25 மகளாய் அமாவாசை
- 63 தொடர் கதை - என் உயிரில் மலரும் பனிமலரே!

12 *Best Brands of Watches!!*

56 *Celebrity Talk Show*

The Penmai's Team

Administrator (நிர்வாகி) - E. Ilavarasi Johnson

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

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



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



Fashion Jewells



Call us @
83441 43220

BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available



Moms vs Kids

...Shenbasri

My son was recently detected with autism. I and my husband was very much upset with this. I didn't expected this result.

I don't know how to balance my life and how to move on. I was working previously before child birth and don't know how to continue my work. We are not financially stable too.

Kindly help me. Did anyone here have this experience?

...jv_66@ Jayanthi

Sad to note that your son is diagnosed as an autistic child.

But please don't worry. You can overcome this problem through proper training from the suitable training centre for Autism.

Both you and your son has to undergo these trainings. They will train you as how to handle these type of children. And your son will be given basic trainings depending upon his disability.

As I am not experienced in this, I am





giving the suitable link which is shared by our friend Lakshmi. Please click the below link and you can get clarified in many aspects.

You can ask the doctor who has diagnosed the disability, about these training centers in your place or else you may please contact in the below phone numbers of the specific doctor.

டாக்டர் லட்சுமி விஜயகுமார்
ஆட்டிசம் தொடர்பான
சந்தேகங்களுக்கு
044 - 2235 3757, 2235 4784/85

And regarding your job and financial constraints,

You may need to assist your son to a great extent, depending upon his disability and hence you may not be able to go out for a 9- 6 job.

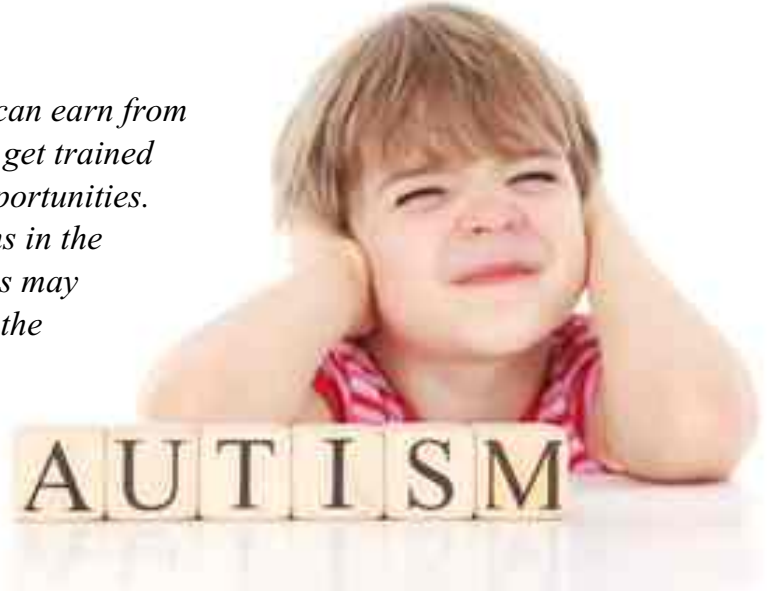
But at the same time, you can earn from your home itself. You may get trained for it. There are lots of opportunities. You may take home tuitions in the evenings. Many online jobs may also be available. Choose the genuine ones.

While you go for the Autism training, there you can find many other moms who may face similar

situations. You can get assistance or suggestions from them too. Even the doctors may also suggest suitably. Please don't worry about your son's disability. These type of children will surely excel in any field. Find it out in due course and train him well in that field.

May God give you courage to face the situation and you can.

Another important suggestion is, if you plan to have another child, please do get the opinions of 2 or 3 gynaecologists and pediatrics. This is necessary because, in many cases, if the couples go for any more child, even those children may suffer with the same problem, especially male children.





ஆடி மாதத்தில் குழந்தை பிறந்தால்

...swathi pras

ஆடி மாதத்தில் குழந்தை பிறந்தால் குடும்பத்திற்கு ஆகாது என்பது உண்மையா? ஆண் குழந்தை பெண் குழந்தை இரண்டிற்குமே அப்படித்தானா? விளக்கம் தேவை.

...Chan

எதுகை, மோனையுடன் நம்மவர்கள் நிறைய சொற்றொடர்களைப் புதிது, புதிதாகக் கண்டுபிடித்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள். ஆடி மாதத்தில் ஆண் குழந்தை பிறந்தால் ஆட்டிப் படைக்கும், ஞாயிற்றுக்கிழமையில் பிறந்தால் நாய் படாத பாடு பட வேண்டும்,

சித்திரையில் பொறந்தா பெத்தவனுக்கு ஆகாது, ஆனியில பொறந்தா கூனிப் போகும், ஐப்பசியில பொறந்தா பசியில வாடும், மாசியில வயசுக்கு வந்தா வேசியாப் போவா, என முட்டாள்தனமான, மூட நம்பிக்கையை வளர்க்கின்ற பல சொற்றொடர்கள் இங்கு உலா வருகின்றன. இந்த மாதிரியான சொல் வழக்குகளுக்கு எந்த ஆதாரமும் கிடையாது. இவை முற்றிலும் பொய்யானவை.

ஒரு சில பித்தலாட்டக்காரர்கள் பரிகாரம் செய்து பணம் சம்பாதிப்பதற்காக உருவாக்கப் பட்டவை. இது போன்ற ஏடாகூடமான கருத்துகளில் கவனத்தைச் செலுத்தாதீர்கள். எந்த மாதத்தில் எந்தக் குழந்தை பிறந்தாலும் அவர்களின் ஜாதகத்தில் அமைந்துள்ள கிரஹ

நிலையின்படியே வாழ்க்கை அமையும் என்பதுதான் உண்மை.

எங்கள் குடும்பத்தில் சிலர் ஆடி மாதத்தில் பிறந்து இருக்கிறார்கள். என் தோழிகள் சிலர் ஆடியில் பிறந்து இருக்கிறார்கள். அவர்கள் எல்லோரும் சீரும் சிறப்புமாக இருக்கிறார்கள். கர்ப்பமாக இருக்கும் ஆடி மாதத்தில் குழந்தைபேற்றை எதிர்பார்த்து இருப்பவர்கள் யாரும் இதை மனதில் வைத்து குழம்ப வேண்டாம்.

சிலர் அவசரப்பட்டு ஆனி மாத கடைசியில் சிசேரியன் செய்வது தவறு. நாம் பிறக்கும் நேரத்தில் நல்ல கிரக நிலை இருப்பது தான் முக்கியம். மாதம் அல்ல.

...jv_66

நிச்சயமாக இல்லை. Chan சொல்லியிருப்பது போல, இதெல்லாமே கட்டுக்கதைகள் தான். இதே போல பலதும் நம்பிக்கையில் வைத்து, நிறைய பேர் கவலை கொள்கிறார்கள்.

எந்தக் குழந்தை, எந்த மாதத்தில் அல்லது நட்சத்திரத்தில், தினத்தில் பிறந்தாலும், அந்தக் குழந்தையின் முந்தின ஜென்மங்களின் கர்மாக்களின் விதிப்படிதான் அமையும் அவர்களின் தொடர்ந்த வாழ்க்கை. எனக்குத் தெரிந்தும், எங்கள் குடும்பத்திலும் நிறைய பேர் ஆடி மாதத்தில் பிறந்து, சீரும், சிறப்புமாகவே உள்ளனர்.

ஆகவே, இதையெல்லாம் நினைத்து கவலை கொள்ளவே வேண்டாம்.



குழந்தைகளின் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு கால்சியம் அவசியம்

...Chan

குழந்தைகளின் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு கால்சியம் அவசியம். பெற்றோர்கள் தினமும் என்னென்னப் பொருட்களை குழந்தைகளுக்குக் கொடுக்க வேண்டும் என்பதைப் பார்க்கலாம்.

தினசரி உங்கள் குழந்தையின் உணவுமுறையில் பால் உணவுகளை அதிகளவில் சேர்த்துக் கொள்ளுங்கள். அது, பால், தயிர், மோர், வெண்ணெய், நெய் என எதுவாக வேண்டுமானாலும் இருக்கலாம். இதிலிருக்கும் கால்சியம் மற்றும் உயர்ரக புரதச்சத்து எலும்புகள் மற்றும் தசைகளின் வலிமையை அதிகரித்து நன்கு வளர உதவுகிறது.

முட்டையில் புரதம், வைட்டமின் டி, வைட்டமின் பி2, ரிபோப்லாவின் போன்ற ஏனைய ஊட்டச்சத்துக்கள் கிடைக்கின்றன. இவை குழந்தைகளின் எலும்புகள் நன்கு ஆரோக்கியமாக வளர பயனளிக்கின்றன.

சிக்கனில் புரதச்சத்து நிறைய இருக்கிறது. இது பருவமடைந்த பிறகும் நன்கு வளர உதவும் உணவாகும். இதுவும், எலும்பு மற்றும் தசைகளின் வலிமையை அதிகரிக்கும் உணவாகத் தான் திகழ்கிறது.

வாழைப்பழத்தில் இருக்கும் பொட்டாசியம் மற்றும் கால்சியம் எலும்புகளுக்கு பலம் சேர்க்கிறது. இதனால், குழந்தைகள் நன்கு வளர்வார்கள்.

சோயாபீன்சில் ஃபோலேட், வைட்டமின்ஸ், புரதச் சத்துக்கள், கார்ப்ஸ் இருக்கின்றன. இவை குழந்தைகளின் தசை, மற்றும் எலும்புகளின் வளர்ச்சிக்கு மிகவும் ஊக்கமளித்து நன்கு வளரவும் உதவுகின்றன.

சால்மன், சூரை போன்ற மீன்கள் வைட்டமின் டி மற்றும் கால்சியம் சத்துக்கள் நிறைந்தவை ஆகும். இவை, குழந்தைகளின் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு அத்தியாவசிய ஊட்டச்சத்துக்கள் ஆகும்.





குழந்தையுடன் அதிக நேரம் பேசுங்கள்!

...Chan

குழந்தை வளர வளர நீங்களும்
வளர்கிறீர்கள். புதிதாக பல திறன்களை
நீங்கள் பெறுகிறீர்கள்.

உங்கள் குட்டிக்கு நீங்கள் தான் ரோல்
மாடல், எல்லா செயல்பாடுகளும்
வீட்டில் உள்ள பெரியவர்களை
அல்லது அண்ணா, அக்கா
ஆகியோரிடமிருந்து குழந்தைக்கு
பழக்கமாகிவிடும்.

குழந்தை வளர வளர நீங்களும்
வளர்கிறீர்கள். புதிதாக பல திறன்களை
நீங்கள் பெறுகிறீர்கள். புதிதாகப்
படிப்பது போல். தவறுகள்
ஏற்படலாம். திருத்திக் கொண்டு
குழந்தையை அணுகலாம்.

குழந்தையுடன் நாம்
பேசுவதற்கான சில டிப்ஸ்...

குழந்தை பேசும் போது
கூர்ந்து கவனியுங்கள்.
குழந்தை பேச ஆரம்பித்தால்
நீங்கள் பேசுவதை
நிறுத்திவிடுங்கள்.
நீங்கள் எவ்வளவு பிஸியாக
இருந்தாலும் அடிக்கடி அரை
மணிக்கு ஒரு முறை 2-3
நிமிடங்கள் பேசுங்கள். 1
மணி நேரத்திற்கு ஒரு
முறையாவது கட்டாயம்
பேசுங்கள். ப்ளீஸ்!
முடியாது என்றும்
வேண்டாம் என்றும்
தலையைத் திருப்பும்
குழந்தையை அடிக்க

வேண்டாம். கட்டாயப்படுத்த
வேண்டாம். பொறுமையாகச்
சமாளிக்க வேண்டும்.
சோர்வின்றி ஓடிக் கொண்டே வளரும்
குழந்தைக்கு ஈடுகொடுக்க
பொற்றோரின் சிறந்த உடல் மற்றும்
மனநலம் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
உங்கள் கோபத்தை குழந்தையிடம்
காட்டக்கூடாது. உங்கள் மனம்
அமைதிப்படும்வரை உங்கள் சின்னக்
குட்டியிடம் வராதிர்கள்.
உங்கள் குழந்தையுடன் சேர்ந்து
நீங்களும் விளையாடினால் குழந்தை
மகிழ்ச்சியின் எல்லைக்குப் போகும்.
எது செய்யக்கூடாது என்பதை விட எது
செய்ய வேண்டும் என்பதைப் புரிய
வையுங்கள்.





CHILD INJURY PREVENTION

✉ Rameshshan @ Ramesh Shanmugam

Article published by WHO

Burns can be prevented by keeping children away from fires, cooking stoves, hot liquids and foods, and exposed electric wires.

Supporting Information

Burning and scalding are among the most common causes of serious injury among young children. Burns often cause permanent scarring, and some are fatal. The great majority of these are preventable.

One of the most common types of burns is from direct contact with fires or flames or touching hot surfaces. To prevent this kind of burn:

- *Keep young children away from cooking fires, matches, paraffin lamps, candles and flammable liquids such as paraffin and kerosene.*
- *Put stoves on a flat, raised surface out of the reach of children.*
- *If an open cooking fire is used, make it on a raised mound of clay, not directly on the ground. A barrier of mud, bamboo or other material or a playpen can also be used to keep young children out of reach of the cooking place.*
- *Do not leave small children alone near fires or to tend fires or cook.*
- *Keep children away from heaters, hot irons and other hot appliances.*
- *Never leave a child alone in a room with a candle or fire burning.*

Another major cause of burns is scalding from hot liquids or foods. To prevent scalds:

- *Turn the handles of all cooking pots away*

from the reach of children.

- *Keep hot foods and liquids in a safe place and out of children's reach.*
- *Do not let children turn on the hot water tap in a bath or shower by themselves.*
- *Keep the temperature of water heaters below a medium setting to prevent scalding if children turn on the hot water.*
- *Teach children not to play rough around people with hot drinks or in the kitchen when meals are being prepared.*
- *Never hold a child when having hot liquids or foods.*

Children can get a serious shock or burn if they come in contact with electricity. To prevent shocks and burns:

- *Teach children never to put their fingers or other objects into electric sockets.*
- *Cover power sockets to prevent access.*
- *Keep electric wires out of children's reach.*
- *Cover bare electric wires, which are particularly dangerous, using insulating tape.*





Kids First Aid



...Kirthika99 @ karkuzhali shanmugam

1. Bleeding

Most small cuts don't present any danger to your child. But bleeding from large cuts may require immediate medical treatment. Depending on the type of wound and its location, there can be damage to tendons and nerves.

What to do:

For Minor Bleeding From a Small Cut or Abrasion (Scrape):

Rinse the wound thoroughly with water to clean out dirt and debris. Then wash the wound with a mild soap and rinse thoroughly. (For minor wounds, it isn't necessary to use an antiseptic solution to prevent infection, and some can cause allergic skin reactions.)

Cover the wound with a sterile adhesive bandage or sterile gauze and adhesive tape. Examine the wound daily. If the bandage gets wet, remove it and apply a new one. After the wound forms a scab, a bandage is no longer necessary.

For Bleeding From a Large Cut or Laceration:

Wash the wound thoroughly with water. This will allow you to see the wound clearly and assess its size.

Place a piece of sterile gauze or a clean cloth over the entire wound. If available, use clean latex or rubber gloves to protect yourself from exposure to possible infection from the blood of

a child who isn't your own. If you can, raise the bleeding body part above the level of your child's heart. Do not apply a tourniquet.

Using the palm of your hand on the gauze or cloth, apply steady, direct pressure to the wound for 5 minutes (During the 5 minutes, do not stop to check the wound or remove blood clots that may form on the gauze).

If blood soaks through the gauze, do not remove it. Apply another gauze pad on top and continue applying pressure.

Call your child's doctor or seek immediate medical attention for All large cuts or lacerations,

Or if you're unable to stop the bleeding after 5 minutes of pressure,

Or if the wound begins bleeding again (continue applying pressure until help arrives)

Or if you're unable to clean out dirt and debris thoroughly,

Or there's something else stuck in the wound

Or the wound is on your child's face or neck

Or the injury was caused by an animal or human bite, burn, electrical injury, or puncture wound (e.g., a nail)

Or the cut is more than half an inch long or appears to be deep - large.

Also the deep wounds can result in nerve or tendon damage.



Best Brands of Watches!!

...gkarti @ Kartiga

Coming to fashion side, watches are always on the top of one's shopping list. There're loads of brands in the market! Though buying a branded one sounds interesting, It's a really a difficult task to find out the right brand. Making your job easier, giving you the best watch brands in India & other countries. Come on friends, let's take a quick look at our list.

Here's the List of Top Watch Brands..

Casio

Citizen

Fastrack

GUCCI

Maxima

Omega

Panerai

Rolex

Swatch

TAG Heuer

Timex

Titan

Vacheron Constantin

Sonata,

Rado,

Tissot,

CK

Police

DKNY.





நரை முடிக்கான இயற்கை மருத்துவம்

Kvsuresh

தற்போதைய தலைமுறையினருக்கு வெள்ளை முடி இளம் வயதிலேயே வந்துவிடுகிறது. இதற்கு சுற்றுச்சூழல், உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள், மன அழுத்தம், பரம்பரை போன்றவை முக்கிய காரணங்களாக இருந்தாலும், முடிக்கு போதிய பராமரிப்பு வழங்காததும் முக்கியமானதாக கருதப்படுகிறது. மேலும் பலரும் வெள்ளை முடியை மறைக்க பல்வேறு ஹேர் டைகளை வாங்கி பயன்படுத்துகின்றனர். ஆனால் அதனால் வெள்ளை முடி தற்காலிகமாக மறையுமே தவிர போகாது அப்படியே இருக்கும்.

அதுமட்டுமின்றி, வெள்ளை முடியை மறைக்க கண்ட கண்ட பொருட்களை

வாங்கி முடிக்கு தடவுவதால், பல்வேறு அலர்ஜிகளும் ஏற்படுகின்றன. ஆகவே இவற்றையெல்லாம் தவிர்க்க, இயற்கை முறையில் வெள்ளை முடியை எப்படி கருமையாக்குவது என்று யோசியுங்கள். இங்கு வெள்ளை முடியை இயற்கை முறையில் எப்படி கருமையாக்குவது என்று ஒருசில டிப்ஸ் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

தேங்காய் எண்ணெய்

தேங்காய் எண்ணெயில் சிறிது எலுமிச்சைச் சாறு சேர்த்து கலந்து, அதனை தலை முடியில் தடவி நன்கு மசாஜ் செய்து, ஊற வைத்து அலச வேண்டும். இதனால் நரைமுடி மறைய ஆரம்பிக்கும்.



ஹென்னா

ஹென்னா என்னும் மருதாணிப் பொடியைக் கொண்டு முடியைப் பராமரித்தால், முடி அதன் இயற்கை நிறத்தைப் பெறுவதோடு பட்டுப் போன்று மென்மையாகவும் இருக்கும்.

நெல்லிக்காய்

நெல்லிக்காயை வெட்டி, வெயிலில் உலர்த்தி, பின் அதனை எண்ணெயில் போட்டு, அந்த எண்ணெயை சூடேற்றி, ஸ்கால்ப்பில் படும்படி நன்கு மசாஜ் செய்து வந்தால், வெள்ளை முடி மறைவதை நன்கு காணலாம்.

கறிவேப்பிலை

கறிவேப்பிலையை மோர் சேர்த்து அரைத்து பேஸ்ட் செய்து, அதனை தலையில் தடவி ½ மணிநேரம் ஊற வைத்து, பின் குளிக்க வேண்டும். இப்படி வாரம் இரு முறை செய்து வந்தால், முடியில் நல்ல மாற்றத்தைக் காண முடியும்.

வெந்தயம்

வெந்தயத்தை அரைத்து பேஸ்ட் செய்து, தலைக்குத் தடவி ஊற வைத்தோ அல்லது அதனை நீரில்

இரவில் படுக்கும் போது ஊற வைத்து, மறுநாள் காலையில் அந்நீரைக் கொண்டு கூந்தலை அலசியோ வந்தால், நரை முடி மறையும்.

நெய்

நெய் கூட வெள்ளை முடியை மறைய வைக்கும். அதற்கு நெய்யை ஸ்கால்ப்பில் படும் படி நன்கு மசாஜ் செய்து, அலச வேண்டும். இந்த முறையால் பலன் சற்று தாமதமாகக் கிடைக்கும். இருப்பினும் இந்த முறையால் நிரந்தரமாக வெள்ளை முடி வருவதைத் தடுக்க முடியும்.

மிளகு

தயிரில் மிளகுத் தூள் சேர்த்து நன்கு கலந்து, அதனை தலை முடிக்குத் தடவி ஊற வைத்து அலச வேண்டும். இதன் மூலமும் வெள்ளை முடி மறையும்.

ப்ளாக் டீ

1 கப் ப்ளாக் டீயில் 1 டீஸ்பூன் உப்பு சேர்த்து கலந்து, அதனைக் கொண்டு ஸ்கால்ப்பை நன்கு மசாஜ் செய்து, ஊற வைத்து அலச வேண்டும். இப்படி வாரம் 2-3 முறை செய்து வந்தால், வெள்ளை முடியை விரைவில் போக்கலாம்.





*Durgasakthi's daughter
Mahasri's sketch*

*KKmathy's
nephews
drawing*



Sloka for Kids

Adaram Sloka

*Adharam madhura Vadanam madhura
Nayanam madhura Hasitam madhura
Hridayam madhura Gamanam madhura
Mathura dhipate rakhilam madhura*

Meaning:

Sweet are Your lips, sweet is Your face, sweet are Your eyes, sweet is Your smile, sweet is Your heart, sweet is Your gait, O Lord of Mathura, everything about You is sweet.





தூரியன் பழம் மருத்துவக் குணங்கள்

📖 Viji @ Vijigermany

நீலகிரி மாவட்டத்தில் விளையும் தேயிலை, காய்கறிகள், குறிப்பிட வகை மலர்கள், பழங்களுக்கு மக்களிடையே அதிக வரவேற்பு உள்ளது.

அதிலும் குறிப்பாகக் கூற வேண்டும் என்றால் தூரியன் பழத்திற்கு படுகிராக்கி.

குன்னூர் அருகே உள்ள பர்லியார் அரசு தோட்டக்கலை துறை பண்ணை மற்றும் தனியார் பண்ணைகளில் தூரியன் அதிக அளவில் சாகுபடி செய்யப்படுகிறது. அரசு பண்ணையில் 31 தூரியன் மரங்கள் இருந்தாலும் அதில் 15 மரங்கள் மட்டுமே கடந்த 2 ஆண்டுகளாக பழம் தருகின்றன.

குழந்தை பாக்கியம் தரும் பழம்

தூரியன் பழம் உண்டால் குழந்தை

பாக்கியம் கிடைக்கும் என்று மக்கள் நம்புகின்றனர். அதனால் குழந்தை இல்லாதவர்கள் தூரியன் பழத்தை வாங்க அதிக ஆவல் காட்டுகின்றனர்.

அரசு தோட்டக்கலை பண்ணையில் தூரியன் பழம் கேட்டு 123 பேர் முன்பதிவு செய்துள்ளனர். அரசு பண்ணையில் இன்னும் விற்பனை துவங்கப்படவில்லை

வியாபாரிகள் தனியார் தோட்டங்களில் தூரியன் பழங்களை வாங்கி குன்னூரின் பல பகுதிகளில் விற்பனை செய்து வருகின்றனர். ஒரு கிலோ ரூ.400 முதல் விற்பனை செய்யப்படுகிறது.

Durian is Southeast Asian exotic fruit. It is mainly grown and exported from countries like Thailand, Malaysia and Indonesia. It is also widely consumed in these countries as well as the United States.

Nutritional Value of Durian Fruit
(For 100 gms)

Nutrients

Energy	147 Kcal
Carbohydrates	27.09 g
Protein	1.47 g
Total Fat	5.33 g
Cholesterol	0 mg
Dietary Fiber	3.8 g

Vitamins

Folates	36 mcg
Niacin	1.074 mg
Pantothenic acid	0.230 mg
Pyridoxine	0.316 mg
Riboflavin	0.200 mg
Thiamin	0.374 mg
Vitamin A	44 IU
Vitamin C	19.7 mg

Electrolytes

Sodium	2 mg
Potassium	436 mg

Minerals

Calcium	6 mg
Copper	0.207 mg
Iron	0.43 mg
Magnesium	30 mg
Manganese	0.325 mg
Phosphorus	39 mg
Zinc	0.28 mg

Phyto-nutrients

Carotene-α	6 mcg
Carotene-β	23 mcg

Angu Aparna





Durian is a common sight in many of these places when it is in season. Durian is a bulky fruit and is categorized under the bad smelling fruits found in Europe. However, people love it and actually call it the King of Fruits in Southeast Asian countries. In these countries, people even use durian in culinary preparations and also in desserts. In the United States, durian is eaten as a fruit and sometimes people make cakes or desserts out of it.

Several people underestimate the value of a durian. First of all, it is a big and wholesome fruit. It is very high in nutritional values and vitamins. It has phosphorus, calcium, Vitamin A, antioxidants, Vitamin C and many other important nutrients. Also, one durian can be nearly three hundred and fifty calories to eat.

Eating a durian for the first time is difficult. However, after that, people may learn how to love it. One has to put up with the sulfuric smell the fruit exudes while it is being cut. However, eating a lot of it can become acidic. Different people across the world have different opinions about the fruit. Some say it has exceptionally good tastes and some say it is just good. Overall, from a health point of view, durian is a wholesome and good fruit one should eat.

Benefits of Durian

- *Durian is full of phytonutrients, which are a source of great energy.*
- *It is high in proteins, and also has several antioxidants that are extremely good for the skin.*
- *The protein is also important for the body.*
- *Durian is used in several herbal products and food supplements because of the high protein and antioxidant values.*
-

- *It is used in anti-aging creams and health drinks.*
- *Also, you can have the juice of durian fruit as a complete meal replacement.*
- *It has all the important ingredients of a healthy meal.*
- *It also serves as the best weight reduction plan.*

Usually fruit juices are loaded with calories and sugars. So, they end up making you put on more weight. However, durian has no sugars, and is low in calories. That is why it is used so extensively in health drinks.

How to choose a good Durian?

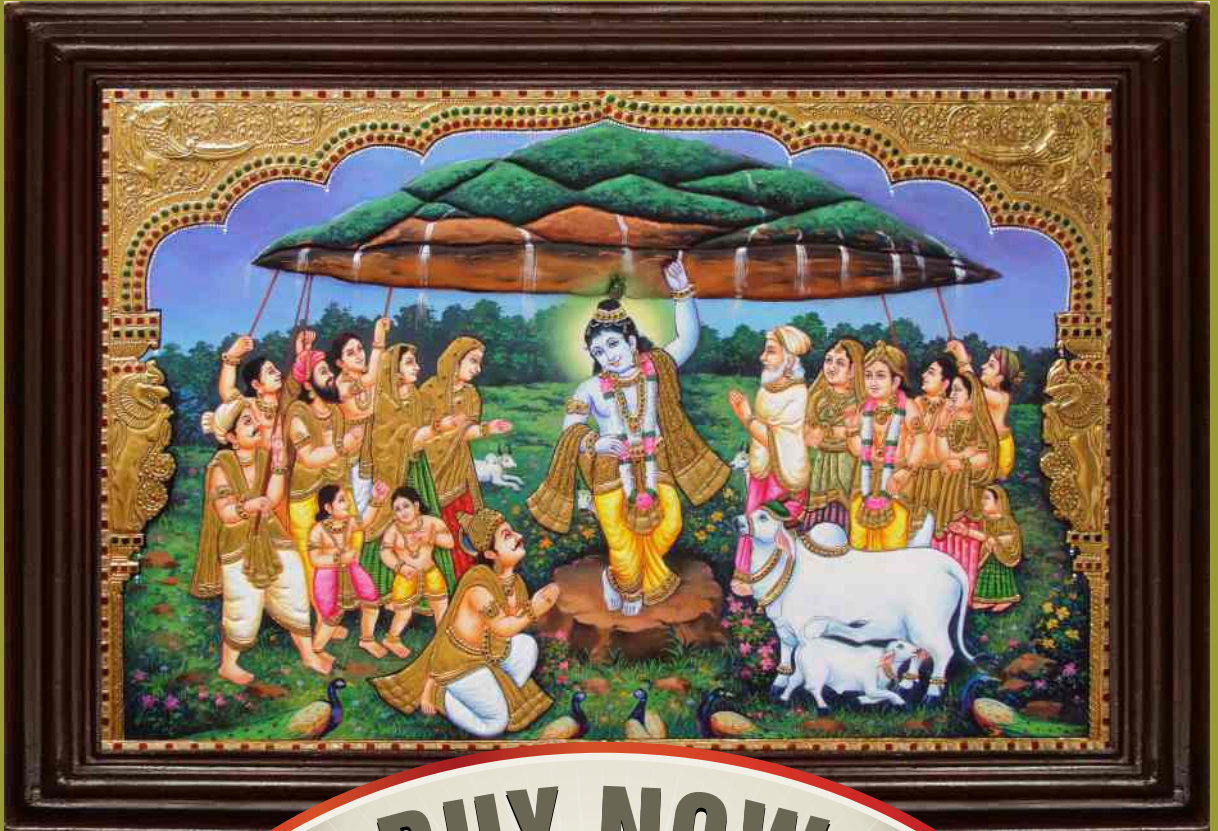
Never choose an over ripe durian fruit as you will only get the rich sulfuric taste and end up burping a lot. By default, the best durians are cultivated in Thailand and Indonesia. Always look for labels that advertise these countries. Once the durian has been plucked off the tree, it stops developing that unique taste. However, always get the ones whose stock is bright and appealing to the eyes. Some durians have holes in them which could have been made by a squirrel or the vendor. Avoid these fruits completely. Some vendors even cut the fruit and show it to you. You can buy this fruit if it was cut in front of you.





MY

ANGADI



BUY NOW

Free shipping across India

International Shipping
also Available

Call us @
83441 43220

**TRADITIONAL TANJORE
PAINTINGS COLLECTION**



பக்ரித்

...Salma



அஸ்ஸலாமு அழைக்கும்(வரஹ்)!!!

இன்ஷா அல்லாஹ் இந்த மாதம்
துல்ஹஜ் மாதமாக இருப்பதால்,
அதன் சிறப்புகளை அறிந்து
நல்அமல்களை செய்து
அல்லாஹ்வின் திருப்தியை
அடைவது சிறந்ததாகும்.

துல்ஹஜ் மாதத்தின் முதல் பத்து
நாட்கள் செய்யும் எந்த ஒரு
நன்மையான காரியமும் ஏனைய
மற்ற நாட்களில் செய்யும்
அமல்களை விடவும் சிறந்தது
ஆகும். ஆனால் ஜிகாதை தவிர
என்பது நபி(ஸல்) அவர்களின்
பொன்மொழி ஆகும்.

இன்ஷா அல்லாஹ் . இதன்
அடிப்படையில் துல்ஹஜ் மாதத்தின்
முதல் பத்து நாட்களில் நம்மால்
முடிந்த அளவு
நபீலான நோன்பு,
தானதர்மங்கள்,
நபீலான தொழுகைகள்,
தஹஜ்ஜுத் தொழுகைகள்,

திருக்கள்,
குர்ஆன் திலாவத்துகள் போன்ற
நன்மையான காரியங்களை இன்ஷா
அல்லாஹ் செய்வோம்.

மேலும் துல்ஹஜ் மாதம் பிறை 9
அன்று அரஃபா நாளில் நோன்பு
நோற்பது நபிவழி சுன்னத் ஆகும்.
அரஃபா நாளில் நோன்பு நோற்பது
முந்தைய ஒரு வருடத்திற்கும்
மற்றும் பிந்தைய ஒரு
வருடத்திற்கும் அது பாவப்
பரிகாரமாக அமையும் என்பது
நபி(ஸல்) அவர்களின்
பொன்மொழியாகும்.

இன்ஷா அல்லாஹ் இந்த
நபிமொழியின் அடிப்படையில்
வரும் துல்ஹஜ் மாதம் பிறை 9
அன்று அரஃபா நாளில் நாமும்
நோன்பு வைத்து பிறரையும் நோன்பு
நோற்க தூண்டும் விதமாக இந்த
பதிவை அதிகம் அதிகமாக
பிறருக்கும் பகிருங்கள்.
இன்ஷா அல்லாஹ் அப்படி
பகிரும்போது இந்த பதிவை பார்த்து



பிறரும் நோன்பு வைப்பாரேயானால்
இன்ஷா அல்லாஹ் அவருக்குக்
கிடைத்த நன்மையை போன்றே
நமக்கும் நன்மையை அல்லாஹ்
வழங்குவான் அல்லவா.

இன்ஷா அல்லாஹ் நாம் எல்லோரும்
நோன்பு வைக்க அல்லாஹ்விடம்
துஆ செய்யுங்கள்.

ஏன் என்றால் அல்லாஹ் நாடாமல்
எந்த ஒரு நல்அமலையும் நாம்
செய்துவிட முடியாது. துஆ
செய்யுங்கள்.

இந்த மாதத்தில் தான் ஹஜ் என்னும்
புனித யாத்திரைக்குச் செல்வர்.

துல்ஹஜ் மாத முதல் பத்து நாட்களின்
சிறப்பு.

துல் ஹஜ் மாத முதல் பத்து
நாட்களின் சிறப்புகளும்

செய்யவேண்டிய நல்ல அமல்களும்.

எல்லா புகழும் அல்லாஹ்வுக்கே
உரியது. சாந்தியும் சமாதானமும்
அவனுடைய தூதர் முஹம்மத் நபி
(ஸல்) அவர்கள் மீதும் அவர்களின்
தோழர்கள், உலக முஸ்லீம்கள்
அனைவர்கள் மீதும் உண்டாவதாக!

அல்லாஹ் நம்மீது கொண்டிருக்கும்
கருணையின் காரணமாக நமது
பாவங்கள் மன்னிக்கப்படுவதற்கும்,
அவனுடைய அருளை நாம்
பெறுவதற்கும் பல சந்தர்ப்பங்களை
நமக்கு ஏற்படுத்தித்
தந்திருக்கின்றான். அந்த
சந்தர்ப்பங்களில் ஒன்றுதான் துல்
ஹஜ் மாதத்தின் முதல் பத்து
நாட்களாகும்.

இந்நாட்களின் சிறப்புகளை
சொல்கின்ற பல குர்ஆன் வசனங்கள்
ஹதீஸ்கள் வந்துள்ளன.





وَالْفَجْرِ وَلَيَالٍ عَشْرٍ (الفجر: ١-٢)

விடியற்காலையின் மீது சத்தியமாக,
பத்து இரவுகளின் மீது சத்தியமாக 89:
1,2

பத்து இரவுகள் என்று இங்கு
குறிப்பிடுவது துல் ஹஜ் மாதத்தின்
முதல் பத்து நாட்களாகும். என
இமாம் இப்னு கஸீர் (ரஹ்) அவர்கள்
இப்னு அப்பாஸ் (ரழி), இப்னு சுபைர்
(ரஹ்), முஜாஹித் (ரஹ்), போன்ற
அறிஞர்களின் கூற்றை ஆதாரமாக
குறிப்பிடுகின்றார்கள். இப்னு கஸீர் :
8 / 413

22:28 وَيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ فِي أَيَّامٍ مَّعْلُومَاتٍ

“அல்லாஹ்வின் பெயரை
குறிப்பிட்ட நாட்களில் அவர்கள்
கூறுவதற்காகவும் 22:28 இப்னு
அப்பாஸ் (ரழி) கூறினார்கள்:
குறிப்பிட்ட நாட்கள் என்பது துல்
ஹஜ் மாதத்தின் முதல் பத்து நாட்கள்
ஆகும். (தஃப்ஸீர் இப்னு கஸீர்)

நபி (ஸல்) கூறினார்கள் : “(துல் ஹஜ்
மாதம் முதல் பத்து நாட்களான) இந்த
நாட்களில் செய்கின்ற எந்தச்
செயலும் மற்ற நாட்களில் செய்யும்
செயல்களை விட அல்லாஹ்வுக்கு
மிகவும் விருப்பமானதாகும். என்று
நபி (ஸல்) கூறினார்கள். ”
இறைத்தூதர் அவர்களே!
அல்லாஹ்வின் வழியில்
போராடுவதை விடவா? சிறந்தது
என்று (நபித்தோழர்கள்)
கேட்டார்கள். “(ஆம்) அல்லாஹ்வின்
வழியில் போராடுவதை விடவும்

சிறந்தது தான். எனினும் ஒரு மனிதர்
தன்னையும், தன் பொருளையும்
(இறைவழியில்) அர்ப்பணித்து வீர
மரணம் அடைகிறாரோ அவரைத்
தவிர” (அவரே மிகச்
சிறப்புக்குரியவர்) எனக் கூறினார்கள்.
அறிவிப்பாளர்: இப்னு அப்பாஸ்
(ரழி) நூல் : புகாரி: 969

(துல் ஹஜ் மாத முதல்) பத்து
நாட்களில் செய்யக்கூடிய நல்
அமல்களுக்கு ஈடாக வேறு எந்த
நாட்களில் செய்யும் நல் அமல்களும்
அல்லாஹ்வுக்கு
மிகப்பிரியமானவைகளாக இல்லை.
ஆகவே தஹ்லீல் – லாஇலாஹா
இல்லல்லாஹ், தக்பீர் – அல்லாஹ்
அக்பர், தஹ்மீத் - அல்ஹம்து
லில்லாஹ் போன்ற திக்ருகளை
அதிகமாக செய்யுங்கள் என நபி
(ஸல்) அவர்கள் கூறினார்கள்.
அறிவிப்பாளர்: இப்னு உமர்(ரழி)
ஆதாரம் : அஹ்மத் 5575

இப்னு ஹஜர் (ரஹ்) அவர்கள்
கூறுகிறார்கள் : துல் ஹஜ் மாதத்தின்
இந்தப் பத்து நாட்களின் சிறப்புக்குக்
காரணம் இஸ்லாத்தின் தலையாய
வணக்க வழிபாடுகள் இந்நாட்களில்
ஒருங்கே அமைந்திருப்பதாகும்!
தொழுகை, நோன்பு, தர்மம், ஹஜ்
ஆகிய யாவும் இந்நாட்களில்
நிறைவேற்றப்படுகின்றன! இந்த
நிலை வேறு எந்த நாட்களிலும்
அமைவதில்லை! எனவே நாம்
இந்நாட்களில் பின் வரும்
நல்அமல்களில் அதிக கவனம்
செலுத்துவது சிறப்பாகும்.
ஃபத்ஹுல் பாரி : 2 / 534



விஜயதசமி

...sumathisrini

பிரம்மாவை நோக்கி தவம் செய்த
மகிஷன் என்னும் அசுரன், தனக்கு
அழிவு நேர்ந்தால் ஒரு பெண்ணால்
மட்டுமே நிகழ வேண்டும் என்ற
வரத்தைப் பெற்றான். தனக்கு அழிவே
கிடையாது என ஆணவம்
கொண்டான். தேவலோகத்தின் மீது
போர் தொடுத்து தேவர்களைத்
துன்புறுத்தினான். தேவர்கள்
அனைவரும் பராசக்தியிடம்
முறையிட்டனர். அவர்களின் துன்பம்
தீர்க்க எண்ணிய தேவி, உக்ரரூபம்
கொண்டாள். மும்மூர்த்திகளும்
தங்களது அம்சத்தையும் அவளுக்கு
அளித்து உதவினர். மகிஷனுடன்
அவள் போரிட்டாள். சூலத்தை
வீசிக்கொன்றாள். மகிஷனை வதம்
செய்ததால் மகிஷாசுரமர்த்தினி என்ற
பெயர் பெற்றாள். அந்த வெற்றித்
திருநாளையே விஜயதசமியாகக்
கொண்டாடுகிறோம். இந்நாளில்
அம்பாள் கோயிலுக்குச் சென்று
வழிபட வேண்டும்.

விஜயதசமி தினத்தன்று கல்வி, கலை,
தொழில்கள் ஆகியவற்றைத்
தொடங்கினால் வெற்றி நிச்சயம் என்ற
நம்பிக்கையை மக்களுக்கு அளிக்கும்
திருநாள் விஜயதசமி திருநாள்.

வாழ்விற்கு வளம் சேர்க்கக்கூடிய
அறிவை அளிக்கும் கலைமகளாயும்,
செல்வத்தைத் தரும் திருமகளாகவும்,
துணியைத் தரும் மலைமகளாகவும்
விளங்கும் அன்னையை,
பெண்மையைப் போற்றி வணங்கும்
விழா நவராத்திரி திருவிழா. மக்களின்
துன்பம் நீக்க எண்ணிய அன்னை
ஒன்பது நாட்கள் மகிஷாசுரன் என்ற
அரக்கனுடன் போரிட்டு அவனை
வதம் செய்த நாள் விஜயதசமி
திருநாள்.

அன்னை சாமுண்டிஸ்வரி
மகிஷாசுரனை வதம் செய்த நாளான
விஜயதசமி தினத்தன்று தீயவைகள்
அகன்று நல்லவைகள் நடக்கட்டும்!





நவராத்திரி

...sumathisrini

புரட்டாதி மாத வளர்பிறை பிரதமை
முதல் நவமியீறாக வரும் ஒன்பது
தினங்கள் நவராத்திரி விரத காலமாகும்.
பத்தாவது தினம் விஜயதசமி தினமாகும்.

ஒன்பது நாட்கள் அன்னை சக்தியை
வழிபடுவதால் 'நவராத்திரி' என்ற
சிறப்புப் பெயர் பெற்றது. நவராத்திரி
நாட்களில் தேவியர் மூவரையும்
உளமார வணங்கினால் வீரம், செல்வம்,
கல்வி என அனைத்து நன்மைகளையும்
பெறலாம். நவராத்திரியில் முதல் மூன்று
நாளும் இச்சா சக்தியின் தோற்றமான
துர்க்கையின் ஆட்சிக் காலம். இதில்
இறைவன் உலகத்தை வாழ்விக்க
விரும்புகின்றான்.

நடுவில் உள்ள மூன்று நாட்களும்
ஞானசக்தியின் தோற்றமான
இலக்குமியின் ஆட்சிக்காலம். இதில்
இறைவன் ஆன்மாக்களுக்கு தனு, கரண,
புவன போகங்களைக் கொடுக்கும்
முறையை அறிகின்றான்.

இறுதி மூன்று நாட்களும் கிரியா
சக்தியின் தோற்றமான சரஸ்வதியின்
ஆட்சிக்காலம். இதில் இறைவன் முன்
அறிந்தவாறு அருள் வழங்குகின்றான்
என்பது சிவாகமத்தின்
உள்ளுறையாகும். ஆலயங்களிலும்
இல்லங்களிலும் பிம்பம் (உருவம்)
கும்பம் இவைகளால் ஒன்பது
நாட்களிலும் வழிபடுபவர்கள்
நவராத்திரிக்கு வேண்டிய பூசைக்குத்
தேவையான பொருட்களை
அமாவாசையன்றே சேகரித்துக்
கொண்டு அன்று ஒரு வேளை உணவு
உண்டு பிரதமையில் பூஜை
தொடங்கவேண்டும்.

கொலு வைத்து வழிபாடு

ஒரு காலத்தில் தன் எதிரிகளை
அழிப்பதற்காக மகாராஜா சுரதா, தன்
குரு சுமதாவின் ஆலோசனையைக்
கேட்டார். குரு கூறியபடி தூய்மையான
ஆற்றுக் களிமண்ணைக் கொண்டு, காளி
ரூபத்தைச் செய்து, அதை ஆவாஹனம்
செய்து, உண்ணாவிரதம் இருந்து, காளி
தேவியை வேண்டினான்.

அந்த வேண்டுதலின் பயனாக அந்த
மகாராஜா தன் பகைவர்களை அழித்து,
பின் ஒரு புது யுகத்தையே உண்டு
பண்ணினான். “ஐம்பூதத்தில் ஒன்றான
மண்ணால் ஆன பொம்மையால்
என்னை பூஜித்தால், நான்
பூஜிப்போருக்கு சகல சுகங்களையும்,
சௌபாக்கியங்களையும் அளிப்பேன்”
என்று தேவி புராணத்தில் அம்பிகை
கூறியுள்ளபடி, சுரதா மகாராஜா
செயல்பட்டதால், அவன் பகைவர்களை
எளிதில் வீழ்த்தி, அவர்களின் இன்னல்-
களிலிருந்து விடுதலைப் பெற்றான்.
எனவே, அம்பிகைக்குப் பிடித்த
பொம்மைகளைக் கொண்டு கொலு
வைத்து வழிபாடு செய்வது
நவராத்திரியில், குறிப்பாக சரஸ்வதி
பூஜை வழிபாட்டின் முக்கிய அங்கம்
பெறுகிறது.

மனிதன் படிப்படியாக தன் ஆன்மிக
சிந்தனைகளை வளர்த்து, இறுதியாக
இறைவனுடன் கலக்க வேண்டும் என்ற
தத்துவத்தை உணர்த்துவதற்காகவே,
கொலுவில் படிகள் அமைக்கப்பட்டு,
அதில் பொம்மைகள் அடுக்கி
வைக்கப்படுகின்றன. ஒன்பது படிகள்
அமைப்பது மரபு. ஒவ்வொரு படியிலும்
ஐதீகப்படி பொம்மைகளை வைக்க
வேண்டும்.



1வது படி – ஓற்றிவு உயிரினம் (மரம், செடி, கொடி, மர பொம்மைகள்)
 2வது படி – இரண்டறிவு உயிரினம் (நத்தை, சங்கு, ஆமை பொம்மைகள்)
 3வது படி – மூன்றறிவு உயிரினம் (எறும்பு, கரையான் பொம்மைகள்)
 4வது படி – நான்கறிவு உயிரினம் (நண்டு, வண்டு, பறவை பொம்மைகள்)
 5வது படி – ஐந்தறிவு உயிரினம் (ஆடு, மாடு, சிங்கம், புலி, நாய் பொம்மைகள்)
 6வது படி – ஆற்றிவு உயிரினம் (மனித பொம்மைகள்)
 7வது படி – மனிதனுக்கு அப்பாற்பட்ட மகரிஷிகள், முனிவர்கள்.
 8வது படி – தேவர்கள், நவக்கிரகங்கள், பஞ்சபூத தெய்வங்கள்.
 9வது படி – பிரம்மா, விஷ்ணு, சிவன், அம்மன், விநாயகக் கடவுளர்.
 இம்முறைப்படி கொலு வைத்து, முப்பெரும் தேவியரை வணங்கி வரும் போது கல்வி, செல்வம், வீரம் இம்மூன்றும் நம்மிடம்

செழித்தோங்கும். நறுமணமுள்ள சந்தனம், பூ (புஷ்பம்), இவைகளுடன் மாதுளை, வாழை, பலா, மா முதலியவற்றின் கனிகளை மிகுதியாக வைத்து நெய் சேர்த்த அன்னம், வடை, பாயாஸம் முதலியவைகளை நிவேதித்தல் வேண்டும்.

நவராத்திரி திருவிழா என்பது ஆன்மிக விழா மட்டுமல்ல, கைவினைஞர்களின் கைவண்ணத்திற்கு பெருமை சேர்க்கும் விழா, உழைப்பின் உன்னதத்திற்கு மதிப்பளிக்கும் விழா.

“தர்மத்தின் வாழ்வுதனை சூது கவ்வும், தருமம் மறுபடியும் வெல்லும்” என்பது இயற்கை நியதி. வெற்றி நிச்சயம் என்ற நம்பிக்கையோடு நாம் செயல்பட்டால் அதர்மம் என்னும் சூழ்ச்சி அகன்று தர்மம் நிலைநாட்டப்படும்.



14/10/2015 17:18



ருவரூபத்தி ரிசன்ற வருட பெண்ணை தோடிகளின் ரிகாவு

...Saranyavijay



...konthagaiasokan





மகாஸய அமாவாசை

...sumathisrini

சூரியன் கன்யா ராசியில் சஞ்சரிக்கும்
புண்ணியமிகு புரட்டாசி மாதத்தில்
கிருஷ்ணபட்சப் பிரதமை முதல்
அமாவாசை வரை உள்ள காலத்துக்கு
பித்ரு பட்சம், மஹாளயம் என்று
பெயர்.

நம் முன்னோர்கள் இந்த உலகை
விட்டுச் சென்றாலும், அடுத்து வேறு
பிறவி எடுத்தாலும், நம்மிலும் நம்
சந்ததியிலும் அவர்களின் தொடர்பு
இருப்பதால் நம் முன்னோர்களுக்கான
நன்றியை, மரியாதையை,
வணக்கத்தை, கடமையை சிரத்தம்,
தர்ப்பணம் முதலான சடங்காகச்
செய்கிறோம். அப்போது,
பித்ருக்களின் பசிக்கும் தாகத்துக்குமாக
எள்ளும் தண்ணீரும்
அர்ப்பணிக்கிறோம்.

நம் தாய் தந்தை மற்றும் அவர்களின்
முன்னோர்கள் இந்த உலகை விட்டுச்
சென்ற பிறகு, பித்ருக்கள் எனப்
போற்றப் படுகிறார்கள். நாம் வாழ்வது
பூலோகத்தில்; அவர்கள் வாழ்வது
பித்ருலோகத்தில்! ஒவ்வொரு
மாதமும் அமாவாசை முதலான
முக்கியமான நாட்களில் அவரவரின்
வீடுகளுக்குப் பித்ருக்கள் வந்து,
வாசற்படிக்கு முன் நின்று, தங்களின்
சந்ததியினர் அளிக்கும் உபசாரங்களை
ஏற்று, ஆசீர்வதித்துச் செல்கிறார்கள்
என்றும், ஒருவேளை சிறப்பாகத்
தர்ப்பணம் செய்யாமல் விட்டு,
அதனால் அவர்கள் மனவருத்தம்
அடைந்தால், அது சாபமாக மாறி
நம்மைப் பாதிப்பதாகவும்
சாஸ்திரங்கள் எடுத்துரைக்கின்றன.

மற்ற அமாவாசை நாட்களில்
முன்னோர்களுக்கு திதி கொடுக்க
மறந்துவிட்டாலோ அல்லது அதற்கான
வாய்ப்பு இல்லாமல் போனதாலோ
தவற விட்டவர்கள், இந்த மகாளய
அமாவாசை தினத்தன்று திதி
கொடுத்தால் அது அதற்கான முழுப்
பயனையும் அளிக்க வல்லதாகும்.

இந்நாள் மிகவும் புண்ணியமான
மகாளய அமாவாசை நாள்.
முன்னோர்களை திருப்தி செய்யும்
வகையில் தர்ப்பணம் செய்ய
வேண்டியது அவசியம். இந்நாளில்
தீர்த்தத்தலங்களுக்குச் சென்று எள்,
தண்ணீர் இறைத்து, அவர்களது தாகம்
தீர்க்க வேண்டும். இந்த புண்ணிய
தினங்களில் பித்ருக்கள் வழிபாடு மிகச்
சிறந்த பலனை கொடுக்கும்.

இந்த நாளில் ஏழை, எளியோர்,
இல்லாதோர், இயலாதோருக்கு
ஆடை, போர்வை தானம் செய்வதும்
அன்னதானம் தருவதும் நலம்
பயக்கும். காகத்துக்கு உணவிடுவது
மிக சிறப்பானது. பசுமாட்டுக்கு கீரை,
பழம் போன்றவற்றையும் யானைக்கு
பழங்கள், கரும்பு, சர்க்கரை பொங்கல்
ஆகியவற்றையும் அளிப்பதால்
பாவங்கள், தோஷங்கள், தடை நீங்கி
சுபிட்சம் உண்டாகும்.

நாமும் நம்மால் இயன்ற அளவு
மகாளய அமாவாசை பூஜையும்,
தர்ப்பணமும் முறையாகச் செய்து
மூதாதையரின் ஆசியோடு ஆனந்த
வாழ்வு அடைவோம்!



பலன் தரும் ஸ்லோகம்

Datchu @ Mythili

இல்வாழ்க்கையில் இன்பம் பெற

ஆனந்த மாய் என்அறிவாய் நிறைந்த அமுதமுமாய்
வானந்தமான வடிவுடை யாள்மறை நான்கினுக்கும்
தானந்த மான சரணார விந்தம் தவளநிறக்
கானந்தம் ஆடரங் காம்எம்பி ரான்முடிக் கண்ணியதே.



ஐம்பூத வடிவாகத் திகழ்பவள்
அபிராமி. அமிர்தமாகவும்,
அறிவாகவும், ஆனந்தமாகவும்
விளங்குகிறாள். வேதங்களாலும்
அறிய முடியாத அம்பிகையின்
திருவடித் தாமரைகள் திருவெண்
காட்டிலே (கடலையில்)

திருநடமி
டும்

எம்பிரா

னின் தலை மாலையாக விளங்குகின்றன.

SPIRITUAL NOTEBOOK

செப்டம்பர் - 2016

14, 28 - பிரதோஷம்

20 - சங்கடஹர சதுர்த்தி

22 - சஷ்டி

30 - அமாவாசை

அக்டோபர் - 2016

1 - நவராத்திரி ஆரம்பம்

10 - சரஸ்வதி/ஆயுத பூஜை

11 - விஜயதசமி

12 - மொகரம்

13 - பிரதோஷம்

தமிழ் மந்திரம்

அபிராமி அந்தாதி - மந்திர சித்தி பெற

சென்னியது உன்பொன் திருவடித்தாமரை; சிந்தையுள்ளே
மன்னியது உன் திருமந்திரம்; சிந்துர வண்ணப்பெண்ணே!
முன்னிய நின் அடி யாருடன் கூடி முறை முறையே
பன்னியது என்றும் உன் தன் பரமாகம் பத்ததியே.





Biriyani Recipes பிரியாணி ரெசிபிடுக்கள்

...Kasri66

பிரியாணி, *Fried rice*, புலாவ் என்றெல்லாம் சொல்லுவதில் என்ன வித்தியாசம் என்று ஏற்கனவே *NONG* த்ரெடில் சொன்னதை இங்கே மறுபடி பார்த்துவிட்டு நாம் செய்வதற்கு “பிரியாணி” என்று பெயர் கொடுப்போம்.

பிரியாணி:

இது எந்த அரிசியிலும் செய்யலாம். முக்கிய விஷயம் இது நிறத்தில் சிவப்பாக இருக்க வேண்டும். சைவ வகையில் காய்கறிகள் பெரிய பெரிய துண்டுகளாக இருக்க வேண்டும்.

காய்கறிகள் அளவிலும் நிறைய இருக்க வேண்டும். காலி பிளவர் போடுவது என்றால் பெரிய பெரிய பூவாக இருக்க வேண்டும். தக்காளி, பீட்ரூட் போன்றவை அவசியம் தேவை. கடைசியில் பிரட் துண்டுகளை கட் செய்து பொரித்து சேர்க்க வேண்டும்.

தொட்டுக் கொள்ள ஆனியன் ரைத்தா மட்டுமே நன்றாக இருக்கும்.

புலாவ்:

இதை புலவு என்றும் புலாவ் என்றும் *pilaf* என்றும் பல வகைகளில் சொல்கிறார்கள். பிரியாணிக்கும்

இதற்கும் என்னென்ன வித்தியாசம் என்று பார்த்தால் முதலில் பாஸ்மதி அரிசிதான் இதற்கு வேண்டும். ஆனால் அரிசியை நீரில் சமைக்காது தேங்காய் பாலில்தான் சமைக்க வேண்டும். தேங்காய் பால் நீர்க்க இருந்தாலும் பரவாயில்லை.

இதில் காய்கறிகளை சின்னச் சின்ன துண்டுகளாக நறுக்கிச் சேர்க்க வேண்டும். காய்கறிகள் குறைவாகத்தான் இருக்க வேண்டும். அரிசியே அதிகம் தெரியவேண்டும்.

பிரட், பீட்ரூட், தக்காளிக்கு இங்கே நோ என்ட்ரி.

காரத்துக்கு பச்சை மிளகாய் மட்டுமே. பார்க்க இளம் பச்சை நிறத்தில்தான் இருக்க வேண்டும். கார மிளகாய் பொடி, மஞ்சள் தூள், மசாலா தூள் எதுவும் கூடவே கூடாது. மசாலா வாசனைக்கு முழு *spices* போட்டால் போதும்.

இதற்குத் தொட்டுக் கொள்ள சாதா உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ் அல்லது குருமா நன்றாக இருக்கும்.

Fried Rice:

இது சைனா ஐட்டம். பாஸ்மதி அரிசி பெஸ்ட். காய்கறிகள் சேர்ப்பது





என்றாலும் நறுக்கிய காய்களை ஸ்பூன் அளவில்தான் சேர்க்க வேண்டும்.

நெய் சாதம் செய்து மேலே வெந்த காய்கறிகளைக் கலந்து செய்வது.

பச்சை மிளகாய், மிளகாய் தூள் என்று எந்த வகையிலும் காரம் கூடாது. பார்க்க வெளுப்பாகவே இருக்கும்.

சீன உணவு என்பதால் தொட்டுக் கொள்ள மன்கூரியன் தான். அதில் உள்ள காரமே இந்த வகை சாதத்திற்கு சரியாக இருக்கும்.

சீனர்களுக்கும் நம் நாட்டுக்கும் ரொம்பவே தொடர்பு. நம் நாட்டிற்கு சீனர்கள் கொண்டு வந்த உணவு என்பதால் நம் முறையில் செய்கிறோம். காஷ்மீரில் செய்யப்படும் Kashmiri Fried Riceல் Dry Fruits, பிரெஷ் ப்ரூட்ஸ், பனீர் என்று எல்லாம் பார்த்திருக்கிறோம்.

எல்லா வித்தியாசமும் தெரிந்து கொண்டாலும் நமக்கு கைக்கு வந்ததை வைத்து சமைப்பதுதான் நம் வழக்கம்.

தக்காளி தயிர் பிரியாணி:

இரண்டு அல்லது மூன்று தக்காளிகளை விதை நீக்கி மிக்சியில் நைசாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.

பீன்ஸ், காரட், காலி பிளவர், குடைமிளகாய், பச்சைப் பட்டாணி, பனீர் துண்டுகள் தலா அரை கப் அளவுக்கு பெரிதாக நறுக்கிய துண்டங்கள் தயார் செய்யவும். காலி

பிளவர் மட்டும் பெரிய பெரிய பூக்களாக செய்து கொதி நீரில் போட்டு இரண்டு நிமிடம் பொறுத்து வடிகட்டி வைக்கவும்.

ஒரு துண்டு இஞ்சி + இரண்டு பச்சை மிளகாய்களை விழுதாக அரைக்கவும்.

ஒரு கப் தயிரில் இஞ்சி மிளகாய் விழுது, மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், தனியா தூள், பெருங்காயம், அரை ஸ்பூன் உப்பு, அரை ஸ்பூன் கரம் மசாலா சேர்த்து நறுக்கி வைத்த காய்கறிகள், காலி பிளவர், பனீர் எல்லாவற்றையும் கலந்து பிரிட்ஜில் marinate செய்யவும்.

குறைந்தது மூன்று மணி நேரம் இருக்க வேண்டும். காலை உணவுக்காக அல்லது மதிய உணவாக காலையில் செய்வது என்றால் முதல் நாள் இரவே செய்து வைப்பது மசாலா சுவை infuse ஆக வழி செய்யும்.

ஒரு கப் பாஸ்மதி அரிசியை நன்றாக கிளியர் ஆகும் வரை கழுவி, அரை மணி ஊற விடவும். ஊறிய அரிசியை வடித்து நெய்யில் வறுத்து உப்புச் சேர்த்து சாதமாக வடிக்கவும்.

ஒரு பாணில் நெய் அல்லது எண்ணெய் விட்டு சீரகம் தாளித்து, ஒரு பிரிஞ்சி இலைச் சேர்த்து உடனே தக்காளி அரைத்த விழுதைக் கலந்து மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், தனியாத் தூள், மசாலாத் தூள், பெருங்காயம் சேர்த்து (தயிரில் நாம் கலந்த மஞ்சள் தூள் போன்றவைகள் காய்கறிகள் infuse ஆகும் அளவுக்கே என்பதால் மீண்டும் இங்கே சேர்க்கிறோம்) நெய் அல்லகா





எண்ணெய் பிரிந்து வெளி வரும் வரை வதக்கவேண்டும். தொக்கு போல் வந்ததும் தயிரில் ஊறிய காய்கறிக் கலவையை சேர்த்து மீண்டும் நன்றாக வதக்கவும். அடுப்பு சிம்மில் இருக்கட்டும். எண்ணெய் வெளிவரும் வரை வதக்கி உப்பு சேர்த்து, வெந்த சாதம் ஒரு லேயர், காய்கறி கலவை ஒரு லேயர் என்று அடுக்கடுக்காக போட்டு கேக் செய்யும் அவனில் வைத்து எடுத்தால் புளிப்பும் உரைப்புமான கம கம பிரியாணி ரெடி.

குறிப்பு:

கேக் செய்யும் அவன் (Oven) இல்லையே என்று கவலை வேண்டாம். சாதம் தனியாக மசாலா தனியாக செய்தால்தான் இந்தப் பிரச்சனை எல்லாம். தக்காளி + தயிர் கலவை வதங்கியதும் ஊறிய அரிசியை தனியாக வேறு ஒரு வாணலியில் நெய்யில் வறுத்து இந்த மசாலாக் கலவையில் கொட்டி உப்பு சேர்த்து எலெக்ட்ரிக் ரைஸ் குக்கர் அல்லது சாதா குக்கரிலேயே செய்து விடலாம். காலை அவசரத்தில் செய்ய ஏற்ற முறை இது. அரிசியுடன் ஒரு பிஞ்சு குங்குமப்பூ சேர்ப்பது சுவையையும் கூட்டி நிறத்தையும் அழகாகக் காட்டும்.

தயிர் சேர்ப்பதால் நல்ல புளிப்பு சுவை கொடுக்கும் என்பதால் காரம் அதற்கு ஏற்ப போடலாம். தயிரில் ஊற வைக்கப் பிடிக்காது என்றால் முந்திரியை விழுதாக்கி அதில் infuse செய்யலாம். அல்லது அரைத்த தக்காளி விழுதிலேயே மசாலா பொடிகளைச் சேர்த்து இரவு முழுக்க காய்கறிகளை ஊற வைத்துச் செய்யலாம்.

காய்கறிகள் நன்றாக வேகாமல் crunchyயாக இருப்பது இதன் சிறப்பு.

சேமியா பிரியாணி:

இதை அணில் சேமியாவில் செய்யலாம். இதைவிட மெல்லிய சேமியா இருந்தாலும் இதைச் செய்யலாம். சேமியா உள்ள அளவுக்குத் தண்ணீர் எடுத்தால் போதும்.

காரட், பீன்ஸ், கோஸ், வெங்காயம், காலிபிளவர், தக்காளி, பட்டாணி போன்ற காய்கறிகளை உபயோகிக்கலாம். உருளைக்கிழங்கு இருந்தாலும் பொடியாக நறுக்கிச் சேர்க்கலாம். அல்லது உருளைக்கிழங்கு வேக வைத்து மீடியம் சைசில் நறுக்கிக் கலந்தாலும் சரி.

சேமியா வேக அதிகம் நேரம் வேண்டாம் என்பதால் காய்கறிகளை வதக்கிக்கொண்டு மசாலா சேர்த்துப் பிறகு சேமியாவை சேர்த்து தண்ணீர் சேர்த்து மூடிவைத்தால் உடனே தயாராகிவிடும். மதியம் வரை ட்ரை ஆகாமல் இருப்பதும் இதன் சிறப்பு. சேமியா கிச்சடிக்கும் சேமியா பிரியாணிக்கும் வித்தியாசம் என்றால் தண்ணீர் அளவும் மசாலாவும் தான்.

1 ½ கப் வறுத்த சேமியா (மெல்லிய வெரைட்டி என்றால் நல்லது) தேவை. காய்கறிகள் கலந்து ¾ கப் வேண்டும். மசாலா அரைக்க - பச்சை மிளகாய் தேவையானது, இஞ்சி பூண்டு





நாலு முந்திரி, ஒரு பிடி கொத்தமல்லி, ஒரு பிடி புதினா வேண்டும். சேமியா வறுக்காதது எடுத்தால் லேசாக சிவக்கும் வரை வறுத்து கொதிநீரில் போட்டு ஒரு நிமிடம் கழித்து வடிகட்டி குளிர்ந்த நீரின் அடியில் காட்டி வைக்கவும்.

ஒரு பானில் எண்ணெய் விட்டு மசாலா ஸ்பைசஸ், (முழு பட்டை, சோம்பு, கிராம்பு, ஏலக்காய், ஸ்டார் அனீஸ், Bay leaf போடலாம்) சேர்த்து வெங்காயம் நறுக்கிச் சேர்க்கவும். தக்காளியை பொடியாக நறுக்கிச் சேர்க்கலாம் அல்லது காரட் துருவியில் நிதானமாகத் துருவி அதைச் சேர்த்து விடலாம்.

இப்படிச் செய்வதால் தோல் எல்லாம் மாட்டாமல் வேலை சுலபமாகும். அடுத்து நறுக்கிய காய்கறிகளைச் சேர்த்து வதக்கவும். அரைத்த மசாலாவைச் சேர்த்து ஒரு முறை வதக்கி தேங்காய் பால் கால் கப் எடுத்துக் கலந்து காய் வேகும் வரை மூடி வைக்கலாம். தேங்காய் பாலுக்கு பதில் மசாலா அரைக்கும்போதே இரண்டு ஸ்பூன் தேங்காயை அரைத்தும் செய்யலாம்.

காய்கறிகள் கைக்கு நசங்கும்படி வெந்தால் போதும். தேங்காய் பால் வற்றும் வரை வைத்தாலும் போதும். உப்பு சேர்த்து, சேமியாவையும் சேர்த்துக் கலந்து Fork ஸ்பூனால் கலந்து அடுப்பை அணைத்து மூடி வைக்கவும். ஏற்கனவே சேமியா வெந்திருப்பதால் மசாலாவுடன் incorporate ஆனதும் மூடி வைக்கும் நேரம் போதும். குழந்தைகள் விரும்பும் சேமியா பிரியாணி தயார்.

குறிப்பு:

உருளைக்கிழங்கு சேர்ப்பதாக இருந்தால் வெந்த கிழங்கை பெரிய துண்டுகளாக நறுக்கி மசாலா சேர்க்கும் முன் கலந்து வதக்கலாம். சேமியாவை வேகவைத்துக் கலப்பதற்கு பதில் மசாலா கலந்ததும் வறுத்த சேமியாவைச் சேர்த்து சேமியா எடுத்த அளவு தண்ணீர் சேர்த்து கலக்காமல் மூடி வைத்தால் தம் முறையில் பிரியாணி தயாராகும். தண்ணீர் சுண்டியதும் அடுப்பை அணைத்து மூடி வைத்தால் பிரியாணி தயார்.

பாகற்காய் பிரியாணி:

என்னது? பாகற்காயில் பிரியாணியா? கொஞ்சம் பெரிய processதான் என்றாலும் செய்ததற்கு பலன் கண்டிப்பாக இருக்கும். ட்ரை பண்ணிப் பார்க்கலாமே!

முதலில் ஒரு கப் பாஸ்மதி அரிசியை நன்றாகக் கழுவி ஊற வைக்கவும். அதிகம் ஊற ஊற அரிசி உதிரியாகவும் சுவையாகவும் வேகும்.

நான்கு மிதமான அளவு பாகற்காய்களை மேலே உள்ள முள் போன்ற செதில்களை லேசாகச் சுரண்டிவிட்டு ஒரு பக்கம் மட்டும் ஸ்லிட் செய்யவும். காம்பு நீக்கவேண்டாம். உள்ளே உள்ள விதைகளை மட்டும் ஒரு ஸ்பூனால் எடுத்து விடவும். இந்தக் காய்களை ஒரு ஸ்பூன் உப்பு கலந்த நீரில் போட்டு கால் மணி நேரம் வைக்கவும். இப்படி உப்பு கலந்த நீரில் ஊற வைப்பதாலும்





செதில்களை சுரண்டி விடுவதாலும் கசப்பு குறையும். பாகற்காயில் மேல் தோலில் செதில்கள் அடர்த்தியாக இருந்தால் அந்தக் காயில் கசப்பு அதிகம் என்று தெரிந்து கொள்ளலாம். வாங்கும்போதே அவரவர் சுவைக்கு ஏற்றபடி காயை தேர்ந்தெடுக்கச் செய்ய உதவும் டிப் இது.

எல்லா பிரியாணியிலும் போல இதில் அரைக்க கரைக்க என்று ஒன்றும் இல்லை. எல்லாமே *whole spices* தான் போடப்போகிறோம்.

காய் கால் மணி நேரம் உப்பு நீரில் ஊறியபின், வெளியில் எடுத்து தண்ணீர் கொஞ்சமும் இல்லாமல் உதறி, ஒரு டவலில் காய வைக்க வேண்டும். உப்பு போக வேண்டும் என்று மறுபடி தண்ணீரில் கழுவக் கூடாது. பிளவு உள்ளே கூட ஈரப் பதம் இல்லாமல் உதறி பத்து நிமிடம் போல காய வைக்கலாம்.

காய்ந்ததும் எடுத்து ஒரு அகலமாக *flat bottomed pan*-ல் தாராளமாக எண்ணெய் விட்டு நான்கு காய்களையும் பக்கம் பக்கமாக வைக்கவும். ஈரம் இருந்தால் பட படவென்று வெடிக்கும் என்பதால் நன்றாக உதறுவது. எண்ணெய் சூடாகும் முன்னே இப்படி வைத்து விடவும். நிதானத் தீயில் காய்களைத் திருப்பித் திருப்பி விட்டு வேக வைக்கவும். எல்லாப் பக்கமும் வெந்தது என்று தெரிந்ததும் (லேசாகக் கலர் மாறினால் வெந்தது என்று தெரிந்து கொள்ளலாம்) ஒரு பிடி முந்திரிப் பருப்பு முழுதாகச் சேர்க்க வேண்டும். இதில் வெங்காயம் அதிகம்

தேவையில்லை. ஒரேயொரு மீடியம் சைஸ் வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கிச் சேர்க்கவும்.

கரண்டியால் கிளறி காயை உடைத்து விடக் கூடாது. வெங்காயத்தில் ஒரு இனிப்புச் சுவை இருக்கும் என்பதால் இப்படி சேர்க்கிறோம். கசப்பு பிடித்தவர்கள் வெங்காயம் இல்லாமலேயே செய்யலாம்.

பாகற்காய், முந்திரி, வெங்காயம் மூன்றும் வதங்கியதும் அதிகப்படி எண்ணெயை வடித்து எடுத்துவிடவும் (இந்த எண்ணெய்க்கு வேறு வேலை இருக்கிறது).

அடுத்து இஞ்சி விழுது, ஒரு ஸ்பூன் வெல்லப்பொடி, ஒரு பிடி புதினா இலைகள், ஒரு பிடி பெரிதாக நறுக்கிய கொத்தமல்லித் தழை என்று இதே ஆர்டரில் போடவேண்டும் (புதினா, மல்லியை அரைக்கவோ நறுக்கவோ செய்யாமல் போடுவதுதான் சுவையைக் கூட்டும்).

அடுத்து மஞ்சள் தூள் சேர்த்து அரை கப் தயிர் சேர்க்கவும். மஞ்சள் தூள் என்பது வாயில் போட்டால் பயங்கரமாகக் கசக்கும். கசப்புக் காயின் மீது கசப்புப் பொடியை போடும்போது கசப்புக் குறையும். காய் உடைந்து விடாமல் நிதானமாகக் கலந்துவிடவேண்டும். தயிர் கெட்டியாக இருந்தால் சூட்டில் இளகி நீர்க்கும். அது சுண்டும் வரை காத்திருக்கவும்.

அடுத்து மிளகாய் தூள், தனியாப் பொடி, கரம் மசாலாப் பொடி சேர்த்து கலந்து





விடவும். இந்த ஸ்டேஜில் இந்த pan-ஐ அப்படியே இறக்கி பக்கத்தில் வைத்து விடலாம். மூடி வைத்தால் உள்ளே காய் வெந்து குழையும் என்பதால் திறந்தே வைக்கவும். அடுத்து அரிசியை கவனிப்போம்.

ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் வைத்து, அது கொதிக்கும் போது பாகற்காய் வதக்கிய எண்ணெயை வடித்து வைத்தோமே, அதைச் சேர்க்கவும். காயில் உள்ள பச்சை நிறம் எண்ணெயில் இறங்கியிருக்கும் என்பதால் பச்சை கலரில் இருக்கும் இது. அரிசியை வடிகட்டி இதே கொதிநீரில் சேர்க்கவும். தண்ணீர் அரிசி மூழ்கும் வரை இருக்கும்படி வைக்கவும். ஒரு மூடி எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து விடவும். அரிசி உதிராகவும் வெளுப்பாகவும் வேக எலுமிச்சைச் சாறு சேர்ப்பது.

பாகற்காய் வதக்கிய எண்ணெயும் சேர்ப்பதால் அந்தச் சுவையும் அரிசியில் infuse ஆகும். இதில் அடுத்து உப்பு சேர்க்கலாம். பாகற்காயை தாராளமாக உப்பு போட்டு ஊற வைத்திருப்பதால் சாதம் மற்றும் மசாலா சாமானுக்கு ஏற்ற உப்பு போட்டால் போதும். இனி முழு ஸ்பைசெஸ் போடலாம். அதிகம் போட்டால் பிரியாணியின் சுவை கெடும் என்பதால் ஒரு ஏலக்காய், ஒரு துண்டு பட்டை என்று எல்லாம் ஒவ்வொன்று போட்டால் போதும்.

இந்த அரிசி சாதமாக வேக வேண்டியதில்லை. நன்றாக கொதித்து அரை வேக்காடு வெந்ததும் வடிகட்டி எடுத்து பாகற்காய் வதக்கியதன் மேல் பரவலாக தண்ணீர் இல்லாமல்

பரத்திவிடவும். கலக்கக் கூடாது.

வெங்காயத்தை நீளமாக நறுக்கி எண்ணெயில் பிரவுன் ஆகும்வரை வதக்கி வைக்கவும். இது ஒரு ஸ்பூன் அளவு இருந்தால் போதும். Caramelized onion என்று பெயர் இதற்கு. இது முக்கியமாகச் சேர்க்கவேண்டும். அடுத்து ஒரு ஸ்பூன் குங்குமப்பூ கலந்த நீரை பரவலாக ஊற்றவும். அடுத்து மிகப் பொடியாக அரிந்த புதினா, பொடியாக அரிந்த கொத்தமல்லித் தழை தலா ஒரு ஸ்பூன் பரவலாகப் போடவும். மூடியால் அழுந்த மூடி சரியாக மூன்று முதல் ஐந்து நிமிடங்கள் வரை சிம்மில் வைக்க வேண்டும்.

Caramelized onion, குங்குமப்பூ புதினா என்று மூன்று நிறங்களும் அப்படியே இறங்கும். மசாலாவில் உள்ள ஈரப்பதமும், மூடி வைக்கும்போது உள்ளே வரும் ஆவியும் இருப்பதால் தம் முறையில் பிரியாணி தயார் ஆகும். அரிசியும் நன்றாக ஊறி கொதிநீரில் பாதி வெந்திருக்கும் என்பதால் சேமியா போல நீளமாக அரிசி தயாராகும். கலக்கவே கூடாது. அடுப்பை அணைத்துவிட்டு இன்னுமொரு ஐந்து நிமிடங்கள் அப்படியே மூடி வைத்திருந்துவிட்டு அப்படியே லேயராக எடுத்துப் பரிமாறவும்.

படிக்க பெரியதாகத் தெரிந்தாலும் எல்லா சாமானும் தயாராக இருந்தால் இதை சுலபமாக செய்துவிடலாம். முழு பாகற்காயுடன் நான்கு பகுதி பிரியாணியாக பரிமாறலாம்.





வெஜ் பிரியாணி

...Ahilanlaks

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாஸ்மதி அரிசி - 2 கப்
தேங்காய் பால் - 1 கப்
விருப்பமான காய்கறிகள் - 1 கப் (நான்
பயன்படுத்தியது கேரட், பீன்ஸ்,
உ.கிழங்கு, பட்டாணி)
வெங்காயம் - 1 (நீளவாக்கில்
நறுக்கியது)
பிரியாணி இலை - 1
மஞ்சள் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
கரம் மசாலா பொடி - 1 டீஸ்பூன்
நெய் - 4 கரண்டி
உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

அரைத்துக் கொள்ள:

புதினா இலை - ½ கட்டு
கொத்தமல்லி இலை - ½ கட்டு
பச்சை மிளகாய் - 4
தக்காளி - 5
பூண்டு - 10 பல்
இஞ்சி - 1 சிறு துண்டு
சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்
அன்னாசி பூ - 2
கல்பாசி - சிறிதளவு
பட்டை - 1 சிறு துண்டு
கிராம்பு - 3, ஏலக்காய் - 3

செய்முறை:

- மேலே குறிப்பிட்டுள்ள அனைத்துப் பொருட்களையும் கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். அரிசியை கழுவி 20 நிமிடங்கள் ஊற வைக்கவும்.
- பிரெஷர் குக்கரில் கொஞ்சம் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும், பிரியாணி இலை போட்டு லேசாக வதக்கவும். நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்த்து வதக்கி, காய்கறிகளையும் சேர்த்து வதக்கவும். இதனுடன் அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து, மஞ்சள் தூள், கரம் மசாலாப் பொடி சேர்த்து நல்ல வாசனை வரும் வரை வதக்கவும். நெய் ஊற்றி, ஊற வைத்த அரிசியைச் சேர்த்து ஒன்றாகக் கிளறவும்.
- தேங்காய் பாலும், போதிய அளவு தண்ணீரும் விட்டு உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விடவும்.
- கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடன் குக்கரை மூடி வெயிட் வைத்து குறைந்த தணலில் 10 நிமிடம் வேக வைக்கவும்.
- கொத்தமல்லி இலை தூவி, வெங்காய தயிர் பச்சடி, உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸுடன் சூடாக பரிமாறலாம்.
- விருப்பப்பட்டால் வறுத்த முந்திரிப்பருப்பை மேலே அலங்கரித்துப் பரிமாறவும்.





கொண்டைக்கடலை பிரியாணி

...Ahilanlaks

தேவையானப் பொருட்கள்:

வெள்ளை கொண்டைக்கடலை - 1
கப் (இரவு முழுதும் ஊற வைத்தது)
பாசுமதி அரிசி - 2 கப்
தேங்காய் பால் - 1 கப்
தக்காளி ஜூஸ் - 1 கப்
பச்சை மிளகாய் - 4 (நீளவாக்கில்
நறுக்கியது)
வெங்காயம் - 1 (நீளவாக்கில்
நறுக்கியது)
இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன்
கொத்தமல்லி இலை - 1
கைப்பிடியளவு (பொடியாக
நறுக்கியது)
மஞ்சள் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
உப்பு, நெய், எண்ணெய் -
தேவையான அளவு

தாளிக்க:

பிரியாணி இலை - 1
சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்
சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
அன்னாசி பூ - 1
பட்டை - 1 சிறு துண்டு
கிராம்பு - 2
ஏலக்காய் - 2

செய்முறை:

- கொண்டைக்கடலையை இரவு முழுதும் ஊற வைத்துக் கொள்ளவும். அரிசியை கழுவி சிறுது நேரம் ஊற வைக்கவும்.
- குக்கரில் எண்ணெய், நெய் விட்டு சூடானதும் பிரியாணி இலை, சீரகம், சோம்பு, கிராம்பு, அன்னாசி பூ, பட்டை, ஏலக்காய் ஆகிவற்றைத் தாளிக்கவும்.
- வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் போட்டு தாளித்து, இதனுடன் இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து, வதக்கவும்.
- நல்ல மணம் வந்தவுடன் ஊற வைத்த கொண்டைக்கடலை, தக்காளி ஜூஸ், தேங்காய் பால், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கவும்.
- ஸ்டீம் வந்தவுடன் வெயிட் போட்டு 10 நிமிடங்கள் குறைந்த தீயில் வைத்து அடுப்பை அணைக்கவும். பிரஷர் இறங்கியவுடன் நறுக்கிய கொத்தமல்லி இலைகளைத் தூவி, சூடாக வெங்காய தயிர் பச்சடி, உருளை சிப்ஸுடன் பரிமாறவும்.





காலிஃபிளவர் பிரியாணி

...Ahilanlaks

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாகமதி அரிசி - 2 கப்
காலிஃபிளவர் - 1
வெங்காயம் - 1 (நீளவாக்கில்
நறுக்கியது)
தக்காளி - 3 (பொடியாக நறுக்கியது)
மஞ்சள் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
மிளகுத் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
சீரகத் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
கரம் மசாலாத் தூள் - 1 டீஸ்பூன்
இஞ்சி - 1 சிறு துண்டு (பொடியாக

நறுக்கியது)

பூண்டு - 8 பல் (பொடியாக
நறுக்கியது)

எலுமிச்சை சாறு - 1 டீஸ்பூன்
கொத்தமல்லி இல்லை - சிறிதளவு
(பொடியாக நறுக்கியது)
உப்பு, நெய் - தேவையான அளவு

தாளிக்க:

கிராம்பு, பட்டை, ஏலக்காய்,
பிரியாணி இலை

செய்முறை:

- அரிசியைக் கழுவி 15 நிமிடங்கள் ஊற வைக்கவும்.
- காலிஃபிளவரை சுத்தம் செய்து, சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி ஒரு பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் வெதுவெதுப்பான தண்ணீரில் உப்பு, மஞ்சள் தூள், எலுமிச்சைச் சாறு சேர்த்து போட்டு 5 நிமிடங்கள் ஊற வைக்கவும்.
- குக்கரில் நெய் விட்டு சூடானதும், தாளித்தப் பொருட்களை போட்டு தாளிக்கவும். நறுக்கிய வெங்காயம், தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும், இதனுடன் பொடியாக நறுக்கிய இஞ்சி, பூண்டையும் சேர்த்து நல்ல மணம் வரும் வரை வதக்கவும்.
- பிறகு ஊற வைத்த காலிஃபிளவர் துண்டுகள், மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், மிளகுத் தூள், கரம் மசாலாத் தூள், சீரகத் தூள், உப்பு, தேவையான தண்ணீர் சேர்த்து கிளறி மூடி வைக்கவும்.
- ஸ்டீம் வந்தவுடன் வெயிட் போட்டு அடுப்பை குறைத்து 10 நிமிடம் வேக விட்டு அணைக்கவும்.
- கொத்தமல்லி இலை தூவி, வெள்ளரிக்காய், வெங்காயம் சேர்த்த தயிர் ரைத்தவுடன் பரிமாறவும்.





காஷ்மீரி புலாவ்

...Girija Chandru

தேவையானப் பொருட்கள்:

பிடித்த பழங்கள் - 1 கப்

தேங்காய் துருவல் - ½ கப்

பச்சை மிளகாய் - 3

புதினா - கொஞ்சம்

இஞ்சித் துண்டுகள் - சிறிதளவு

பாசுமதி அரிசி - 1 கப்

உப்பு - சிறிதளவு

நெய் - சிறிதளவு

பிரட் துண்டங்கள் - சிறிதளவு (பொரித்தது)

மசாலா பாக்கெட் - 1 (10 ரூபாய்க்கு லவங்கம், கிராம்பு, சோம்பு போன்றவை உள்ளது)

செய்முறை:

பாசுமதி அரிசியை நெய்யில் வதக்கி, வேக வைத்துக் கொள்ளவும்.

மசாலா, தேங்காய் துருவல், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி அரைத்துக் கொள்ளவும்.

மற்றொரு கடாயில், நெய், புதினா வதக்கவும். பின், பழங்களை சேர்த்து வதக்கவும்.

பிறகு உப்பு சேர்த்து, அரைத்த மாலா சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விடவும்.

பிறகு, பாசுமதி சாதம் சேர்க்கவும்.

இறுதியாக பிரட் துண்டங்கள் சேர்த்து பரிமாறுங்கள்.

குறிப்பு: விருப்பப்பட்டால் பரிமாறும்போது சிறிது சாட் மசாலா சேர்க்கலாம்.





மிக்ஸ் வெஜி புலாவ்

...Kkmathy

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாகமதி அரிசி - 3 கப்
மிக்ஸ் வெஜி - 1 கப் (சோளம்,
பட்டாணி, கேரட் மூன்றும் சம அளவு
கலந்தது. ரெடிமெட் பாக்கெட் ஒரே
சைஸாக வெட்டப்பட்டு அரை
வேக்காடு வெந்திருக்கும்)
பால் - 1 கப்
தயிர் - ½ கப்
வெங்காயம் - 2
இஞ்சி பூண்டு விழுது - 2

பச்சை மிளகாய் - 2
முந்திரி, கிஸ்மிஸ் - 10,15
பட்டை - 2
இலவங்கப்பூ - 2
கிராம்பு - 2
பிரியாணி இலை - 1
கறிவேப்பிலை - 2 ஈர்க்கு
நெய் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
தண்ணீர் - 4 கப்
உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- வழக்கம் போல அரிசியைக் கழுவி ஊறவைத்து, வடித்து வைக்கவும்.
- சூக்கரில் நெய் ஊற்றி, தாளிப்புப் பொருட்களைப் போடவும்.
- பிறகு வெங்காயம், பூண்டு கறிவேப்பிலை, பச்சை மிளகாய் போட்டு வதக்கவும். பூண்டு நன்றாக வதங்கி, பச்சை வாசனை போனவுடன், வடித்த அரிசியைப் போட்டு, ஓரிரண்டு நிமிடங்கள் சில முறை நன்றாகக் கிளறி விட்டு, பிறகு தண்ணீர் ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
- அரிசி தண்ணீர் கொதித்தவுடன், மிக்ஸ் வெஜி, பால், தயிர், உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து, மூடி வேக விடவும். வெந்தவுடன் ஒன்றிரண்டாக உடைத்த முந்திரி, கிஸ்மிஸ் நெய்யில் வறுத்து மேலே தூவி, நன்றாகக் கிளறி விடவும்.
- கறிவேப்பிலை வாசனையுடன் இருக்கும் இந்த புலாவ்.
- கறிவேப்பிலை வேண்டாம் என்றால் கொத்தமல்லி அல்லது புதினா ஏதாவது ஒன்றை உபயோகிக்கலாம்.





பட்டாணி புலாவ்

...Ahilanlaks

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாகமதி அரிசி - 2 கப்
பச்சை பட்டாணி - 1 கப்
தேங்காய் பால் - 1 கப்
வெங்காயம் - 1 (மிகப் பொடியாக நறுக்கியது)
பிரியாணி இலை - 1
ஏலக்காய் - 2
உப்பு, நெய் - தேவைக்கேற்ப

அரைத்துக் கொள்ள:

பூண்டு - 7 பல்
இஞ்சி - 1 சிறிய துண்டு
சோம்பு - ½ டீஸ்பூன்
பட்டை - 1 சிறு துண்டு
தேங்காய் துருவல் - 2 டீஸ்பூன்
தக்காளி பழம் - 3
கொத்தமல்லி இலை - 1
கைப்பிடியளவு

செய்முறை:

- மேலே கூறிய பொருட்களை அரைத்து தனியே வைக்கவும். அரிசியை நன்றாகக் கழுவி 15 நிமிடங்கள் ஊற வைக்கவும்.
- குக்கரில் நெய் விட்டு சூடானதும் பிரியாணி இலை, ஏலக்காய் போட்டு தாளித்து, நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்த்து வதக்கவும். பச்சை பட்டாணியை இதனுடன் சேர்த்து வதக்கி, அரைத்த விழுதையும் சேர்த்து நல்ல வாசனை வரும் வரை வதக்கவும்.
- தேங்காய் பால், தண்ணீர், உப்பு சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும்.
- ஊற வைத்த அரிசியை சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து விட்டு குக்கரை மூடி விடவும்.
- ஸ்டீம் வந்தவுடன் வெயிட் போட்டு தீயை குறைத்து 10 நிமிடங்கள் சமைக்கவும்.
- வெங்காய தயிர் பச்சடியுடன் சூடாகப் பரிமாறவும்.





காரசார காய்கறி புலாவ்

...Girija Chandru

தேவையானப் பொருட்கள்:

பிடித்த காய்கறிகள் - 1 கப் (வேக வைத்தது)

தேங்காய் துருவல் - ½ கப்

பச்சை மிளகாய் - 3

கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு

இஞ்சி துண்டுகள் - சிறிதளவு

பாசுமதி அரிசி - 1 கப்

உப்பு - சிறிதளவு

நெய் - சிறிதளவு

பிரட் துண்டங்கள் - சிறிதளவு (பொரித்தது)

மசாலா பாக்கெட் - க (10 ரூபாய்க்கு லவங்கம், கிராம்பு, சோம்பு போன்றவை உள்ளது)

சிவப்பு மிளகாய் - 3

வெங்காயம், பூண்டு - ½ கப் (பொடியாக்கி அரிந்தது)

செய்முறை:

- பாசுமதி அரிசியை நெய்யில் வதக்கி, வேக வைத்துக் கொள்ளவும்.
- மசாலா, தேங்காய் துருவல், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, சிவப்பு மிளகாய் அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- மற்றொரு கடாயில், கொத்துமல்லி, கறிவேப்பிலை, நெய் சேர்த்து வதக்கவும். பின், வெந்த காய்கறிகள், வெங்காயம், பூண்டு சேர்த்து வதக்கவும். பிறகு உப்பு சேர்த்து, அரைத்த மசாலா சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விடவும்.
- பிறகு, பாசுமதி சாதம் சேர்க்கவும்.
- இறுதியாக பிரட் துண்டங்கள் சேர்த்து பரிமாறுங்கள்.





சாதா (ப்ளைன்) பிரியாணி

...Kkmathy

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாசுமதி அரிசி - 3 கப்
வெங்காயம் பெரியது - 2 (அல்லது
சிறிய வெங்காயம் 15)
இஞ்சி பூண்டு விழுது - 2 டேபிள்
ஸ்பூன்
தக்காளி - 2
குழம்பு மசாலாத்தூள் - 3 டேபிள்
ஸ்பூன்
கரம் மசாலாத் தூள் - ½ டீஸ்பூன்
தயிர் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
முந்திரி - 10

கிஸ்மிஸ் - 15
பட்டை - 2 துண்டு
இலவங்கப்பூ - 2
கிராம்பு - 2
ஏலக்காய் - 2
பிரியாணி இலை - 1
புதினா, கொத்தமல்லி - 1 கைப்பிடி
அளவு
தண்ணீர் - 5 கப்
நெய் - 3 டேபிள் ஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- பாசுமதி அரிசியைக் கழுவி, அரை மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பிறகு நீரை வடித்து வைக்கவும்.
- குக்கரில் நெய் ஊற்றி, பட்டை, பூ, கிராம்பு, ஏலக்காய், பிரியாணி இலையையும் போட்டு தாளித்து, வெங்காயம் சேர்த்து வதக்கி, நன்றாக வதங்கியதும் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும். பச்சை வாசனை போனவுடன், குழம்பு மசாலாத் தூள் (இங்கே உள்ள குழம்புத் தூளில் மல்லி, மிளகாய், மஞ்சள், சோம்பு எல்லாமே கலந்து இருக்கும்), கரம் மசாலா சேர்த்து தீயாமல் லேசாக வதக்கி, தண்ணீரை ஊற்றி கொதிக்க விடவும்.
- தண்ணீர் கொதித்தவுடன் பாசுமதி அரிசியைப் போட்டு, எட்டாக நறுக்கிய தக்காளி, தயிர், புதினா, கொத்தமல்லி, உப்பு சேர்த்து கொதித்தவுடன் குக்கரை மூடி விடவும். நான் இங்கே ரைஸ் குக்கர் உபயோகிப்பதால், அரிசி வெந்தவுடன் ஆப் ஆகிவிடும். ஒன்றிரண்டாக உடைத்த முந்திரி, கிஸ்மிஸ் இரண்டையும் சிறிது நெய்யில் வதக்கி, பிரியாணி மேல் தூவி நன்றாகக் கிளறி விட்டு, மூடி விடவும்.
- பத்து நிமிடங்கள் கழித்து வேறு பாத்திரத்துக்கு மாற்றி விட வேண்டும். இந்த பிரியாணிக்கு சிக்கன், மட்டன் கிரேவி அல்லது வறுவல் போன்றவை சூப்பர் காம்பினைஷன்.





Kashmir Biryani

...Ahilanlaks

Ingredients:

Basmati rice - 1 cup

Milk - 1 cup

Saffron strands - 1 pinch

Kashmir chilly powder - 3 tsp

Cardamom - 2

Cloves - 2

Cinnamon - 1 inch stick

Cashews - 15

Badam - 15

Pista - 15

Walnut - 10

Dry grapes - 1 handful

Bay leaf - 1

Salt & ghee - as required

Method:

- *In a kadai, heat some ghee & roast cashews, pista, walnut, badam & dry grapes & keep it aside.*
- *Rinse the basmati rice, drain water & fry it in a pan with little ghee & keep it aside.*
- *Mix the saffron strands with milk.*
- *In a pressure cooker, heat little ghee add bay leaf, cardamom, cloves & cinnamon stick, add the milk with saffron strands along with rice, add salt, sugar mix well & close the lid.*
- *Once the steam starts to come out close the lid with the weight & cook on low flame for 10 min.*
- *Once the pressure is released, open the lid, garnish with roasted dry fruits & serve hot.*





Baby corn Biryani

...Ahilanlaks

Ingredients:

Basmati rice - 1 cup

Baby corn - 1 cup (chopped & sliced)

Panner cubes - 1 cup

Onion - 1 (finely chopped)

Tomato - 3 (finely chopped)

Green chilly - 4 (slit into two)

Garlic - 4 cloves

Bay leaf - 1

Cinnamon - 1 inch stick

Cumin seeds - 1 tsp

Chilly powder - 1 tsp

Garam masala powder - 1 tsp

Turmeric powder - 1 tsp

Coriander leaves - 1 handful (finely chopped)

Salt, Oil & Ghee - as required

Method:

- *In a pan, heat oil & fry the panner cubes & keep it aside.*
- *Heat little ghee in a pressure cooker, add bay leaf, cinnamon stick, cumin seeds & then add chopped onion, chopped tomato & saute well.*
- *Add baby corn pieces, green chilly, garlic cloves, saute & add turmeric, chilly & garam masala powder & mix well.*
- *Add rice, water & salt mix well & close the lid. When it starts to steam close the lid with weight & simmer the flame & cook for 10 min.*
- *Once the pressure releases, open the lid, garnish with fried panner cubes & coriander leaves.*
- *Serve hot with onion or cucumber raitha & potato chips.*





வெஜிடபிள் பிரியாணி

...Shrimathivenkat

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாஸ்மதி அரிசி - 2 கப்
பெரிய கேரட் - 1
உருளைகிழங்கு - 2
பீன்ஸ் - 10 - 15
பட்டாணி - $\frac{1}{4}$ கப்
மல்லித்தழை - சிறிது
புதினா - சிறிது
ஜிஞ்சர்கார்லிக் பேஸ்ட் - 2 டேபிள்
ஸ்பூன்
வெங்காயம் - 3
தக்காளி - 3

சோயாசங்க் - 20 உருண்டைகள்
மிளகாய் தூள் - 2 டீஸ்பூன்
தனியாத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
சீரகத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்
உப்பு - சுவைக்கு
எண்ணெய் - 2 $\frac{1}{4}$ குழிக்கரண்டி
நெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
பட்டை, கிராம்பு, ஏலம் - சிறிது

செய்முறை:

- அரிசியை $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் ஊற விடவும்.
- சோயா உருண்டைகளை கொதிக்கும் நீரில் போட்டு 10 நிமிடங்கள் ஊற வைத்து, நீரை நன்கு பிழிந்து வைக்கவும்.
- இந்த பிரியாணியின் ஸ்பெஷலே காய்கள் மிகப்பொடியாக இருப்பதுதான். அதனால் அனைத்து காய்களையும் பட்டாணி சைஸுக்கு நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- பிரஷர் குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு பட்டை, கிராம்பு, ஏலம் தாளிக்கவும்.
- நீளமாக நறுக்கிய வெங்காயம், பொடியாக நறுக்கிய தக்காளி சேர்த்து வதக்கவும்.
- இஞ்சி பூண்டு பேஸ்ட் சேர்த்து வாசனை வரும் வரை வதக்கி, மல்லி, புதினா தழைகளைச் சேர்க்கவும்.
- அனைத்தும் வதங்கியதும், உப்பு, மசாலாப் பொடிகள், சோயாசங்க், காய்களை சேர்த்துக் கிளறவும்.
- 2 $\frac{3}{4}$ கப் நீர் சேர்த்து ஊறிய அரிசியைச் சேர்த்து நெய் விட்டு கிளறி குக்கரை மூடி விடவும்.
- 2 விசில் வந்ததும் இறக்கி விட வேண்டும். மல்லி இலையை தூவி பரிமாறவும்.





பன்னீர் வெஜிடபிள் பிரியானி

...Shrimathivenkat

தேவையானப் பொருட்கள்:

பாசுமதி அரிசி - 1 கப்
கெட்டித் தயிர் - 1 கப்
நெய் - 6 டேபிள் ஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள் - ½ டீஸ்பூன்
பிரிஞ்சி இலை - 4
பன்னீர் - 150 கிராம்
உப்பு - தேவையான அளவு
வெங்காயம் - 2
இஞ்சி விழுது - ½ ஸ்பூன்
பூண்டு - 4 பற்கள்
தக்காளி - 2
பீன்ஸ் - 8

கேரட் - 1
கொத்தமல்லி, புதினா - சிறிதளவு
காலிபிளவர் - 8 சிறிய பூக்கள்
அரைக்க:
கிராம்பு - 2
பட்டை - 1 சிறிய துண்டு
சோம்பு - 1 டீஸ்பூன்
சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்
தேங்காயத் துருவல் - 6 டேபிள் ஸ்பூன்
கசகசா - 1 டீஸ்பூன்
மிளகாய் வற்றல் - 4
பச்சை மிளகாய் - 2

செய்முறை:

- கடாயில் சிறிது நெய் ஊற்றி அரைக்கக் கொடுக்கப்பட்டுள்ள பொருட்களில் தேங்காய் துருவல் நீங்கலாக வறுத்து, ஆறவைத்து மிக்சியில் அரைக்கும் போது தேங்காய் துருவல் சேர்த்து நைசாக அரைத்துக் கொள்ளவும்.
- காய்கறிகள், கொத்தமல்லி, புதினா, தக்காளி, வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளவும்.
- பன்னீரைத் துண்டுகளாக வெட்டி வைக்கவும்.
- ஒரு குக்கரில் மீதியுள்ள நெய் ஊற்றி பொடியாக அரிந்த வெங்காயத்தைப் போட்டு வதக்கிய பின் இஞ்சி பூண்டு போட்டு சேர்த்து பச்சை வாசனைப் போக வதக்கவும்.
- அடுத்து அதில் தக்காளியைச் சேர்த்து வதக்கிய பின்னர் அரைத்த விழுதுடன் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து நன்கு சுருள வதக்கவும்.
- வதக்கிய கலவையிலிருந்து நெய் பிரிந்தவுடன் பொடியாக நறுக்கிய கொத்தமல்லி, புதினா, காய்கறிகள், காலிபிளவர், சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிய பன்னீர் சேர்த்து சிறிது வதக்கவும்.
- தண்ணீருடன் ஊறிய பாசுமதி அரிசி, தயிர், உப்பு சேர்த்து நன்கு கலந்து குக்கரை மூடி 2 விசில் விட்டு சிம்மில் 5 நிமிடம் வைத்து அணைக்கவும்.
விசில் போனவுடன் திறந்து பரிமாறவும்.





சிக்கன் பிரியாணி

...Ramyaraj

தேவையானப் பொருட்கள்:

சிக்கன் - ½ கிலோ

பாஸ்மதி அரிசி - ½ கிலோ

பெரிய வெங்காயம் - 2

தக்காளி - 2

பச்சை மிளகாய் - 3

இஞ்சி பூண்டு விழுது - 8 ஸ்பூன்

புதினா & கொத்தமல்லி தழை - 1 கப்

குழம்பு மிளகாய் தூள் - 2 ஸ்பூன்

கரம் மசாலா - ½ ஸ்பூன்

பிரியாணி மசாலா - 2 ஸ்பூன்

எலுமிச்சைச் சாறு - 4 ஸ்பூன்

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- முதலில் சுத்தம் செய்த கோழியில் சிறிது மிளகாய் தூள், உப்பு, தயிர் 3 ஸ்பூன் சேர்த்து ஊற வைக்கவும்.
- அடுத்து பாஸ்மதி அரிசியை ஒரு டம்ளரில் அளந்து பாத்திரத்தில் போட்டு ஊற வைத்துக்கொள்ளவும். இதற்கு பின்பு தான் பிரியாணிக்கு தேவையான காய்கறிகளை நறுக்க ஆரம்பிக்க வேண்டும்.
- குக்கரில் எண்ணெய் விட்டு அது காய்ந்ததும், பட்டை, லவங்கம், சோம்பு, பிரிஞ்சி இலைப் போட்டு தாளித்து, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்கவும்.
- வெங்காயம் வதங்கியதும் அதில் இஞ்சி பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கியபின் புதினா கொத்தமல்லி சேர்க்கவும்.
- இப்போது அதில் தக்காளி போட்டு வதங்கியதும், குழம்பு மிளகாய் தூள், கரம் மசாலாத் தூள், பிரியாணி மசாலா, உப்பு சேர்த்து அதில் ஊற வைத்த கோழியைப் போடவும். பின்பு அதில் அரை டம்ளர் நீர் சேர்த்து குக்கரை மூடி ஒரு விசில் வைக்கவும்.
- தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் ஒரு டம்ளர் அரிசிக்கு 1 ½ டம்ளர் என்ற கணக்கில் நீர் விட்டு அது கொதித்ததும் அதை குக்கரில் ஊற்ற வேண்டும். கோழியை வேக வைக்க ஏற்க்கனவே நீர் சேர்த்திருப்பதால் மொத்த நீரின் அளவில் அரை டம்ளர் நீரை குறைத்து விடவும். இல்லையென்றால் அரிசி குழைந்து விடும்.
- நீரை நன்றாக வடித்து விட்டு, அரிசியை குக்கரில் போட்டு ஒரு கொதி வந்ததும், உப்பு, காரம் சரி பார்த்து, சிறிது எலுமிச்சைச் சாறு சேர்த்து குக்கரை மூடி விடவும்.
- அடுப்பை சிம்மில் வைத்து விசில் வர ஆரம்பிக்கும் போதே... அடுப்பை அணைத்து விட வேண்டும்.
- முழுமையாக விசில் அடங்கியதும் தான் குக்கரை திறக்க வேண்டும். நெய் சேர்க்க விரும்பினால் சிறிது சேர்க்கலாம்.





மட்டன் பிரியாணி

...Ramyaraj

தேவையானப் பொருட்கள்:

மட்டன் - 1 கிலோ

பாஸ்மதி அரிசி - 1 கிலோ

பெரிய வெங்காயம் - 350 கிராம்

தக்காளி - 350 கிராம்

பச்சை மிளகாய் - 4

பூண்டு - 100 கிராம்

இஞ்சி - 100 கிராம்

புதினா இலை - ½ கப்

கொத்தமல்லி - ½ கப்

சோம்பு - 2 ஸ்பூன்

கரம் மசாலா - 3 ஸ்பூன்

தயிர் - 2 ஸ்பூன்

பட்டை

லவங்கம்

ஏலக்காய்

பிரியாணி இலை

எண்ணெய் - தேவையான அளவு

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- முதலில் பாஸ்மதி அரிசியைக் கழுவி அரைமணி நேரம் ஊற வைக்கவும். அடுத்து சுத்தம் செய்த மட்டனை சிறிது உப்பு மற்றும் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து தேவையான அளவு நீர் விட்டு குக்கரில் வேக வைத்து கொள்ளவும்.
- ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் கொதிக்க வைத்து அதில் பாஸ்மதி அரிசி சேர்த்து வேக வைக்கவும். அதோடு பட்டை - 3, லவங்கம் - 3, பிரியாணி இலை - 1, கரம் மசாலாத் தூள் - ½ ஸ்பூன் மற்றும் சிறிது அளவு உப்பு சேர்க்கவும்.
- அரிசி பாதி வெந்ததும், நீர் இல்லாமல் வடித்து வைக்க வேண்டும். அடி கனமான பாத்திரம் அல்லது குக்கர் எடுத்துக்கொள்ளவும்.
- முதலில் எண்ணெய் ஊற்றி அது காய்ந்ததும் பட்டை - 4, லவங்கம் - 4, பிரியாணி இலை - 1 சோம்பு, ஏலக்காய் போடவும்.
- அடுத்து வெங்காயம் சேர்த்து சிவக்க வதக்கி, அதில் இஞ்சி பூண்டு விழுது, பச்சை மிளகாய் சேர்க்கவும்.
- அடுத்து அதில் புதினா, கொத்தமல்லி சேர்த்து வதக்கி அது வதங்கியதும் தக்காளி சேர்க்கவும்.
- இரண்டு ஸ்பூன் மிளகாய் தூள், இரண்டு ஸ்பூன் கரம் மசாலா, உப்பு சேர்த்து வதக்கி, அதனுடன் தயிர் இரண்டு ஸ்பூன் விடவும்.
- கடைசியாக வேக வைத்த மட்டனை அதிலிருக்கும் நீரோடுச் சேர்க்கவும். அந்த கலவையோடு இன்னும் ஒரு கப் வெந்நீர் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.
- இந்தக் கலவையில் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்த்து, வேக வைத்த பாஸ்மதி அரிசியைப் போடவும். கரண்டியால் கிளறக் கூடாது. மேலே சிறிது நெய்விட்டு, ஒரு தட்டு போட்டு மூடி, அதற்கு மேல் கனமான பாத்திரம் வைக்கவும்.
- அடுப்பை சிம்மில் வைத்து இருபது நிமிடம் கழித்துத் திறந்து பார்க்கவும்.
- சுவையான மட்டன் பிரியாணி தயார். இதே முறையில் சிக்கன் பிரியாணியும் செய்யலாம்.
- உப்பு சேர்க்கும் போது கவனமாக இருக்க வேண்டும். சிறிது சிறிதாகச் சேர்க்கவும்.





ஹைதராபாத் சிக்கன் பிரியாணி

...Chan

தேவையானப் பொருட்கள்:

சிக்கன் - ½ கிலோ
பாசுமதி ரைஸ் - ½ கிலோ (நான் சீரக சம்பா உபயோகித்தேன். பாசுமதி தான் உபயோகிக்க வேண்டும்)
பெரிய வெங்காயம் - 3 (பெரியது)
மல்லித்தூள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
சீரகப்பொடி - 1 டீஸ்பூன்
மிளகாய் தூள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன் அல்லது மிளகாய் பேஸ்ட்
புதினா, கொத்தமல்லி - தலா 1 கைப்பிடி
பூண்டு விழுது - ½ டேபிள் ஸ்பூன்
இஞ்சி விழுது - ½ டேபிள் ஸ்பூன்
தயிர் - 5 டேபிள் ஸ்பூன்
எலுமிச்சைச் சாறு - 2 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை:

ஸ்டெப் - 1

ஒரு பாத்திரத்தில் பாசுமதி அரிசியை இரண்டு மணி நேரம் ஊற வைக்க வேண்டும். இப்படி செய்தால் சாதம் மிகவும் மெதுவாக நீளமாக இருக்கும். கொதிக்கும் நீரில் நெய் 1 டீஸ்பூன், 1 கிராம்பு, 1 ஏலக்காய், சிறிது shahi jeera, பிரியாணி இலை, அளவாக உப்பும் போட்டு அரிசியை அரை வேக்காடு வேக வைக்கவும். ஐந்து நிமிடங்கள் போதும்.

ஸ்டெப் - 2

வெங்காயத்தை deep fry செய்து போட வேண்டும். கடாயில் ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்தவுடன் 3 பெரிய வெங்காயத்தை நீளமாக அரிந்து, அதை எண்ணெயில் கோல்டன் பிரவுன் கலர்

குங்குமப் பூ - சிறிது

சீரகம் - 1 டீஸ்பூன்

பச்சை மிளகாய் - 3

உப்பு

எண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்

கிராம்பு - 6

ஏலக்காய் - 6

பட்டை - 1

பிரியாணி இலை - 2

கல்பாசி - சிறிது

Mace (javitri)

Shahi jeera - 1 டீஸ்பூன்

நெய் - 1 டீஸ்பூன்

பிரியாணி மசாலா - 1 டீஸ்பூன் (நான் சக்தி

மசாலா உபயோகித்தேன்)

வரும் வரை வதக்கி வைத்துக்

கொண்டேன் அல்லது உங்களிடம்

ப்ரைடு பிரவுன் ஆனியன் இருந்தால்

உபயோகிக்கலாம்.

ஸ்டெப் - 3

மீதம் உள்ள புதின, மல்லியைக் கழுவி, சுத்தம் செய்து, பொடியாக கட் செய்து, ஒரு கிண்ணத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.





ஸ்டெப் - 4

மற்றொரு கிண்ணத்தில் சுடுநீரில் குங்குமப் பூ ஊற வைக்கவும். அதில் ஊறிய பின் ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் ரோஸ் வாட்டர் கலந்து வைத்துக் கொள்ளலாம்.

ஸ்டெப் - 5

கடாயில் ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்தவுடன், 3 பெரிய வெங்காயத்தை நீளமாக அரிந்து, அதை எண்ணெயில் கோல்டன் பிரவுன் கலர் வரும் வரை வதக்கி வைத்துக் கொள்ளவும் அல்லது உங்களிடம் ப்ரைடு பிரவுன் ஆனியன் இருந்தால் உபயோகிக்கலாம்.

ஸ்டெப் - 6

Marinate செய்து வைத்து இருக்கும் மட்டனை, அடுப்பில் குக்கர் வைத்து எண்ணெய் ஊற்றி காய்ந்ததும் கிராம்பு-2, ஏலக்காய்-2, பட்டை-1, பிரியாணி இலை-2, கல்பாசி சிறிது போட்டு தாளித்து மீதம் உள்ள நீளமாக அரிந்த வெங்காயம், தக்காளி போட்டு வதக்கி, marinate செய்து வைத்திருக்கும் மட்டன் போட்டு நன்றாக வதக்கி, பின் அரை கப் தண்ணீர் ஊற்றி, உப்பு சரி பார்த்து, குக்கரை மூடி, 7 அல்லது 9 விசில் விடவும்.

ஸ்டெப் - 7

அதே போல் அடுப்பில் ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்த அரிசிக்கு நான்கு மடங்கு தண்ணீர் எடுத்து, நன்றாகத் தண்ணீர் கொதித்ததும், அதில் ஒரு கிராம்பு, ஏலக்காய், பட்டை-1, பிரியாணி இலை-1, கால் ஸ்பூன் நெய், சிறிது உப்பு போட்டு, பின் அரிசி போட வேண்டும். 6 அல்லது 7 நிமிடங்களில் வெந்து விடும். உதிரி உதிரியாக முக்கால் பதத்தில் இருக்க வேண்டும். வெந்ததும் நன்றாக வடிகட்டி வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஸ்டெப் - 8

இப்போது அடி மிகவும் கனமான ஒரு பெரிய பாத்திரத்தை எடுத்துக்

கொள்ளவும். அதன் அடிப்பகுதியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய் தடவி, அதன் பின் ரெடி செய்து வைத்து இருக்கும் மட்டன் கிரேவி ஒரு லேயர், பின் அதன் மீது ரைஸ் ஒரு லேயர், ரைஸ் மீது புதினா, மல்லி, பிரவுன் ஆனியன், பின் குங்குமப் பூ, ரோஸ் வாட்டர் கலவை சிறிது தெளிக்கவும். பின் மறுபடியும் மட்டன் லேயர், அதன் மீது , ரைஸ், ரைஸ் மீது புதினா, மல்லி, பிரவுன் ஆனியன், பின் குங்குமப் பூ, ரோஸ் வாட்டர் கலவை என்றும் முழுவதும் போட்டு முடித்த பின், இறுதியில் மேலே ஒரு ஸ்பூன் நெய் ஊற்றி, சரியான அளவு உள்ள மூடி போட்டு அந்தப் பாத்திரத்தை இறுக்கமாக மூடி வைக்கவும்.

ஸ்டெப் - 9

இப்போது தம் போடுவது எப்படி என்று பார்ப்போம். ஓவன் வைத்து இருப்பவர்கள், முதலில் 180 டிகிரியில் 15 நிமிடங்கள் preheat செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். இப்போது பிரியாணி உள்ள பாத்திரத்தை கீழ் அடுப்பு 20 நிமிடமும், பின் மேல் அடுப்பு 20 நிமிடமும் வைத்தால் சரியாக இருக்கும்.

2 வது முறை ஓவன் இல்லாவிடில், அடுப்பில் ஒரு கனமான சப்பாத்திக் கல் வைத்து, அதில் ஒரு அரை கப் நீர் ஊறி அதன் மேல் பாத்திரத்தை 30 நிமிடங்கள் சிம்மில் வைக்க வேண்டும். 3 வது முறை பாத்திரத்திற்கு பதில் குக்கரில் லேயர் போட்டு சிம்மில் 10 விருந்து 15 நிமிடங்கள் மிகவும் குறைந்த தீயில் வைக்க வேண்டும்.

குறிப்பு:

சிக்கன் வைத்து செய்தால் சிக்கன் தம் பிரியாணி, அப்போது குக்கரில் மூன்று விசில் விட்டால் போதும். குங்குமப் பூ இல்லாவிடில் தவிர்த்து விடலாம்.





ஆம்பூர் சிக்கன் பிரியாணி

...Chan

தேவையானப் பொருட்கள்:

சிக்கன் - ¼ கிலோ
சீரக சம்பா - 1 கப்
பெரிய வெங்காயம் - 2 (பெரியது)
தக்காளி - 2 அல்லது 3
மிளகாய் தூள் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
அல்லது மிளகாய் பேஸ்ட்
புதினா, கொத்தமல்லி - தலா 1
கைப்பிடி
பூண்டு விழுது - ½ டேபிள் ஸ்பூன்

இஞ்சி விழுது - ½ டேபிள் ஸ்பூன்
தயிர் - 1 ½ டேபிள் ஸ்பூன்
எலுமிச்சைச் சாறு - 1 டேபிள் ஸ்பூன்
உப்பு
எண்ணெய் - 2 குழிகரண்டி

தாளிக்க:

கிராம்பு - 6
ஏலக்காய் - 6
பட்டை - 1

செய்முறை:

- பாத்திரத்தில் எண்ணெய் விட்டு தாளிக்கக் கொடுத்துள்ளவைகளைப் போட்டு தாளித்து, சிறிது வெங்காயம் சேர்த்து நன்கு வதக்கவும்.
- இன்னொரு அடுப்பில் ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீரைக் கொதிக்க வைக்கவும்.
- தண்ணீர் கொதித்த பின் அரிசியைப் போட்டு பாதி வேக வைத்து வடித்து விடவும். தம் போட சரியாக இருக்கும்.
- வெங்காயம் வதக்கியதும், பூண்டு விழுது, பின் மிளகாய் தூள் அல்லது மிளகாய் பேஸ்ட் போட்டு வதக்கி, பின் இஞ்சி விழுது போட்டு வதக்கி, மீதமுள்ள நீளமாக அரிந்து வைத்துள்ள பெரிய வெங்காயத்தைப் போட்டு நன்றாக சுருள வதக்கவும். பின் தக்காளி, பாதி புதினா, கொத்தமல்லி போட்டு வதக்கவும். இதனுடன் சிக்கன் போட்டு வதக்கிய பின் தயிர் சேர்த்து வதக்கவும்.
- நன்கு கிளறி, தீயை சிம்மில் வைத்து சிக்கனை வேக விடவும். சிக்கன் வெந்து எண்ணெய் பிரிந்து கிரேவி பதம் வரும் வரை வேக விடவும்.
- இப்போது மீதம் உள்ள புதினா, கொத்தமல்லி, எலுமிச்சைச் சாறு ஊற்றி, உப்பு, காரம் சரி பார்த்து , பாதி வேக வைத்துள்ள சாதத்தைப் போட்டு கலந்து 20 நிமிடங்கள் தீயை சிம்மில் வைத்து பாத்திரத்தை நன்றாக மூடி அதன் மீது ஒரு வெயிட்டான கல் அல்லது ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் ஊற்றி மேலே வைத்தால் ஆவி வெளியே போகாமல் தம் சரியாய் இருக்கும்.
- 20 நிமிடங்கள் கழித்து அடுப்பை ஆப் செய்து, அரை மணி நேரம் கழித்து திறக்கவும். ஆம்பூர் பிரியாணி எவ்வளவு சாப்பிட்டாலும் திகட்டாது. காரணம் அதில் நெய், டால்டா சேர்ப்பதில்லை.

ஆம்பூர் சிக்கன் பிரியாணி



லட்கமி



Bhuvana Ahilan's Kitchen

உளுத்தம் பருப்பு சாதம்

இது நெல்லை மாவட்டத்தின் பிரபலமான உணவு. பெண்களுக்கு உடல் பலம் தரும் உளுத்தம் பருப்பு. பூப்பெய்திய பெண்களுக்கு கொடுக்கப்படும் உணவுகளில் இது முதன்மை வாய்ந்தது. இதில், வைட்டமின், போலிக் ஆசிட், இரும்பு, கால்சியம், பொட்டாசியம், மற்றும் புரத சத்தும் உள்ள நிறைவான முழு உணவு.

தேவையானப் பொருட்கள்:

அரிசி - 1 கப்

தோலி உளுத்தம் பருப்பு உடைத்தது - ½ கப்

பூண்டு பல் - 10

தேங்காய் துருவல் - ½ கப்

உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- அரிசி மற்றும் பருப்பை ஒரு முறை நன்றாகக் கழுவி விட்டு குக்கரில் போட்டு, தேங்காய் துருவல், பூண்டு, தேவையான அளவு உப்பு சேர்த்து, தண்ணீர் விட்டு நீங்கள் வழக்கமாக சாதம் சமைப்பது போல் சமைக்கவும்.
- பிரஷர் இறங்கியவுடன் சூடான உளுத்தம் சாதத்துடன் ஒரு கரண்டி நல்லெண்ணெய் விட்டு, எள்ளு துவையலுடன் சாப்பிட்டால் அருமையான சுவையுடன் இருக்கும்.





Bhuvana Ahilan's Kitchen

பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு

தேவையானப் பொருட்கள்:

புளி - 1 நெல்லிக்காய் அளவு
தக்காளி - 1
பூண்டு - 8 பல் {இடித்துக் கொள்ளவும்}
சின்ன வெங்காயம் - 6
மஞ்சள் தூள் - 1 லஸ்பூன்
சாம்பார் பொடி - 2 லஸ்பூன்
மிளகாய் தூள் - 1 லஸ்பூன்
உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான அளவு

அரைத்து கொள்ள:

சீரகம் - 2 லஸ்பூன்
தேங்காய் துருவல் - 2 லஸ்பூன்

பருப்பு உருண்டை செய்ய:

கடலைப் பருப்பு - 1 கப் (½ மணி நேரம்
வெந்நீரில் ஊற வைத்து)
மிளகாய் வற்றல் - 8
சோம்பு - 1 லஸ்பூன்
சீரகம் - 1 லஸ்பூன்
தேங்காய் துருவல் - 3 லஸ்பூன்
வெங்காயம் - 1 (பொடியாக
நறுக்கியது)
கறிவேப்பிலை - 1 கைப்பிடியளவு
(பொடியாக நறுக்கியது)
உப்பு - தேவையான அளவு

செய்முறை:

- ஊறிய கடலைப் பருப்பை, மிளகாய் வற்றல், சோம்பு, சீரகத்துடன் வடைக்கு அரைப்பது போல மிக்ஸியில் அரைத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன் தேங்காய் துருவல், கறிவேப்பிலை, வெங்காயம், உப்பு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து ஒரு கடாயில் நீர் இருந்தால் எடுப்பதற்காக 2 நிமிடம் லேசாக வதக்கவும்.
- இளஞ்சூட்டில் சிறு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி தனியே வைத்துக் கொள்ளவும்.
- ஒரு கடாயில் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும், கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு தாளித்து, சின்ன வெங்காயம், பூண்டு, தக்காளி சேர்த்து வாசனை வரும் வரை வதக்கவும். புளிக்கரைசல் சேர்த்து, மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், சாம்பார் பொடி, உப்பு மற்றும் அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து நன்றாகக் கொதிக்க விடவும்.
- பச்சை வாசனை போய் குழம்பு நன்றாகக் கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடன் அடுப்பை குறைந்த தீயில் வைத்து ஒவ்வொரு உருண்டையாக உள்ளே போடவும். குழம்பு கொஞ்சம் நீர்த்தே இருக்கலாம்.
ஒவ்வொரு உருண்டையாக வெந்து
மேலே வர அடுத்ததைப்
போடவும். மொத்தமாக
உருண்டைகளைப் போட்டால்
அது பிரிந்து குழம்புடன் கரைந்து
போக வாய்ப்புள்ளது.
- ஒவ்வொரு உருண்டையாக
இருபுறமும் திருப்பி வேகவிட்டு,
கொத்தமல்லி இலைத் தூவி
அணைக்கவும். சூடான
சாதத்துடன் சாப்பிட சுவையான
பருப்பு உருண்டைக் குழம்பு தயார்.





Bhuvana Ahilan's Kitchen

கூட்டாஞ்சோறு

இது நெல்லை மாவட்டத்தின் ஒரு
ஸ்பெஷல் உணவு

தேவையானப் பொருட்கள்:

அரிசி - 1 கப்

துவரம் பருப்பு - ½ கப்

புளி - 1 எலுமிச்சை அளவு

விருப்பமான காய்கறிகள் - 1 கப்

முருங்கை கீரை - 1 கப் (உதிர்த்தது)

மஞ்சள் தூள் - 1 டீஸ்பூன்

மிளகாய் தூள் - 1 டீஸ்பூன்

சாம்பார் பொடி - 3 டீஸ்பூன்

வெங்காய வடகம் - 10

உப்பு, எண்ணெய் - தேவையான
அளவு

அரைத்துக் கொள்ள:

தேங்காய் - ½ கப்

சீரகம் - 3 டீஸ்பூன்

சின்ன வெங்காயம் - 15

பூண்டு - 20 பல்

செய்முறை:

- மேலே கூறியவற்றைக் கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டு நன்றாக அரைத்து தனியே வைத்துக் கொள்ளவும். வெங்காய வடகத்தை கொஞ்சம் எண்ணெயில் பொரித்துத் தனியாக வைக்கவும்.
- பிரஷர் குக்கரில் கொஞ்சம் எண்ணெய் விட்டு சூடானதும் நறுக்கிய காய்கறிகளைப் போட்டு வதக்கவும்.
- முருங்கைக்கீரையை சேர்த்து வதக்கி, மஞ்சள் தூள், மிளகாய் தூள், சாம்பார் பொடி, உப்பு சேர்த்து லேசாக வதக்கவும்.
- இதனுடன் அரைத்த விழுதைச் சேர்த்து, புளிக்கரைசல் ஊற்றி நன்றாகக் கலக்கவும்.
- அரிசி, பருப்பைக் கழுவி இதனுடன் சேர்த்து கொதிக்க விடவும். கொதிக்கும் போதே புளிப்பு, காரம், உப்பு சரியாக இருக்கிறதா என்று பார்க்கவும்.
- சாதம் கொதிக்க ஆரம்பித்தவுடன் வெயிட் போட்டு அடுப்பைக் குறைந்த தீயில் வைத்து 10 நிமிடம் சமைக்கவும்.
- கடுகு, உளுந்தம் பருப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை தாளித்து பிரஷர் இறங்கியவுடன் பொரித்த வடகத்தையும் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து அப்பளம், வத்தலுடன் பரிமாறவும்.





சமையலறையில் இருக்க வேண்டியவைகள்

...kasri66 @ Chitra

LADY LEMON SQUEEZER



எவ்ளோ அழகழகா இருக்காங்க பார்த்தீங்களா? முதல் படத்தில் இருப்பவங்க செய்யும் வேலையை நம் கை விரல்களே அழகாக செய்துவிடும். இருந்தாலும் இவங்களெல்லாம் இருந்தால் நம்ம படத்துக்கு (கிச்சனுக்கு) அழகுதான்.

அதுவும் இரண்டாவது படத்தில் பச்சையா இருக்காங்களே... இவங்க பார்க்க ரொம்பவும் கண்ணைக் கவரும்படி இருப்பாங்க... ஆனா காதைக் குடுங்க... வேண்டிய சமயத்தில் காலை வாரிடுவாங்க... இருந்தாலும் சில சமயம் அவசரத்துக்கு உதவவும் செய்வாங்கன்னா பாருங்களேன்.

சாதாரணமாக, நாம் சில வகை உணவில்தான் லெமன் ஜூஸ் சேர்ப்போம். பழ சாலட்

செய்யும்போது ஆப்பிள் சேர்த்தால் சீக்கிரம் பிரவுன் நிறமாக மாறிவிடும். அதைத் தவிர்க்க லெமன் ஜூஸ் மேலே தெளிப்போம். அதற்கு பச்சை நிறத்தில் இருக்கும் இந்த லேடி உதவிக்கு வருவாள். பழத்திற்குள் இறங்கி ஜூஸ் எடுத்துத் தருவாள். ஆனால் தெளிக்கத்தான் (spray) முடியும் என்பதுபோல் இருக்கும்.

குறைந்த அளவு ஜூஸ் வேண்டியிருக்கும் இடங்களில் இவர்கள் உதவி கட்டாயம் உண்டு. அப்படி என்னென்ன பயன்கள் என்று பார்க்கலாம்.

குறிப்பு: இந்த Lemon Spray கிடைக்காவிட்டாலும் எலுமிச்சைச் சாறை தனியாக ஸ்ப்ரே பாட்டிலில் கொட்டி உபயோகிக்கலாம்.



1. காய்கறி, பழங்கள் சாலட் செய்யும்போது *freshness, discoloration* இவற்றிற்காக மேலே லெமன் ஜூஸை ஸ்ப்ரே செய்து வைக்கலாம். இது சாலட்டின் சுவையில் பெரிய மாற்றத்தை செய்யாது, அதே சமயம் பார்க்கவும் பிரெஷ்ஷாக இருக்கும்.



2. வீட்டில் பூஜாடி வைக்கும் பழக்கம் இருந்தால் பூக்களின் மேலே லெமன் ஸ்ப்ரே அடித்துவிட்டால் பூ வாடாமல் பிரெஷ்ஷாகவே இருக்கும். *Indoor plants* வைத்திருந்தால் அதில் உள்ள பூக்களுக்கும் ஸ்ப்ரே அடிக்கலாம்.

3. பூ ஜாடியும் இல்லை, பூ செடியும் இல்லை என்றால் சும்மாவே வீட்டில் லெமன் ஸ்ப்ரே செய்து பாருங்கள், அலர்ஜியே செய்யாத *Room* ஸ்ப்ரேயாக இருக்கும்.

4. தலைக்கு குளிக்கும்போது கடைசியில் ஒரு மூடி எலுமிச்சைச் சாற்றை தண்ணீரில் கலந்து குளித்தால்

அது இயற்கை கண்டிஷனர். ஸ்ப்ரே இருந்தால் நேரடியாக தலையில் ஸ்ப்ரே செய்து கொள்ளலாம்.

5. வீட்டில் உள்ள மரச்சாமான்களை பாலிஷ் செய்யப் பயன்படும். இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் லெமன் ஜூஸ், 10 சொட்டு ஏதாவது ஒரு *Essential Oil* (*Lemon Grass Oil/ Rose oil/ Sandalwood Oil*), அரை கப் வீட்டில் சமையலுக்கு உபயோகிக்கும் எண்ணெய் மூன்றையும் கலந்து வீட்டில் உள்ள *Wooden Furniture* போன்றவைகளை துணியால் துடைக்கலாம்.

6. கண்ணாடி ஜன்னல்கள், முகம் பார்க்கும் கண்ணாடி போன்றவைகளை துடைக்கலாம். மூன்று டேபிள் ஸ்பூன் லெமன் ஜூஸ், அரை கப் *Rubbing alcohol* (இது ஊசி போடும் முன் கையில் தடவுவது) இரண்டையும் கலந்து ஸ்ப்ரே பாட்டிலில் கொட்டி மீதிக்கு தண்ணீர் சேர்த்து ஸ்ப்ரே செய்து *paper towel* ஆல் துடைக்கலாம். வீடே பளபளக்கும்.

7. லெமன் ஜூஸ், சமையல் சோடா இரண்டையும் டூத் பேஸ்ட் போல வரும்வரை கலந்து வீட்டில் உள்ள பித்தளை, செம்பு பாத்திரங்களை பாலிஷ் செய்து சுத்தமான துணிக் கொண்டு துடைக்கலாம். வேண்டுமானால் ஈரத் துணிக் கொண்டும் துடைக்கலாம்.

8. பித்தளை பாத்திரம் மட்டும்தானா பளபளக்கும்? உங்கள் முகமும் பளபளக்கும். ஆமாம், வெயிலில் அலையும் தொழில் உள்ளவர்கள் என்றால் *sun tan* கட்டாயம் இருக்கும். லெமன் ஜூஸுடன் கொஞ்சம் சமையல் சோடாவைக் கலந்து தடவி சற்று நேரம் கழித்து கழுவி வந்தால்



நாளா வட்டத்தில் blackheads, Sun tan போன்றவை போய்விடும்.

9. லெமன் ஸ்ப்ரே வைத்து எண்ணெய் பிசுக்கைக் கூட போக்கலாம். இரண்டு டேபிள் ஸ்பூன் லெமன் ஜூஸ், அரை கப் white vinegar மற்றும் நான்கு கப் வெந்நீர் சேர்த்து எண்ணெய் கறை உள்ள இடங்களில் தாராளமாக ஸ்ப்ரே செய்து ஊற விட்டுத் துடைத்தால் கறை போச்சே... போயிந்தே... It's gone தான்...!

Lemon Squeezer ன் உபயோகங்களைப் பார்த்தோம். இங்கே ஒரு டிப் மட்டும் பகிர்கிறேன்.

எலுமிச்சம் பழத்தை முழுமையாக பயன்படுத்த என்ன வழி?

எலுமிச்சம் பழத்தின் சாற்றைப் பிழிந்துவிட்டு நாம் தோலைத் தூக்கி எறிந்துவிடுவோம். ஆனால் இந்தச் சாறை விட அதன் தோலில்தான் அதிக சத்து இருக்கிறதாம்.

அது உணவில் சேர்க்கப்படுவதால் புற்றுநோய் தாக்காமல் தடுக்குமாம்.

தோலுடன் உபயோகிக்க என்ன வழி என்றால் பழத்தை freezer-ல் எட்டு முதல் பத்து மணி நேரம் வைத்து எடுத்தால் பழம் கல் போல் ஆகும். இதைக் காரட் துருவியில் அப்படியே துருவி உபயோகித்தால் மிச்சம் மீதியில்லாமல் எல்லா பகுதியையும் உபயோகித்துக்கொள்

ளலாம். படத்தில் மிச்சம் மீதி இல்லாமல் ஒரு எலுமிச்சம்பழம் முழுக்க உபயோகிக்கத் தகுந்ததாக ஆகியிருக்கிறது பாருங்கள்.

Freezerல் நிறைய நேரம் வைக்க முடியாமல் போகிறது என்றால் பழம் முழுதாகத் துருவ முடியாமல் தோல் வரை மட்டுமே துருவ வரும். அந்த சமயத்தில் என்ன செய்யலாம் என்றால் மஞ்சள் நிறமெல்லாம் வந்ததும் வெளித்தோல் மெலிதாக ஆகிவிடும். இப்போது பழத்தை கொஞ்சம் வெந்நீரில் கால் மணி நேரம் மூழ்கி இருக்குமாறு வைத்து விட்டு சாதாரணமாக பிழிவது போல் நறுக்கிப் பிழியுங்கள். நிறைய ஜூஸ் வந்திருக்கும். துருவியில் அப்புறம் எதற்கு துருவுவது என்றால் அந்த zest-ஐ யும் லெமன் ரைஸ் அல்லது எலுமிச்சை ரசம் செய்ய உபயோகப் படுத்தினால் சாறு இல்லாமலேயே வாசனை ஆளைத் தூக்கும்.



Session with the writer

Mr. Varalotti Rengasamy @ Sridhar

- gkarti @ Karthiga



Q: பொன்னியின் செல்வன் கதையை ஆங்கிலத்தில் மொழியாக்கம் செய்தது பற்றிய உங்களுடைய அனுபவங்களை எங்களோட பகிர்ந்து கொள்ள முடியுமா?

பொன்னியின் செல்வன் கதையில் எழுத்தாளர் கல்கி அவர்கள், அவருடைய எழுத்துக்கள் மூலமாக வாசகர்களை சோழர்கள் வாழ்ந்த வாழ்க்கைக்குள் எடுத்துக் கொண்டு போய் இருப்பார். நிறைய பேர் அந்தக் கதையைப் படித்துவிட்டு அந்த தாக்கத்திலிருந்து வெளிவருவதற்கு பல நாட்கள் ஆகி இருக்கிறது என்று சொல்லி இருக்கிறார்கள். அப்படிப்பட்ட ஒரு கதையை நீங்கள், ஆங்கிலத்தில் மொழி பெயர்க்கும்போது அதே அளவு சுவாரஸ்யம் குறையாமல் உயிரோட்டமாகக் கொடுக்க வேண்டியது மிகவும் முக்கியமான விஷயமாக இருந்திருக்கும். இப்படியொரு பெரிய பொறுப்புடன் பொன்னியின் செல்வன் மொழி பெயர்க்கும் வேலையை செய்து இருப்பீர்கள்.

பொன்னியின் செல்வன் கதையை மொழி பெயர்ப்பு செய்ய வேண்டும் என நீங்கள் நினைத்த போது, இது கொஞ்சம் சுலபமானது என்று நினைத்தீர்களா? இல்லை கடினமானதாக இருக்கும் என்று நினைத்தீர்களா? இந்த மொழி பெயர்ப்பு பற்றி மற்றவர்களிடம் சொல்லும் போது என்ன சொன்னார்கள்? மொழி பெயர்க்கும் போது இடையில் ஏதேனும் தயக்கம்/நெருடல் இருந்ததா?

அதே போல இந்த வேலைக்கு உங்களுக்குக் கிடைத்த மறக்க முடியாத கமென்ட் என்னவென்று சொல்ல முடியுமா?

Ans: இதில் பெரிய கூத்து என்னவென்றால் நான் 2010ம் ஆண்டு வரை பொன்னியின் செல்வன் படிக்கவில்லை. 2010ல் நண்பர்களுடன் பாண்டிச்சேரிக்கு ஒரு கூட்டத்திற்குச் சென்றேன். அப்போது ஒரு நண்பர் "பொன்னியின் செல்வன்ல வர ஆழ்வார்க்கடியான் பற்றி..." என்று ஆரம்பித்தார். "ஐயா எனக்கு ஒன்றும் தெரியாது" என்றேன். நண்பர் பொங்கிவிட்டார். "யோவ் இனிமே உன்னை கதை எழுதறவன்னு சொல்லிக்காதய்யா! பொன்னியின் செல்வன் படிக்கலேன்னா நீ வேஸ்டு" என்று ஏகவசனத்தில் இறங்கிவிட்டார். அடுத்த மாதமே வாங்கிப் படித்து முடித்தேன். அப்போது ஒரு பெண்கள் வலைதளத்தில் ஆஸ்தான எழுத்தாளனாக இருந்தேன். பொன்னியின் செல்வன் படித்த என் அனுபவத்தை ஒரு blog ஆக எழுதினேன். ஒரு தோழி, "எங்களுக்குத் தமிழ் தெரியாது. எங்களுக்காக அதை ஆங்கிலத்தில் மொழிபெயர்த்தால் என்ன?"

வினையாட்டாகத்தான் ஆரம்பித்தேன். நான்கு அத்தியாயங்கள் முடிந்தவுடன் நிறுத்திவிடுவோம் என்றுதான் நினைத்தேன். முடியவில்லை. நான்கு பாகங்கள் முடிந்துவிட்டன. எழுதியதை யார் வெளியிடுவார்கள்? சல்லடை போட்டுத் தேடிக்கொண்டிருந்தேன். யாரும் நாட்டம் காண்பிக்கவில்லை. என்னுடைய பதிப்பாளர் கவிதா சொக்கலிங்கன் அவர்கள் சொன்னார்கள். "ஐந்தாவது பாகத்தையும் முடியுங்கள் வரலொட்டி. நான் செல்வழித்து பிரம்மாண்டமாக வெளியிடுகிறேன். இத்தனைக்கும் அவர் ஆங்கில



நூல்களை அவ்வளவாக வெளியிட்டதில்லை.

கையில் இருக்கும் 4 புத்தகங்களை முடித்தபின் அதற்கு உட்கார வேண்டும்.

பெங்களூரில் இருக்கும் என் தோழி ஒருத்தி (லலிதா அவள் பெயர்) என் ஆங்கில நூல்களை review செய்கிறாள். அவள் கடந்த ஏழு வருடங்களாக என் எழுத்தை உன்னிப்பாகக் கவனித்து வந்திருக்கிறாள்.

அவள் சொல்வதைக் கேளுங்கள்.

"பொன்னியின் செல்வம் வேலை தொடங்கியபின் உங்கள் ஆங்கில

நடையில் இன்னும்

மெருகேறியிருக்கிறது. கதை சொல்லும்

முறையும் நன்றாக மாறியிருக்கிறது."

பொன்னியின் செல்வன் தொடங்கிச் சில

நாட்களில் நான் The Lovers Park என்ற

என் ஆங்கில நூலை வெளியிட்டேன்.

அதில் மொத்தக் கதையும் மதுரை Eco

Parkல் நடப்பது போல்

அமைத்திருந்தேன். அதில் நிறைய

கதாபாத்திரங்கள். அவர்களைக் கட்டி

மேய்க்கும் திறமை கல்கி எனக்குக்

கொடுத்த பரிசு.

Q: ஒரு எழுத்தாளருக்கு பெரிய விருது எது? நீங்கள் வாங்கிய முதல் விருது எது சார்? எதற்காக வாங்கினீர்கள்?

Ans: சிங்கப்பூரில் இருக்கும் ஒரு ஓய்வு

பெற்ற ஆசிரியை எனக்கு ஒரு கடிதம்

எழுதியிருந்தார்கள். "வரலொட்டி

உங்கள் கதையைப் படிக்கும் போது

நீங்கள் என் அருகில் அமர்ந்தபடி என்

கையைப் பிடித்துக் கொண்டு சொல்வது

போல் இருக்கிறது." எனக்குக் கிடைத்த

ஞானபீடப் பரிசாக இதைக்

கருதுகிறேன்.

அடுத்து சாகித்திய அகாடமி பரிசு பற்றிச்

சொல்ல வேண்டும் அல்லவா? இந்தத்

தீபாவளிக்குச் சில நாட்களுக்கு முன் ஒரு

இளம் தொழிலதிபர், ஒரு கோடீஸ்வரர்

குடும்பத்தில் பிறந்த துடிப்பான

இளைஞர் என்னிடம் சொன்னார்,

"உங்கள் கண்ணா வருவாயா

புத்தகத்தைப்

படித்துக்கொண்டிருக்கிறேன். என்னை

ரொம்பவே பாதித்துவிட்டீர்கள்" என்று

சொன்னார்.

என் விருதுகள் எல்லாம் இந்த

வடிவில்தான் இருக்கும். சரி உங்களை

ஒன்று கேட்கிறேன். 2008ல் தமிழில்

சாகித்திய அகாடமி விருது வாங்கியது

யார்? தெரியாது. இல்லையா? ஆனால்

உங்களுக்கு எழுத்தாளர் சுஜாதாவைத்

தெரியும். அவர் 2008ம் ஆண்டுதான்

இறந்தார்.

தமிழ் படிக்கத் தெரிந்தவர்கள்

சுஜாதாவை மறக்க முடியாது.

சுஜாதாவிற்கு ஒரு விருது கூடக்

கிடைக்கவில்லை. ஆனால் அவர்தான்

இன்று நம் மனங்களில்

விஸ்வரூபமெடுத்து நின்று

கொண்டிருக்கிறார்.

சுஜாதாவுக்கு விருது கொடுக்கப்படாத

ஒரே காரணத்தினால் எனக்கு விருதுகள்

மேல் நம்பிக்கை போய்விட்டது.

1999ம் ஆண்டு விகடனில் வெளிவந்த

என்னுடைய மன்னிப்பு கதைக்கு தமிழக

அரசின் மத நல்லிணக்க விருது

கிடைத்தது. 2013ம் ஆண்டு என்னுடைய

Madly in Love நாவலைப் பாராட்டி ஒரு

அறக்கட்டளை பிரயத்தன

புருஷோத்தமன் என்ற பட்டத்தை

அளித்தது (முயல்பவர்களில் முன்னோடி

என்று அதை மொழிபெயர்க்கலாம்).

என்னையும் ஒரு பொருட்டாக மதித்து

விருது கொடுப்பவர்கள் மனம்

நோக்கக்கூடாதே என்றுதான் இந்த

விருதுகளை வாங்கிக் கொண்டேன்.

என் எழுத்தை ஆழ்ந்து படிப்பவர்களின்

மெய்யான பாராட்டுதல்களே நான்

மதிக்கும் விருது. இந்த விருதினைப்

பெற இரவு பகல் பாராமல்

பாடுபட்டுக்கொண்டிருக்கிறேன்.



குறள் பால்: அறத்துப்பால்
குறள் இயல்: இல்லறவியல்
அதிகாரம்: புகழ்

236. தோன்றின் புகழொடு தோன்றுக அஃதிலார்
தோன்றலின் தோன்றாமை நன்று.

விளக்கம் :

பிறர் அறியுமாறு அறிமுகமானால் புகழ் மிக்கவராய் அறிமுகம் ஆகுக; புகழ் இல்லாதவர் உலகு காணக் காட்சி தருவதிலும், தராமல் இருப்பதே நல்லது.

Explanation :

If you are born (in this world), be born with qualities conducive to fame. From those who are destitute of them it will be better not to be born.

37. புகழ்பட வாழாதார் தந்நோவார் தம்மை
இகழ்வாரை நோவது எவன்.

விளக்கம் :

புகழ் பெருகுமாறு வாழமுடியாதவர் அதற்குக் காரணர் தாமே என்று தம்மீது வருந்தாமல், தம்மை இகழ்வார் மீது வருத்தம் கொள்வது எதற்காக?

Explanation :

Why do those who cannot live with praise, grieve those who despise them, instead of grieving themselves for their own inability.

238. வசையென்ப வையத்தார்க் கெல்லாம் இசையென்னும்
எச்சம் பெறாஅ விடின்.

விளக்கம் :

புகழ் என்னும் பெரும் செல்வத்தைப் பெறாது போனால், இந்த உலகத்தவர்க்கு அதுவே பழி என்று அறிந்தோர் கூறுவர்.

Explanation :

Not to beget fame will be esteemed a disgrace by the wise in this world.

239. வசையிலா வண்பயன் குன்றும் இசையிலா
யாக்கை பொறுத்த நிலம்.

விளக்கம் :

புகழ் இல்லாத உடம்பைச் சுமந்த பூமி, தன் வளம் மிக்க விளைச்சலில் குறைவு படும்.

Explanation :

The ground which supports a body without fame will diminish in its rich produce.

240. வசையொழிய வாழ்வாரே வாழ்வார் இசையொழிய
வாழ்வாரே வாழா தவர்.

விளக்கம் :

தம்மீது பழி இன்றிப் புகழோடு வாழ்பவரே உயிரோடு வாழ்பவர்; புகழ் இன்றிப் பழியோடு வாழ்பவர் இருந்தும் இல்லாதவரே.

Explanation :

Those live who live without disgrace. Those who live without fame live not.



நீயா நானா

...Sumathisrini

அன்புத் தோழமைகளுக்கு வணக்கம்.

ஆண் - பெண் நட்பின் மீது இன்றைய சமுதாயத்தின் பார்வை சரியாக உள்ளதா? தவறாக உள்ளதா?

இந்தச் சமுதாயத்தில் ஆண் பெண் நட்பு சில நேரத்தில் சந்தேகத்தை கொண்டுள்ளது. சிலபேர் செய்யும் தவறால் உண்மையான நட்புக்குக் கூட மரியாதை இல்லை. மூன்று பேர் நண்பர்களாக இருந்தால் அதில் ஒருவன் தவறானவராக இருந்தால் அந்த ஒட்டு மொத்த நண்பர்களையும் தவறாகச் சொல்வது இந்த சமுதாயத்தின் வேலை. ஆணும் பெண்ணும் பார்க்கும் பார்வையில், நடந்து கொள்ளும் விதத்தில் துவங்குகிறது இந்த மாறுபாடு. இந்தச் சமுதாயத்தில் ஆண் பெண் நட்பு சில நேரங்களில் புனிதமாகவும், பல நேரங்களில் தவறான விமர்சனத்திற்கும் ஆளாகிறது. எதுவாயின் ஆண் பெண் நட்பு அவர்கள் நடந்து கொள்ளும் விதத்தைப் பொறுத்தே கணிக்கப்படுகிறது.

மேலும் இந்தத் தலைப்பு சார்ந்த நம் பெண்மை தோழமைகளின் கருத்துக்களைக் காண்போம்.

Gowrymohan

இளைய தலைமுறையினர் அவசியம் அறிந்துகொள்ள வேண்டிய கருத்துக்கள்.

நட்பு எல்லை மீறும் போது சமுதாயம் அவர்களை

தவறாகத்தான் பார்க்கும்.

இங்கு எல்லை மீறல் என்பது,

- தனி ஒரு ஆணும் தனி ஒரு பெண்ணும் நட்புடன் அடிக்கடி சந்தித்துப் பழகுவது.
- குடும்பத்தில் அநாவசியமான தலையீடு.
- கால நேரம் பார்க்காது கதைப்பது, சுற்றித் திரிவது.
- தொட்டுப் பழகுவது.

இவை அழிவுப்பாதைக்குத்தான் அவர்களை அழைத்துச் செல்லும்.

இதுவே எனது கருத்து.

RathideviDeva

ஆண் பெண் நட்பின் மீது பெரும்பாலும் தவறான கருத்தே உள்ளது.

இதற்குக் காரணம்,

- தொழிற்றுட்ப அசுர வளர்ச்சியால் ஏற்பட்ட தலைமுறை இடைவெளி.
- பெற்றோர்களுக்கும் பிள்ளைகளுக்கும் இடையில் இருக்கும் நம்பிக்கையின்மை.
- சென்ற தலைமுறையைக் காட்டிலும் இன்றைய தலைமுறை பெற்றிருக்கும்





பொருளாதாரச் சுதந்திரம்.

Ushanthy

தொழில் நுட்பமும் கலாச்சாரமும் மாறி வரும் நிலையில் ஒரு இரண்டுங்கெட்டான் பாரம்பரியமும் இல்லாமல் நவீனமும் இல்லாத ஒரு திரிசங்கு சொர்க்கத்தில் சமுதாயம் மாட்டிக்கொண்டிருக்கிறது. இங்கே ஆண் பெண் நட்பு பற்றிய சரியான புரிதல் முதலில் அந்த இளைய சமுதாயத்துக்கு இருக்கிறதென்று உறுதியாகச் சொல்ல முடியுமா? அதையே உறுதியாகச் சொல்ல முடியாத நிலையில் சமூகத்தினது அல்லது பெற்றோரினது பார்வை சரியா தவறா என்று எப்படி சொல்ல முடியும்?

முதலில் நட்பு என்பது என்ன? ஒத்த ரசனைகளை கொண்டவர்களிடையே ஆக்கபூர்வ நோக்கமாகவோ எதிரிடை நோக்கத்திலேயோ உருவாகும் தொடர்பு தானே? அதே சமூகத்தில் நட்பு என்ற போர்வையில் சுற்றித்திரிந்து கடைசியில் மிக இளம்வயதிலே காதலில் விழும் பலரை உதாரணமாகக் கண்ட பெரும்பாலான மத்திய வகுப்புப் பெற்றோர் இவ்வாண் பெண் நட்பினை கண்டிப்பதில் என்ன தவறு இருக்கிறது?

பெற்றோர் தங்கள் பிள்ளைகளை அவதானித்து அவர்கள் அந்நட்பை முதிர்ச்சியுடன் கையாளக் கூடியவர்களாய் இருக்கும் பட்சத்தில் அதை அனுமதிப்பதில் தவறில்லை. இப்படி எதையும் ஆராயாமல் தாமே ஏதேதோ கற்பனை செய்து கொண்டு அவர்களை தடுப்பது முற்றிலும் தவறாகும். பிள்ளையின் தன்னம்பிக்கையை பெற்றோரின் அச்செயல் சிதைத்து விடக்கூடும்.

அதே வேளை பிள்ளையிடம் இவ்வாறான முதிர்ச்சியான மனநிலை இல்லை என்று கணிக்கும் பட்சத்தில் பெற்றோர்கள் மிகக்கண்டிப்புடன் இருக்க வேண்டியது கட்டாயமாகும். இல்லையேல் பிள்ளைக் கல்வியை மறந்து திசைமாறிபோகும் சாத்தியம் கூட உருவாகலாம்.

Bhargavi

நல்ல நட்பு என்பது புரிதல், ஏற்றல் மற்றும் நம்பிக்கையால் உருவாகும் ஒரு உறவு. நட்பில் ஆண் / பெண், வயது, சமுதாய அந்தஸ்து பேதம் கிடையாது. புராண காலத்தில் திரௌபதி - கிருஷ்ணன், சங்க காலத்தில் ஒவ்வையார் - அதியமான் ஆகியோரின் நட்பு நம் முன்னோர்களால் ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டு, போற்றப்பட்டவை.

இந்தக் காலத்தில் ஆண் / பெண் நட்பு தவிர்க்க முடியாதது. பல்வேறு இடங்களில் இரு பாலாரும் சந்திக்கிறார்கள். நல்ல நட்பு இன்றும் மலர்கிறது.

தவறான நட்பினால் நம் சமுதாயத்தில் பெரிதும் பாதிக்கப்படுவது பெண்கள்தான் என்பதால் பெற்றோரும் (பயத்தினால்) இந்த நட்பை விரும்புவதில்லை.

Ammu Abi

இன்றைய காலக்கட்டத்தில் ஆண் பெண் நட்பு என்பது சமூகத்தால் சரியாக ஏற்றுக்கொள்ளப்படுகிறது. காரணம்,

- சமூகத்தில் பெண்களுக்கு ஆண்களால் ஏற்படும் பிரச்சனைகள் அதிகம். ஆனால் அதே சமயம் ஆண் பெண் நட்பால் ஏற்படும் நம்பிக்கையால் பெண்களால் தைரியமாக எதையும் எதிர்கொள்ள முடிகிறது.
- இன்னும் சொல்லப்போனால் ஒரு பெண்ணுக்கு பிறந்தது முதல் அவள் வீட்டில் பார்க்கும் ஆண்களால் பாதுகாப்பை உணர்கிறாள் எனவே ஒரு ஆண் நண்பனும் தன்னைப் பாதுகாப்பான் என்ற நம்பிக்கையை அவள் மனதில் விதைக்கிறது. அதுவே ஒரு ஆணின் வாழ்வில் பெண் என்பவள் அன்பானவள் கனிவானவள் என்று உணர்கிறான். எனவே பெண் தோழியிடமும் இவை கிடைக்கும் என்று அவன் மனதில் பதிகிறது.
- இப்பொழுதெல்லாம் தங்கள் வாழ்க்கைத் துணையின் விருப்பத்துடனே ஆண் பெண் நட்பு திருமணத்திற்குப் பிறகும் தொடர்கிறது என்றால் அந்தளவு மக்கள் பக்குமாக இருக்கிறார்கள் என்று அர்த்தம். எனவே நல்ல நட்பை இச்சமூகம்



எப்போதும் சரியாகவேப் பார்க்கிறது.

Chan

ஓத்த மன ஓட்டம் உடைய இருவரிடையே ஏற்படும் புரிதல் உணர்வே நட்பு ஆகும். அதில் ஆண் நண்பர், பெண் நண்பி என்று பிரித்துப் பார்ப்பதே தவறு.

ஒவ்வொரு சமுதாயத்திலும் சில நடைமுறைப் பழக்கங்கள், சமுதாய கட்டுப்பாடு வைத்து இருக்கிறது. நம் சமுதாயத்திலும் சங்க காலத்தில் இருந்து ஆண், பெண் நட்பு போற்றி பாதுகாக்கப்பட்டு வந்து இருக்கிறது. ஆண், பெண் நட்பு தவறு என்று ஒரு போதும் கூறவில்லை.

சில ஆண்களும், பெண்களும் நட்பு என்ற பெயரில் பொது இடங்களில் நம்முடைய கலாசாரத்திற்கு ஒவ்வாத வகையில் பிறர் முகம் சுளிக்க வைக்கும் வகையில் நடந்து கொள்வதால் தான் ஆண், பெண் நட்புகள் தவறான கண்ணோட்டத்தில் பார்க்கப்படுகிறது..

இந்த மாற்றத்திற்கு நாம் இன்னும் சில காலம் பொறுமையாக காத்திருக்க வேண்டும், இன்றைய தலைமுறைகள் தான் நடவடிக்கைகள் மூலம் நம் சமூகத்திற்கு நம்பிக்கை என்னும் விதையை விதைத்து, ஆணும் பெண்ணும் நட்புடன் இருக்க முடியும் என்று வாழ்ந்து காட்டினால், வரும் தலைமுறைகள் ஆண், பெண் பேதமின்றி இணைத்து நட்புடன் இருக்க முடியும். அதற்கு இன்னும் சில காலம் நாம் காத்திருப்பது அவசியம். இப்போதுள்ள காலக்கட்டத்தில் படித்த பெரும் பதவியில் இருக்கும் மக்கள் கூட ஆண், பெண் நட்பை இன்னும் சரியாய் புரிந்து கொள்ளவில்லை என்பது மிகவும் வருந்தத்தக்க உண்மை.

Bhavani

நட்பு என்பது மிகவும் உன்னதமானது. தாயைப் போன்ற அன்பையும், தகப்பனை போன்ற அறிவுரையும், சகோதரனை போன்ற பாசத்தையும் தரக்கூடிய நட்பு எப்பவும் எல்லை மீறியது இல்லை. நட்பு முகமாக இருக்கவேண்டும். முகமூடியாக

இருக்கக்கூடாது. உண்மையான நட்பு தூய்மையானது. அதைப் புரிந்தவர் போற்றுவர், புரியாதவர் தூற்றுவர். இதுதான் சமுதாயம்.

Girija chandru

என்னைப் பொறுத்தவரை, ஆண் - பெண் நட்பின் மீது இன்றைய சமுதாயத்தின் பார்வை தவறாக உள்ளது...

ஏன் என்றால், ஆண்-பெண் கூடி பேசினால் அது காதல் என்று முத்திரை குத்துகிறார்கள். இல்லாத காதலை இவர்களே உருவாக்குகிறார்கள். இருபாலாரும் படிக்கும் பள்ளிகளில் சில ஆசிரியர்களே இப்படி செய்கிறார்கள் என்பது வேதனைக்கு உரிய விஷயம். உண்மையான நட்பை புரிந்துக் கொள்ளும் பக்குவம் பலரிடத்தில் இல்லை.

Kkmathy

சமுதாயம் என்பது நம்மைப் பொறுத்தவரை உறவினர்களும், நண்பர்களும் மட்டும் தான். நான் உண்மையாக இருக்கிறேன், நேர்மையாக நடந்து கொள்கிறேன், மற்றவரைப் பற்றி எனக்குக் கவலையில்லை என்று சொல்லிக் கொள்ள முடியாது. நாம் இந்த சமுதாயத்தில் ஒரு அங்கம், இதை யாராலும் மறுக்க முடியாது.

பெற்றோர்கள் நம்பும் பட்சத்தில், உறவினர்களும், மற்றவர்களும், இந்த நட்பை அங்கீகரிப்பார்கள். இன்னும் பல பெற்றோர்கள் தங்கள் பிள்ளைகளை மிகவும் கட்டுப்பாடுடன் தான் வளர்க்க நினைக்கிறார்கள். கொஞ்சம் கொஞ்சமாகத் தான் பெற்றோர்களின் இந்த மனநிலை மாறவேண்டும். அதுவரை நாமும் பொறுத்திருக்க வேண்டியது தான்.

இந்தத் தலைப்புச் சார்ந்த விவாதத்தில் பங்கு கொண்ட நம் தோழமைகளின் கருத்துக்கள் அனைத்தும் அருமை. இதில் சிறப்பாக தன் கருத்துக்களை வலியுறுத்திய தோழி **naanathithi @ Ushanthy** அவர்களுக்கு பெண்மையின் சார்பில் வாழ்த்துக்களும், பாராட்டுக்களும்.



Traditional Paintings @
www.MyAngadi.com

FAVOURITE AUTHORS NOVELS AS eBooks
Download Instantly

**Special Offer
for Limited Time**

**50%
OFF**

**Check @
www.MyAngadi.com/eBooks**

Call us @ 95979 99274



மலர் 10 என் உயிரில் மலரும் பன்மலரே !

...Srija @ Srija Bharathi

முப்பது கோடி ஜனங்களின் சங்கம்
முழுமைக்கும் பொது உடைமை
ஒப்பில்லாத சமுதாயம்
உலகத்துக்கொரு புதுமை

- பாரதியார்

மகேந்திரனின் சதியில் இருந்து
கிட்டத்தட்ட அனைவரும் தப்பித்து
விட்டனர் என்றே கூறலாம். மதுமிதா
தன் தந்தையிடம் அவள் காதல்
விசயத்தைக் கூறி, “நீங்க எனக்காக
இவ்வளவு கேடுகெட்ட காரியங்கள்
எல்லாம் செய்வீங்கன்னு நான்
நினைக்கவேயில்லைப்பா, நான்
உங்களுக்கு ஒரு நல்ல பொண்ணா
உயிரோட உங்க கண்ணு முன்னாடி
இருக்கணும்ன்னா இது எல்லாத்தையும்
விட்டுடுங்க, அம்மா இல்லாம வளர்ந்த
பொண்ணை இப்படி கஷ்டப்பட
வச்சிட்டியேன்னு உங்களை யாரும்
கேட்காம பார்த்துக்கோங்க அப்பா”
என்று தன் மனதில் உள்ளதை எல்லாம்
தயங்காமல் கூறிவிட்டாள்.

பெற்ற மகளே தன்னை வெறுக்கும்
அளவு தன் செயல்கள் இருப்பது எண்ணி
மிகவும் வருந்தி நேராக
சேனாதிபதியிடம் சென்று
நடந்தவற்றைக் கூறி மன்னிப்பு
வேண்டினார். “உனக்கும், உன்
பையனுக்கும் பெரிய பாவம்
பண்ணினும்னு நினைச்சிட்டேன் சேனா,
என்னை மன்னிச்சிடு, இனிமே என்னால
உங்க குடும்பத்துக்கு எந்தப்
பிரச்சனையும் வராது.” என்று கூறிவிட்டு
வெளிநாட்டுக்கே சென்றுவிட்டார்.

சேனாபதிக்கு தான் இத்தனை நாள்
இவனது வஞ்சகம் தெரியாமல்
இவனுடன் பழகி மகன் வாழ்கையையே
பணயம் வைக்க துணிந்து விட்டேனே
என்று இருந்தது. பாண்டியன் தன்னிடம்
இன்னனும் முகம் கொடுத்து பேசாதது
அவருக்கு கவலையே கொடுத்தது,
இருப்பினும் தனக்கு ஒன்று என்றால்
இவ்வளவு செய்கிறான் என்று மனதில்
நிம்மதி பிறந்தது. மகேந்திரன் கூறியதில்
இருந்து பாண்டியன் மலர் என்ற
பெண்ணை விரும்புவதும் தெரிய
வந்தது. அவன் படிப்பு முடிந்ததும்
அவனுக்குப் பிடித்த பெண்ணையே
திருமணம் செய்துவிட வேண்டும் என
முடிவு செய்தார்
சேனாதிபதி.

சேனாதிபதியும், அமுதாவும் அடுத்த
இரண்டு நாட்களில்
மருத்துவமனையிலிருந்து வீடு வந்தனர்.
சேனாதிபதியை வீட்டிலிருந்து பார்த்துக்
கொள்ளும் படி ஒரு செவிலியரை
நியமனம் செய்தனர். பாண்டியனின்
மாற்றத்தை சேனாதிபதி உணர்ந்தாலும்
இதெல்லாம் எதோ கடமைக்குச்
செய்கிறான் என எண்ணி அதற்கும்
வருந்தினார். இவ்வாறாக இருவரும்
கண்ணாமூச்சி ஆடிக் கொண்டிருக்க
அமுதாவிற்கு மட்டும் எதுவோ புரிந்தது.



ஆனால் அவர் எதையும் வெளிக்காட்டிக் கொள்ளாமல் இருந்தார். பாண்டியன் இரண்டு நாட்களில் மும்பை சென்று விடுவான் என்று ஏற்கனவே அறிந்ததால் அவனுக்குப் பிடித்தவைகளை செய்து கொடுத்து அசத்தினார்.

“இப்போ தானமா ஹாஸ்பிடல் இருந்து வந்தீங்க, ரெஸ்ட் எடுங்க அம்மா, நாங்க பார்த்துக்கிறோம்” என்று பாண்டியனும், சண்முகமும் கூறியதற்கு அவர் விடுவதாய் இல்லை,

“எனக்கு ஒன்னும் இல்லைடா, சும்மா படுத்துட்டே எல்லாம் என்னால இருக்க முடியாது. உங்க அப்பாவை பார்த்துக்க வேண்டாமா” என்று எப்போதும் போல் பம்பரமாய் சுற்றினார்.

மந்திரிக்கு விபத்து என்று தெரிந்ததும் அவரைப் பார்க்க வருபவர்கள் கூட்டம் நாளுக்கு நாள் அதிகமாகியது. வீட்டில் ஓய்வு எடுக்கலாம் என வந்தவர், அங்கு வருபவர்களுக்கு விளக்கம் கூறுவதையே வேலையாக வைத்திருந்தார். அவர் நிலை உணர்ந்து அவரை சிறிது காலம் தங்கள்

கிராமத்திற்கு அனுப்பி வைக்கலாம் என யோசனை கூறினான் பாண்டியன். அமுதாவையும் சமாதானம் செய்து இருவரையும் அடுத்த நாளே கிராமத்திற்கு அனுப்பி வைத்தான். பின் சென்னையில் இருந்து செய்ய வேண்டிய வேலைகள் அனைத்தையும் முடித்தான். மீதி வேலைகளை சண்முகம் தான் பார்த்துக் கொள்வதாய் கூறியதால் பாண்டியன் உடனே மும்பை கிளம்பினான். மலரிடம் கூறியது போலவே இரண்டு நாள் கழித்து மூன்றாம் நாள் மும்பையில் இருந்தான் பாண்டியன். தன் ப்ராஜெக்ட் வேலைகளை முழு மூச்சில் செய்து முடித்துவிட வேண்டும் என அந்த வேலையில் இறங்கினான். சர்வே எடுப்பது, நிறைய விஷயங்கள் சேகரிப்பது, நேரில் சென்று ஆய்வு செய்வது என நாட்கள் பறந்தது.

ப்ராஜெக்ட் இறுதிகட்ட வேலைகளில் பாண்டியன் அலைந்து கொண்டிருக்க மலருக்கு உடல்நிலை சரியாகி கல்லூரிச் சென்றுவரத் தொடங்கியிருந்தாள். அவளுக்கும் இது இறுதி ஆண்டு என்பதால் ஓவியம் பற்றிய ப்ராஜெக்டில்





அவளும் சற்று பிசியாகவே இருந்தாள். வேலை காரணமாக இருவரும் நீண்ட நாட்கள் பார்க்காமல் இருப்பது போல் இருக்க ஒருநாள் மலர் பாண்டியனைத் தேடி அவன் அறைக்கு வந்தாள். ஆனால் அங்கு யாரும் இல்லாமல் அது பூட்டியிருக்கவே மேலும் கடுப்பானாள்.

“எங்க இருக்க? நான் எவ்வளவு நேரம் இங்க காத்துட்டு இருக்கேன், இந்த கோகுல் பயலை வேற காணோம்... போர் அடிக்குது மதுரை வீரா” என்று பாண்டியனை போனில் வறுத்தாள்.

“நீ இப்படி சொல்லாம கொள்ளாம வந்தா எப்படி மலர்? இதோ நீ கண்ணை மூடி தொறக்குறதுக்குள்ள நான் உன் முன்னாடி இருப்பேன்” என்று வசனம் பேசி அலைபேசியை வைத்தாள்.

“நீங்க எல்லாம் எங்க இருந்துடா வரீங்க?!” என்று மெதுவாய் தலையில் அடித்துக் கொண்டு அவனுக்காகக் காத்திருந்தாள்.

மலரின் அழைப்பு வந்ததும் வேலையை பாதியில் விட்டு விட்டு வேகமாக வீடு வந்து சேர்ந்தாள். படியேறி வந்த பாண்டியன் மலர் படியின் சுவற்றில் உட்காந்திருப்பது கண்டு அவள் இடையை கிள்ள அவள் பயத்தில் கத்திவிட்டாள்.

“ஏய்... நான் தான் பட்டுகுட்டி...” என்று மேலேறி வந்தவன் அவளை அணைக்கப் போக அவள் அருகில் துறுதுறுவென ஓடிக் கொண்டிருந்த வேதிகாவை கண்டதும் அவளிடம் சென்றாள்.

“வாவ்... வேது குட்டிமா... நீங்க எப்போ வந்தீங்க?” என்று வேகமாக அவளை அள்ளிக் கொண்டாள்.

“அங்கிள்...” என்று உற்சாகமாய் அவளும் அவனைக் கட்டிக்கொண்டாள். “நீங்க எங்க போனீங்க, லேட்...” என்று செல்லமாய் குறைபட்டாள்.

“சாரி செல்லகுட்டி, ஒரு அவசரமான வேலை... அதான் லேட், சரி சொல்லுங்க வேது குட்டிக்கு என்ன வேணும்? நாம எங்க போகலாம்?” என்று கேட்டபடி கதவைத் திறந்து உள்ளே சென்று தயாராகி வந்தாள்.

“அங்கிள்... எனக்கு சாக்கி, ஐஸ்கிரீம், அப்பதம் அந்த...” என்று சொல்லத் தெரியாமல் அழகாய் யோசித்தவளை ஆர்வமாய் பார்த்தான் பாண்டியன்.

“மதந்து போச்சு” என்று பாவமாய் கூறிவிட்டு நான் என்ன சொன்னேன் என்பது போல் மலரைப் பார்த்தாள்.

“என்னை எதுக்குடி பார்க்குற, நான் எல்லாம் ஒன்னும் வாங்கித்தர மாட்டேன். நீ ஆச்சு உங்க சித்தப்பா ஆச்சு” என்று கூறிவிட்டு முன்னே நடந்தாள்.

அந்த குழந்தையோ ஏற்கனவே எதையோ மறந்த யோசனையில் இருக்க மலரின் சித்தப்பா என்ற வார்த்தையில் மறந்ததை விடுத்து இது என்ன என்று யோசிக்கத் தொடங்கினாள்.

பாண்டியன் மலரை பின்தொடர வேதிகாவிடம், “வேதுக்குட்டி இனிமே என்னை சித்தப்பான்னு தான் கூப்பிடணும், எங்க கூப்பிடு” என்று அவளிடம் பேசிக் கொண்டு வந்தாள். அந்த மழலைக்கு சித்தப்பா என்பது வராமல் போக சுருக்கி, “சிப்பா...” என்று கூறி சிரித்தாள்.

“ஹா... ஹா... ஹா... சமத்துக்குட்டி, உனக்கு எப்படி வருதோ அப்படியே கூப்பிடுடா” என்று கூறிவிட்டு மூவரும் ஷாப்பிங் மாலுக்குப் புறப்பட்டனர். பாண்டியன் வேதிகாவை தன் வண்டியில் ஏற்றிக் கொள்ள மலர் அவள் வண்டியில் வந்தாள்.

இவ்வாறு பாண்டியன் காதல் இனிமையாய் சென்று கொண்டிருக்கிறது என்றால் அதற்கு



மலரின் தந்தையும் ஒரு காரணம் தான். மும்பை வந்த அடுத்த நாள் மலர் வீட்டுக்குச் சென்று தேவபிரகாசத்திடம் அனைத்தையும் விளக்கமாக கூறி மன்னிப்பு வேண்டி மலரை மணக்க விருப்பம் கேட்டான் பாண்டியன். இவனைப் பற்றி அவர் ஏற்கனவே யோசித்து வைத்திருந்ததாலோ என்னமோ, “முதலில் இருவரும் படித்து முடியுங்கள்... மற்றதை பெரியவர்கள் கூடி முடிவு செய்வோம்” என கூறி ஒருவாறு பணிந்து வந்தார்.

இவர்கள் ஒரு பக்கம் என்றால் கோகுல் ஸ்வப்னா மறுபக்கம். கோகுலுக்கு ஒரு பிரபல பன்னாட்டு நிறுவனத்தில் கல்லூரி கேம்பஸ் இண்டர்வியூ மூலம் வேலை கிடைத்தது. ஸ்வப்னா தன் குடும்பத் தொழிலை மேலும் விரிவுபடுத்தி அதில் எதாவது செய்யலாம் என முடிவு செய்திருந்தாள். கோகுல் ஒரு வழியாக தன் அன்னையிடம் காதல் விசயத்தைக் கூறிவிட்டான். அவர் நேரம் வரும் போது தந்தையிடம் கூறி சம்மதம் வாங்கித் தருகிறேன் என உறுதி கொடுத்துள்ளார். ஸ்வப்னா வீட்டில் எதிர்ப்பு இருந்தாலும் திருமணம் செய்து வைத்து விடுவார்கள் என்ற நம்பிக்கை இருக்கிறது.

கோகுல், ஸ்வப்னாவையும் இவர்கள் சென்ற மாலுக்கு டின்னருக்கு வரும்படி அழைத்தனர் பாண்டியனும், மலரும். வேதிகா தனக்கு வேண்டியவற்றை எல்லாம் ஒன்று விடாமல் தன் சிப்பாவை கேட்டு வாங்கிக் கொண்டாள். பாண்டியனும் தன் செல்லகுட்டி என்ற உரிமையில் அவள் கேட்டதை விட அதிகம் வாங்கிக் கொடுத்து அவளின் முத்தங்களை பரிசாய் பெற்றான்.

நால்வரும் ஒன்று சேர்ந்து இரவு உணவிற்கு ஆர்டர் செய்தனர். வேதிகா ஏற்கனவே நிறைய சாக்கி சாப்பிட்டிருந்ததால் அவளுக்கு எதுவும்

ஆர்டர் செய்யாமல் தன் தோசையை அவளுக்கு ஊட்டினான் பாண்டியன்.

“வேது ரொம்ப க்யூட் இல்லே கோகுல்” என்று ஸ்வப்னா தான் கற்ற தமிழில் கோகுலிடம் வினவ அனைவரும் சிரித்தனர் வேதிகா உட்பட.

“டேய் எதுக்குடா சிரிக்குறீங்க? பரி பேபி நல்ல பேசுறடா, அப்படி தான் கொன்ஜம் கொன்ஜம் பேசி கத்துக்கணும்” என்று அவளை உற்சாகப்படுத்தினான் கோகுல்.

“ஆமா ஸ்வப்னா... எப்படியும் தமிழ்நாட்டு மருமகள் ஆகப்போற... தமிழ் ரொம்ப அவசியம் மன்னா” என்று மலரும் அவளுக்கு ஆதரவு தெரிவித்தான்.

“நானும் ஹிந்தி சீக்கூங்கா (கத்துக்கிறேன்) பரி...” என்று தன் நிலையையும் விளக்கினான் கோகுல்.

“அது என்னடா பரி பரின்னு சொல்லுற” என்று பாண்டியன் புரியாமல் வினவ, “சிப்பா, பரி மதல்ப் (அப்படின்னா) ஏஞ்சல்” என்று வேதிகா வாயில் தோசையுடன் வேகமாகக் கூறிவிட்டு, கோகுலைப் பார்த்து அழகாய் புன்னகைத்து, பின் பாண்டியனிடம், “சிப்பா ஆப்கோ ஏ நஹி பதாதா? (சிப்பா, உங்களுக்கு இது தெரியாதா?)” என்று கூறி வாயை மூடி சிரித்தாள்.

“பாருடா இந்த சின்ன நண்டுக்குத் தெரியுது, உனக்குத் தெரியலையா?” என்று பாண்டியனை கிண்டல் கேலி செய்து ஒரு வழியாக உணவருந்திவிட்டு அங்கிருந்து நகர்ந்தனர்.

நன்றாகச் சுற்றித் திரிந்த அலுப்பில் வேதிகா சாப்பிட்ட சிறிது நேரத்தில் உறங்கிவிட்டாள். அவளை மெதுவாக எடுத்து தோளில் சாய்த்துக் கொண்டு பாண்டியன் நடந்தான்.

“என்கிட்ட கொடு, நான் தூக்கிட்டு வரேன்” என்ற மலரிடம்,



“பரவாயில்லை” என்று கூறிவிட்டு அவனே தூக்கி வந்தான்.

“ஸ்வப்னா நீ எப்படி வந்த பஸ்ஸா? இல்லை வண்டியா?” என்றான் பாண்டியன்.

“வண்டி ஒன்லி பாண்டியன்” என்றாள் அவள்.

“கோகுல் நீ நம்ம வண்டியை எடுத்துட்டு போய் ஸ்வப்னாவை அவ வீட்டில் விட்டுட்டு நம்ம வீட்டுக்கு போய்டு. நான் மலர், வேதுவை அவங்க வீட்டில் விட்டுட்டு பஸ்ஸை வரேன்.” என்றபடி மலரிடம் வண்டி சாவியை வாங்கிக் கொண்டான்.

“மலர் பத்திரமா பின்னாடி உட்கார்ந்து இவளை வச்சிக்கோ” என்றபடி வேதிகாவை மலரிடம் கொடுத்துவிட்டு வண்டியை எடுத்தான்.

மலர் ஓட்டும் வண்டி பாண்டியனுக்கு வசதியாக இல்லை, அவனின் முட்டி முன்னால் இடித்துக் கொண்டு இருந்தது. மலர் நடுவில் வேதிகாவை வைத்து அதற்கு பின் அமர்ந்துகொண்டு அவளை பிடித்தபடி வந்தான்.

“கஷ்டமா இருந்தா விடுங்க பாண்டியன், நான் ஓட்டுறேன்... நீங்க வேதுவ பிடிங்க” என்றவளிடம், இந்த நேரத்தில் வண்டியை கொடுக்க மனமில்லாமல் அவனே ஓட்டி ஒரு வழியாக வீடு வந்து சேர்த்தான்.

மலரின் அக்கா மதி இவர்களுக்காக வாசலிலேயே காத்திருந்தார். மணி பத்தை தாண்டி விட்டதால் அவருக்கு பயம், எங்கே வேதிகா தூக்கம் என்று இவர்களை படுத்திவிடுவாளோ என்று.

இருவரையும் பார்த்து சிரித்துவிட்டு, “என்ன இவ்வளவு லேட்?” என்று பொதுவாக கேட்டுவிட்டு வேதிகாவை கையில் வாங்கிக் கொண்டு பாண்டியனை உள்ளே வரும்படி அழைத்தார்.

“இல்லைங்க ரொம்ப நேரம் ஆயுச்சு, நாளைக்கு காலையில் வரேன்” என்றான்.

“ஒரு நிமிஷம்” என்றவள் உள்ளே சென்று அம்மா, அப்பாவை அழைத்து வந்தாள்.

“உள்ள வா பாண்டியன், ஒரு வாய் காபி சாப்பிட்டு போகலாமே” என்றார் சத்யவதி.

“இல்லை ஆன்ட்டி, ரொம்ப நேரம் ஆகிடுச்சு சாரி... கோகுல், ஸ்வப்னா வந்திருந்தாங்க... அப்படியே பேசி பேசி நேரம் போனதே தெரியலை” என்று தேவபிரகாசத்தை பார்த்து மன்னிப்பு வேண்டும் தொனியிலேயே கேட்டான்.

மலருக்கு அவன் யாருக்கு சொல்கிறான் என்பது புரிய மனசுக்குள் சிரித்துக் கொண்டான். “எங்க அப்பாவை பார்த்து இப்படி பம்முற நீ” என்று ரசித்தான்.

அவனின் மன்னிப்புக்கு பதில் சொல்வது போல், “அதான் சொல்றார்ல, சரி எல்லாரும் போய் தூங்குங்க, நாளைக்கு பார்க்கலாம்” என்று கூறிவிட்டு உள்ளே சென்றார்.

மதி வேதிகாவை தூக்கிக் கொண்டு செல்ல அவரைத் தொடர்ந்து மலரின் தாயும் சென்றார். மூவரும் உள்ளே சென்றதை உறுதி செய்து பெருமூச்சு விட்டான் பாண்டியன்.

“என் வாழ்கையில் நான் யாருக்கும் இப்படி பயந்தது இல்லை மலர், என்ன மாதிரி டிசைன் இது?” என்று அவளை இழுத்து கட்டிக் கொண்டான்.

“ஹேய்!!! என்ன இது” என்று வாய் கேட்டாலும் அவனை பிரிய மனமில்லாமல் அவனைக் கட்டிக் கொண்டாள்.

“உங்கப்பா வராரு பாரு...” என்று கூறி வேகமாக அவளைப் பிரித்தான். “ஐயோ” என்று வேகமாக



அவனிடமிருந்து உள்ளே ஓடப்போனவளை இழுத்து, “உங்க அப்பா கிளப்புன டென்ஷனுக்கு நீ தான் மருந்து” என்று கூறி அவள் நெற்றியில் இதழ் பதித்து இரவு வணக்கம் கூறி அங்கிருந்து கிளம்பினான்.

நாட்கள் வேகமாக நகர்ந்து பாண்டியனும், மலரும் தங்கள் இறுதி ஆண்டு ப்ராஜெக்டை வெற்றிகரமாக முடித்தனர். மலர் மேலே படிக்க வேண்டும் என்று உறுதியாய் இருக்க தேவபிராகாசம், “உன் இஷ்டம்” என்று கூறி விட்டுவிட்டார்.

தந்தையிடம் சம்மதம் பெற்றதும் மும்பையில் உள்ள கல்லூரி அனைத்தையும் விட்டுவிட்டு சென்னையில் உள்ள கல்லூரியில் சேர விண்ணப்பம் போட்டான்.

பாண்டியனை அழைத்து விசயத்தைக் கூற அவனுக்கு மிகவும் மகிழ்ச்சியாய் இருந்தது, எங்கே இங்கிருந்து சென்றதும் மலரைப் பார்க்கவே முடியாதோ என்று எண்ணியவனுக்கு மலரிடமிருந்து இப்படி ஒரு செய்தி வந்ததும் மனம் குதாகலித்தது.

“உனக்கு எந்த காலேஜ்ல பிடிச்சிருக்குன்னு மட்டும் சொல்லு செல்லம். மிச்சத்தை எல்லாம் நான் பார்த்துக்கிறேன்” என்று கூறி அவளை இறுக அணைத்துக் கொண்டான்.

“உனக்காக பிறந்து, வளர்ந்த ஊர் எல்லாம் விட்டுட்டு வரேன், என்ன ஒழுங்கா பார்த்துக்கோ” என்றாள் புன்னகையுடன்.

“இதுக்காகத் தான் பேபி ஐ லவ் யு” என்று கூறி முத்தமிட்டான். “மலர், நான் இன்னிக்கு ஊருக்கு கிளம்புறேன். நீ காலேஜ் எல்லாம் முடிவு பண்ணிட்டு நேரா அங்க வந்திடு, உனக்காக ஒரு குட்டி உலகம் அங்க இருக்கு. you'll never regret for this decision baby” என்று கூறிவிட்டு விடைபெற்றான்.

சேனாதிபதியும், அமுதாவும் ஒரு இரண்டு நாட்களுக்கு முன் தான் கிராமத்திலிருந்து இங்கு வந்தனர். கிராமத்து சூழ்நிலை இருவருக்கும் நன்றாக பழகிவிட்டது. சேனாதிபதி ஒரு புது மனிதராக சென்னைக்கு வந்து சேர்ந்தார். அமுதாவிற்கு அவரின் மாற்றம் மிகுந்த மகிழ்ச்சியைக் கொடுத்தது.

மறுநாள் காலை பாண்டியன் யாருக்கும் சொல்லாமல் மெதுவாய் வீட்டிற்குள் வந்து அமுதா முன் நின்றான்.

அவனைப் பார்த்ததும், “டேய்... பாண்டியா என்னடா சொல்லாம கொள்ளாம வந்து நிக்கிற? வா வா” என்று உற்சாகமாக வரவேற்றார்.

“எல்லாம் ஒரு அதிர்ச்சி வைத்தியம் தான். பின்ன என்ன புருஷனும் பொண்டாட்டியும் ஊருக்கு போனதில இருந்து நீ என்ன கண்டுக்கவே இல்லையே, அதான் நீங்க ஊர்ல இருந்து வந்ததும் நானே வந்துட்டேன். படிப்பு முடிஞ்சது அம்மா, இனிமே மும்பையில் நமக்கு என்ன வேலை சொல்லு. அதான் நாம தான் தமிழ்நாட்டை காப்பாத்தணும்ன்னு முடிவு பண்ணி வந்துட்டேன்” என்று கூறிவிட்டு உணவு மேஜையில் அமர்ந்தான்.

“டேய் பல்லு விளக்கினியா? என்ன இது” என்று தலையில் குட்டினார் அமுதா.

“அம்மா அதெல்லாம் பிளைட்ல பண்ணியாச்சு, நீ இப்போ இட்லி தருவியா மாட்டியா?” என்று கேட்டுவிட்டு அவனே எடுத்து வைத்து உண்டான்.

“ஆமா... நிஜமாவே உனக்கு மும்பையில் வேற வேலை இல்லையா?” என்று நக்கலாய் கேட்டவரை ஒரு முறை பார்த்துவிட்டு,

“அம்மா உனக்கு தெரியுமா?!! யார் அந்த



சண்முகம் பய சொன்னானா? அவன் வாய் இருக்கே” என்று தொடங்கியவனை,

“அவன் ஒண்ணும் சொல்லலைடா, எனக்கு உன் அப்பா தான் சொன்னாரு” என்று கூறி அவனுக்குப் பரிமாறினார்.

“என்னது அப்பாவா? அவருக்கு எப்படி... ஒஹோ அந்த மகேந்திரன் போகும் பொது எல்லாத்தையும் சொல்லிடு போயிட்டாரா? அம்மா அவ பேரு மலர்விழி, என் காலேஜ் தான். ஓவியம் பத்தின படிப்பு படிக்கறா. குடும்பம் எல்லாம் நல்ல குடும்பம் தான். நான் அவங்க என்ன ஆளுங்கன்னு எல்லாம் விசாரிச்சது இல்லை இருந்தாலும் அதை ஒரு காரணமா காட்டி இதை நிறுத்தாம பார்த்துக்கோங்கமா” என்று மனதில் உள்ளதை கூறினான்.

“உன் அப்பா முன்ன மாதிரி இல்லைடா, நீ எதுக்கும் கவலைப்படாத எல்லாம் நல்லபடியா நடக்கும்” என்று அவனுக்கு ஆறுதல் கூறினார்.

“சரி பாண்டியா... இதெல்லாம் ஒரு பக்கம் இருக்கட்டும். நீ அடுத்து என்ன பண்ணலாம்னு இருக்கடா?”

“அரசியல் தான் அம்மா, படிச்ச படிப்புக்கு தான வேலை பார்க்கணும்”

“அதான் என்ன பண்ண போறன்னு கேட்கறேன், கட்சி ஆரம்பிக்க போறியா இல்லை மேல்படிப்பா?”

“இன்னும் முடிவா யோசிக்கலை அம்மா. பார்க்கலாம்” என்று கூறிவிட்டு சாப்பிடுவதில் மும்மரமானான்.

அதற்கு மேல் அவனிடம் என்ன பேச என்று தெரியாமல், “ஹ்ம்ம்” என்று கூறிவிட்டு அங்கிருந்து நகர்ந்தார் அமுதா.

பாண்டியன் சாப்பிட்டு முடித்ததும் அவனுக்கு சரியாக அழைத்தாள் மலர்.

“என்ன மதுரை வீரன் ஊருக்கு போனதும் எங்களை மறந்தாச்சா” என்று ஆரம்பித்து வெட்டிக் கதைகளை பேசி ஒரு மணி நேரத்தை விரட்டினர்.

“ஹே... அம்மா அப்பா எப்படி இருக்காங்க? உடம்புக்கு இப்போ ஒன்னுமில்லையே?” என்றாள் மலர் நினைவு வந்தவளாய்.

“எப்போ கேட்க வேண்டியதை எப்போ கேட்கற நீ?” என்று சிரித்துவிட்டு, “எல்லாரும் நல்லா இருக்காங்க. உன்னைப் பத்தி இங்க எல்லாருக்கும் தெரிஞ்சிடுச்சு. இன்னும் இரண்டு வருசத்தில கல்யாணம் உனக்கு ஓகே தான?” என்றான் அதே சிரிப்புடன்.

“என்ன?!! எப்படி? ஒண்ணுமே சொல்லலையா?” என்றாள் அதிர்ச்சியாய்.

“எனக்காக உன்னையே தூக்கிருக்காங்கன்னு தெரிஞ்சும் உன்னை வேண்டாம்னு சொல்வாங்களா என்ன? எல்லாம் காதல்டா செல்லம் காதல்”

“உன்கூட வாழ எப்படி எல்லாம் உயிரை பணயம் வைக்க வேண்டியதா இருக்கு பாரு”

“காதல் வாழ்கையில் இதெல்லாம் சகஜம் பட்டுகுட்டி, சரி நீ காலேஜ் முடிவு பண்ணியா? சீக்கிரம் பார்த்துட்டு சொல்லு” என்று மேலும் அரை மணி நேரம் பேசிவிட்டு அழைப்பை வைத்தான்.

சாப்பிட்டு முடித்ததும் தந்தையைச் சென்று பார்க்க வேண்டும் என நினைத்திருந்தான். அதே போல் உணவு முடித்ததும் சேனாதிபதி அறைக்குள் சென்றான். அவன் அந்த அறைக்குள் உரிமையுடன் நுழைந்து பல வருடங்கள் ஆகிறது. முன்பிருந்த கோபம், வெறுப்பு எல்லாம் இப்போது சற்று குறைந்திருப்பதால் இப்போது இங்கு அடி எடுத்து வைக்கிறான்.



சேனாதிபதி அப்போது தான் குளித்து முடித்து வந்திருந்தார். உடை மாற்றி தலை சீவிக் கொண்டிருக்கும் போது பாண்டியன் உள்ளே நுழைந்தான். கண்ணாடியின் புறம் திரும்பி இருந்தவரை எப்படி அழைப்பது என்று சற்று யோசித்தாலும் திக்கி திணறி “அப்பா...” என்றான் ஒருவழியாக.

சேனாதிபதிக்கு தன் காதையே நம்ப முடியவில்லை, எத்தனை வருடங்கள் ஆகிறது இந்த வார்த்தையைக் கேட்டு, இதை எல்லாம் இத்தனை ஆண்டுகள் இழந்துவிட்டதை எண்ணி வருந்தினார். எதையும் காட்டிக் கொள்ளாமல், “வாப்பா... எப்போ வந்த? படிப்பு எல்லாம் முடிஞ்சதா?” என்று பேச்சை ஆரம்பித்தார்.

“காலையில தான் வந்தேன், படிப்பு முடிஞ்சது... இனிமே இங்க தான்.”

“நல்லது தம்பி, எல்லாரும் ஒண்ணா இருக்குறது தான சந்தோசம். அம்மா நீ இல்லாம ரொம்ப வருத்தப்பட்டா, இனிமே அந்தக் கவலை இல்லை.”

“ஹ்ம்ம்... சரிப்பா. உங்க உடம்பு எப்படி இருக்கு, வலி எல்லாம் குறைஞ்சிடுச்சா...?”

“வலியா... அதெல்லாம் எப்பவோ பறந்து போச்சு தம்பி. நீ கிராமத்துக்கு போய் இருங்கன்னு சொல்லும் போது எப்படி இருப்போமனு வருத்தமா இருந்தது. ஆனால் அங்க இருந்த போது தான் தெரிஞ்சது, நீ சொல்றது எல்லாம் எங்க நல்லதுக்குன்னு. ஆனால் நான் தான் இதெல்லாம் புரிஞ்சிக்காம உன் வாழ்க்கையை பணயம் வைக்க போயிட்டேன். என்ன மன்னிச்சிரு தம்பி” என்றவரின் தழுதழுத்த குரல் பாண்டியனை அசைத்தது.

“அப்பா... என்னப்பா இது! அதெல்லாம் ஒண்ணும் இல்லைப்பா. அதான் எல்லாம் சரியா போச்சே. இப்போ எதுக்கு பழசை பத்தி பேசிக்கிட்டு. நீங்க

எனக்கு எப்பவும் நல்லது தான் பண்ணுவீங்க, எனக்கு தெரியும்ப்பா” என்று அவரைக் கட்டிக் கொண்டான்.

“அம்மா சொன்னது மாதிரி நீங்க தப்பு பண்ணும் போது எல்லாம் உங்களை வெறுக்காம நீங்க பண்பை எடுத்து சொல்லிருக்கணும். நீங்க மேலும் மேலும் தப்பு பண்ண நாங்களே காரணமா இருந்துட்டோமனு நினைக்கும் போது எனக்கு ரொம்ப குற்ற உணர்ச்சியா இருக்குப்பா” என்று அவனும் தன் தவறை உணர்ந்து வருந்தினான்.

“இல்லை தம்பி, அப்படி எல்லாம் சொல்லாத, உன் மேல எந்த தப்பும் இல்லை. இப்போவாவது நான் திருந்திட்டேன்னு நீ நம்புறியா?” என்று உண்மையாக வருந்திக் கேட்டார்.

“என்னப்பா நீங்க... அதெல்லாம் நான் எப்பவோ மறந்துட்டேன். சண்முகம் எல்லாத்தையும் சொன்னான். சந்துருக்கு எவ்வளவு பெரிய உதவி பண்ணிருக்கீங்க. நீங்க தான் அப்பா என்னை மன்னிக்கணும்” என்று இருவரும் மாறி மாறி பொங்கினர்.

“சரி... சரி... செண்டி மெண்ட் சீன் முடிஞ்சா சொல்லுங்க நாங்க உள்ள வரோம்” என்றது வேறு யாரும் இல்லை சண்முகமும், அமுதாவும் தான்.

“டேய் என்னடா இரண்டு மாசம் ஆளே காணாம போயிட்டு இப்போ வர” என்று சேனாதிபதி கம்பீரக் குரலில் கேட்க,

“இவ்வளவு நேரம் பாசமலர் சிவாஜியா இருந்தீங்க ஐயா, இப்போ என்ன திடீர்னு கௌரவம் சிவாஜி வராரு” என்று அதற்கும் அவரைக் கலாய்த்தான் சண்முகம்.

“என்னடா என் அப்பாவை கிண்டல் பண்ணியா?” என்று பாண்டியன் அவனிடம் எகிற, “அடப்பாவிகளா!! அம்மா இவங்க ஒண்ணு கூடிட்டாங்க



அம்மா... ஒண்ணு கூடிட்டாங்க” என்று அமுதாவிடம் வர, அவரோ, “சண்முகா நானும் அவங்கக் கட்சி தான்டா” என்று பாண்டியனிடம் சென்றார்.

“நல்ல குடும்பம்டா சாமி” என்று கை எடுத்து கும்பிட்டுவிட்டு கடுப்பாய் வெளியேறச் சென்றவனை சேனாதிபதி பிடித்து நிறுத்தினார்.

“என்னடா நீ இதுக்கெல்லாம் அசருற ஆளா? வாடா... வாடா... நீ என்னைக்கும் எனக்கு பையன் தான்” என்று அவனைத் தட்டிக் கொடுத்தார்.

இத்தனை வருடங்களில் அவரைக் கிண்டலாக, கோபமாக, கடுப்பாக, வெறுப்பாக பார்த்திருக்கிறான். தன்னை அவர் எந்த இடத்தில வைத்திருக்கிறார் என்பதை சில மாதங்கள் முன் நிருபர்களிடம் இவன் போட்ட சண்டையை அவர் சமாளித்த விதத்தில் தெரிந்தது. ஆனால் இப்படி ஆசை வார்த்தை பேசி அவன் இன்று தான் கேட்கிறான். ஆனந்தத்தில் கண்கள் வேர்க்க, “ஐயா...” என்றபடி நின்றான்.

“என்ன சொல்லிட்டு நீ என்னடா கண்ணை கசக்கிட்டு இருக்க?” என்று பாண்டியன் அவனைத் தட்டிக் கொடுத்தான்.

“நீங்க இரண்டு பேரும் எனக்கு ஒண்ணு தான்டா” என்றபடி சேனாதிபதி இருவர் தோளிலும் கைபோட்டு அணைத்துக் கொண்டார்.

“இப்போ எனக்கு கண்ணு வேர்க்கும் போல, சரி சரி வாங்க சாப்பிடலாம். பாண்டியா நீ சந்துரு-அபர்ணா பார்க்க போணும்னு சொன்னியே கிளம்பலையா?”

“ஆமா அம்மா, நான் போய் பார்த்துட்டு வரேன். சந்துரு அப்பா அன்னிக்கு எவ்வளவு உதவி பண்ணினார். நேர்ல நன்றி கூட சொல்லலை. நான்

பார்த்துட்டு வரேன்” என்று கிளம்பியவனிடம்,

“தம்பி அவங்க எல்லாரையும் ஒரு நாள் நம்ம வீட்டுக்கு கூப்பிடுப்பா, நான் அவங்ககிட்ட எல்லாம் மன்னிப்பு கேக்கணும். சந்துருக்கு கடைசி வரைக்கும் இந்த படம் விஷயம் தெரியாம பார்த்துக்கோங்க. இது அவன் நல்லதுக்காக சொல்லலை, நான் அவங்களுக்கு பண்ண பாவத்துக்கு ஏதோ என்னால முடிஞ்சதை செய்யறதா நினைச்சிக்கிறேன்” என்றார்.

“கண்டிப்பா அப்பா, நான் இதை யார்கிட்டயும் சொல்ல மாட்டேன். நீங்க கவலையை விடுங்க”

“சரிப்பா, போயிட்டு வா” என்று கூறி அவனை அனுப்பி வைத்தார்.

பாண்டியன் அபர்ணாவுக்கு பிடித்த இனிப்பு, காரம், சாக்லேட் என அனைத்தையும் வாங்கிக் கொண்டு சந்துரு வீட்டிற்கு வந்தான். அன்று ஞாயிற்றுக்கிழமை என்பதால் அனைவரும் வீட்டில் தான் இருந்தனர்.

“என்ன சந்து நீ, என்னால முடியலை ப்ளீஸ் விட்டுட்டு” என்று அபர்ணா முரண்டு பிடித்தது வாசல் தாண்டியும் காதில் விழுந்தது.

“என்ன அப்பு நீ, சும்மா குழந்தை மாதிரி பண்ணாத ஒழுங்கா எழுந்து நட” என்று சந்துரு அவளை விரட்டிக் கொண்டிருந்தான்.

“நீங்க இன்னும் திருந்தவே இல்லையாடா? உங்க புள்ளை வந்தா அதையும் வச்சிட்டு இப்படித் தான் சண்டை போடுவீங்க போல” என்றபடி பாண்டியன் உள்ளே நுழைந்தான்.

“டேய் மச்சான்!!! எப்போடா ஊர்ல இருந்து வந்த நாயே...” என்றபடி உற்சாகமாய் அவனை அணைத்துக்



கொண்டான் சந்துரு.

“இன்னிக்கு காலையில் தான்டா வந்தேன், சாப்பிட்டு முடிச்ச நேரா இங்க தான் வரேன்” என்றபடி அபர்ணாவிடம் வந்தான்.

“அப்பு குட்டி... ஐ மிஸ்ட் யு சோ மச்...” என்று அவளிடம் வந்தவனை மதிக்காமல் அவன் கையில் இருந்த சாக்லேட்டை பிடுங்கினான்.

“என்னடா இவ இப்படி இருக்கா?” என்று சந்துருவை ஆச்சர்யமாய் பார்த்தான் சந்துரு.

“இப்போ தெரியுதா என் நிலைமை” என்பது போல் சந்துரு பார்க்க, “கருமமே கண்ணாய் சாக்லேட்டை சப்பிக் கொண்டிருந்தாள்.”

“அப்பு... இதெல்லாம் டீ மச்... அப்போ நான் கிளம்பவா?” என்றவனை, “ஒரே ஒரு சாக்லேட் தான் வாங்கிட்டு வந்தியா?” என்று மேலும் கடுப்பேற்றினான்.

“கிளம்புறேன், இப்போவே வாசலைத் தாண்டறேன்” என்று வீர வசனம் பேசியவனிடம், “வரும் போது இன்னும் இரண்டு மட்டும் போதும் செழியா” என்றவளை என்ன செய்தால் தகும் என்று யோசித்தபடி சோபாவில் அவள் அருகில் அமர்ந்தான்.

“சரண்டர் அப்பு... என்னை மன்னிச்சிடு” என்று கை எடுத்து கும்பிட்டான்.

“அப்படி வா வழிக்கு, என்னைப் பார்க்க உனக்கு இத்தனை நாள் ஆகிருக்கு. போடா செழியா” என்று உண்மையாகவே கோபித்துக் கொண்டாள்.

“சாரி அப்பு தங்கம்” என்று காதில் கை வைத்து கேட்டவனை சிரிப்பால் மன்னித்து, கை நீட்டி தோளோடு அணைத்துக் கொண்டாள்.

“அப்பா, அம்மா எங்க? நீங்க இரண்டு பேரும் எதுக்கு பஞ்சாயத்து பண்ணிட்டு இருக்கீங்க?”

“மேல தான்டா இருக்காங்க, இவளை காலையில் எந்திரிச்ச நடக்கச் சொன்னா இப்படி பாடாபடுத்தறா. இன்னும் பதினைஞ்சு நாள்ல குட்டி அப்புவோ இல்லை குட்டி சந்துருவோ வந்துடுவாங்க, ஆனால் என்னால இவளை சமாளிக்க முடியலை இப்போ” என்று தன் சோகத்தை நண்பனிடம் இறக்கினான்.

“என்னால முடியலைடா செழியா, நான் இத்தனை நாள் ஒழுங்கா போனேன், இன்னிக்கு சுத்தமா முடியலை. ஆனா இவன் விடவே மாட்றான்” என்று அவளும் குறைபட்டாள்.

“அவ தான் முடியலைன்னு சொல்றா இல்லை, விட்டுடேன்டா இந்த நேரத்தில அவளுக்கும் கஷ்டமா தான இருக்கும் பாவம்” என்று அபர்ணாவிற்கு வக்காலத்து வாங்கினான்.

“ஏற்கனவே அவ சொல்ற பேச்சு எதுவும் கேட்க மாட்டேங்கறா, இதில நீ வேற சப்போர்ட்டா?” என்றபடி வேல்முருகன் வந்தார்.

“அப்பா, எப்படி இருக்கீங்க? அம்மா நல்ல இருக்கீங்களா?” என்று வேல்முருகன், சரண்யாவிடம் ஆசீர்வாதம் வாங்கினான்.

“செழியா முக்கியமான விசயத்தையே கேட்க மறந்துட்டேன் பாரு. யாருடா அந்த மலர்!!” என்று அபர்ணா உற்சாகமாகக் கேட்க அனைவரும் அவனை ஆர்வமாக பார்த்தனர்.

பாண்டியன் நடந்த கதை அனைத்தையும் கூறினான், மும்பையில் கல்லூரியில் சேர்ந்தது முதல் நடந்தது, காதல் கதை, கடத்தல் கதை, சேனாதிபதி மனம்



மாறியது என ஒன்று விடாமல் கூறினான்.

“வாவ்... என்னடா சொல்ற இந்த மூணு மாசத்தில ஒரு மனுசனை திருத்தி நல்லவரா மாத்திட்ட!! ஒரு பொண்ணை உசார் பண்ணிருக்க!! அட்டே செழியா கலக்குற போ” என்று அவனைத் தட்டிக் கொடுத்தாள் அபர்ணா.

“என்னடி நீ ஏதோ கதை கேட்குற மாதிரி கேட்கற...” என்ற சந்துருவிடம், “டைரக்டர் பொண்டாட்டின்னு எப்படி ப்ரூவ் பண்ணேன் பாரு” என்று அவளே அவளை பெருமை பீற்றிக் கொண்டாள்.

“சரி சரி எல்லாம் நல்லபடியா முடிஞ்சது, இனிமே எந்த பிரச்சனையும் இல்லை செழியா உனக்கு எல்லாம் நல்லது தான் நடக்கும். நீ மேற்கொண்டு ஆகவேண்டியதைப் பாரு” என்று கூறி சரண்யா அவனை வாழ்த்தினார்.

பின் அனைவரும் பல நாட்கள் கதைகளை பேசி மதிய உணவை அங்கேயே முடித்து, அனைவரும் ஒரு நாள் வீட்டிற்கு வர வேண்டும் என்று கேட்டுக் கொண்டு அங்கிருந்து வந்தான்.

வீட்டிற்கு வந்த பாண்டியனுக்கு ஒரு அதிர்ச்சி காத்திருந்தது, சேனாதிபதியின் கட்சியை சேர்ந்த அனைவரும் இவனின் வரவுக்காக காத்திருந்தனர்.

ஒன்றும் புரியாமல் உள்ளே நுழைந்தவனை அனைவரும் வரவேற்று வணக்கம் வைக்க, இவனும் பதில் வணக்கம் வைத்தான்

“என்னப்பா நடக்குது இங்க? ஏன் எல்லாரும் இங்க வந்துருக்காங்க?” என்றபடி தந்தையிடம் வந்தான்.

“வா பாண்டியா, உனக்காகத் தான் எல்லாரும் காத்திருக்காங்க. வரப் போற தேர்தல் நம்ம கட்சி சார்பா நான் நிக்கலை, இந்த தடவை நீ தான் நிற்கப் போற, நான் முடிவு பண்ணிட்டேன்”

என்று அவனுக்கு அதிர்ச்சியைக் கொடுத்தார்.

“தேர்தலா? நானா? என்னப்பா இதெல்லாம்... எனக்கு அந்த அனுபவம் எல்லாம் இல்லை. நான் இதுக்கு எல்லாம் இப்போ தயாரா இருக்கேனா?” என்று கேள்வி கேட்டான்.

“எங்க எல்லாரையும் விட இந்த பதவிக்கு நீ தான் தகுதியானவன். நீ தைரியமா இந்த முடிவுக்கு சரின்னு சொல்லு பாண்டியா, மத்தது எல்லாம் நீயே கத்துக்குவ, நாங்க எல்லாம் உன்கூட இருக்கோம்” என்று அவனுக்கு உற்சாகம் ஊட்டினார் சேனாதிபதி.

“அப்பா சொல்றது தான் சரி பாண்டியா, நான் கூட இதைத் தான் ரொம்ப நாளா யோசிச்சிட்டு இருந்தேன். காலையில கூட இதைத் தான் உங்கிட்ட பேசலாம்னு இருந்தேன். ஆனா இப்போ அப்பாவே பேசிட்டார்” என்று அமுதாவும் அவரின் சம்மதத்தை தெரிவித்தார்.

“என்னடா பாண்டியா யோசிக்கற? இந்த மாதிரி ஒரு வாய்ப்பு கிடைக்குறது எல்லாம் கஷ்டம்டா. உன்னை நீ நிரூபிக்க இதை ஒரு சவாலா எடுத்துக்கோடா” என்று சண்முகமும் கூற பாண்டியன் யோசனையில் ஆழ்ந்தான்.

ஒரு நீண்ட யோசனைக்குப் பின் தந்தையின் முடிவுக்கு ஒப்புக்கொண்டான் பாண்டியன். கட்சி மேலிடத்தில் கூறி பாண்டியனையே இந்த முறை நிறுத்தலாம் என முடிவு செய்தனர்.

எல்லாம் ஒரே நாளில் நடந்துவிட பாண்டியனுக்கு ஒன்றும் புரியவில்லை. இரவு உறங்க செல்லும் போது மலருக்கு போன் செய்து அன்று நடந்த அனைத்தையும் கூறினான்.



“அரசியல்வாதிக்கு எல்லாம் எங்க அப்பா பொண்ணு கொடுப்பாரான்னு தெரியலையே பாண்டியன்” என்று மலர் கேட்க, “விளையாடாத மலர், நான் பண்ணது சரிதான்?” என்றான் புரியாமல்.

“என்ன கேள்வி இது? உங்களோட ஆசை இது தான்? என்ன உங்க அப்பாவை எதிர்த்து நிற்கறதுக்கு பதிலா அவர் சார்பா நிற்கறீங்க. இது எவ்வளவு பெரிய விஷயம், எனக்கு ரொம்ப சந்தோசமா இருக்கு பாண்டியன்” என்றாள் மிகவும் மகிழ்ச்சியாய்.

“ரொம்ப தேங்க்ஸ் மலர் பேபி, நான் பயந்துட்டே இருந்தேன். இப்போ தான் ஒரு தைரியம் கிடைக்குது. இந்த பூஸ்டர் காலம் பூரா கூடவே இருந்தா என்ன என்னவோ சாதிக்கலாம் போலவே” என்று மலரைப் பாராட்டினான்.

“இதெல்லாம் ரொம்ப ஓவர்... சரி சரி அப்போ நான் வருங்கால மந்திரி பொண்டாட்டியா?” என்று ஆர்வமாய் கேட்டவளை,

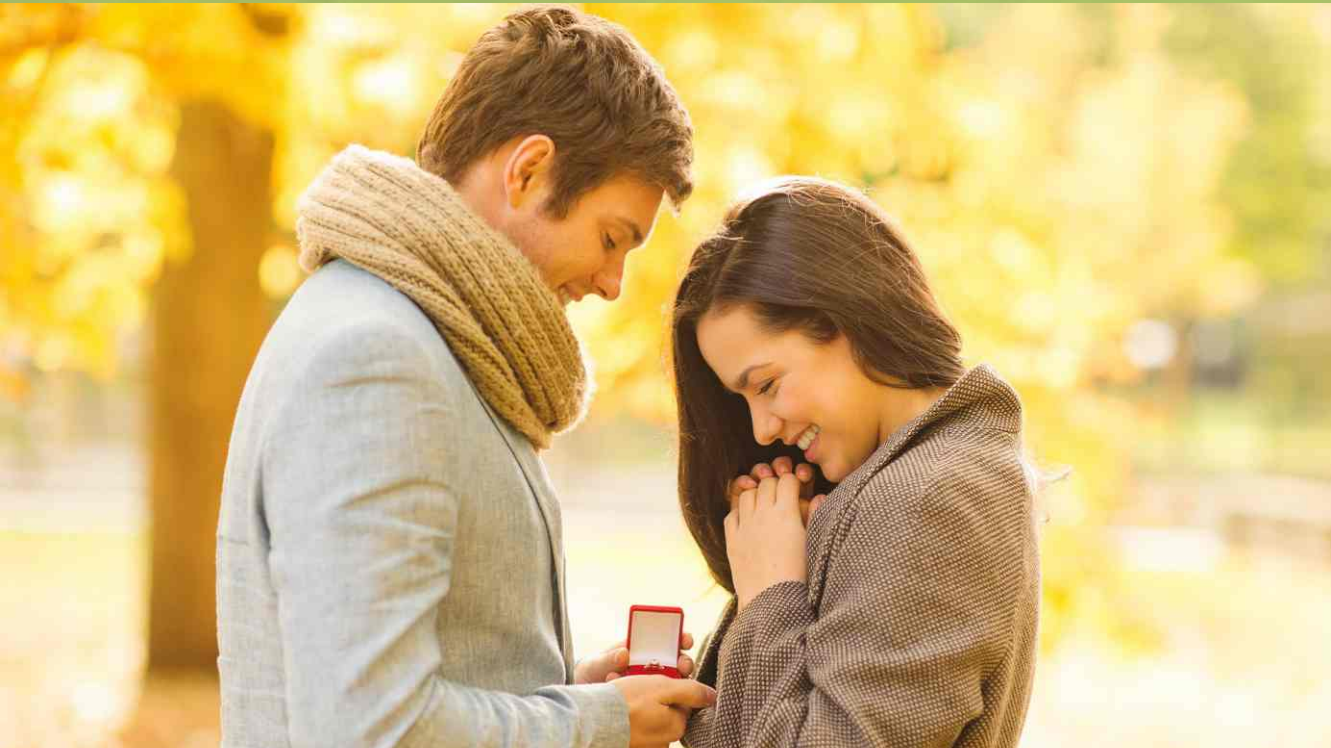
“ஆமாம் Mrs.மந்திரி அதில என்ன சந்தேகம்” என்றான் பதிலாய்.

“ஹ்ம்ம்” என்று பதில் கூறி அமைதியாய் இருந்தவளிடம், “இது எல்லாமே உன்னால தான் எனக்கு கிடைச்சிருக்கு மலர். இதெல்லாம் என் வாழ்க்கையில் நடக்கும்னு நான் நினைக்கவே இல்லை மலர். இன்னிக்கு இப்போ இது நடக்க நீ தான் காரணம். ஐ லவ் யு சோ மச் மலர்” என்று மனமார நன்றி கூறினான்.

“எனக்கு வார்த்தையே வரலை பாண்டியன், லவ் யு டு” என்றாள்.

இவர்கள் வாழ்க்கையில் இன்று போல் என்றும் மகிழ்ச்சி நிறைந்திருக்க பாண்டியனும், மலரும் தாங்கள் நினைத்ததை வெற்றிகரமாய் செய்து முடிக்க நாமும் அவர்களை வாழ்த்திவிட்டு விடைபெறுவோம்.

முற்றும்!





மொஹெஞ்சோ தாரோ ஹிந்தி திரைப்பட விமர்சனம்

...Sriramajayam

ஹ்ரிதிக் ரோஷன் (படத்தில் பெயர் சர்மான்) - பூஜா ஹெக்டே (படத்தில் பெயர் சாணி) நடிப்பில் உருவாகியிருக்கும் 'மொஹெஞ்சோ தாரோ' என்ற சரித்திரப் பின்னணி கொண்ட திரைப்படத்தை நான் நேற்று இரவு பார்த்தேன் (ஆங்கில சப் டைட்டில்).

லகான், ஜோதா அக்பர் போன்ற மாபெரும் வெற்றிப் படங்களை இயக்கிய ஆஷு தோஷ் கௌரிகர் இயக்கத்தில் உருவாகியிருக்கும் இந்தப் படம், மொஹெஞ்சோ தாரோ நாகரிகம் பரவிய காலத்தில், ஆட்சியாளர்களுக்கும் விடுதலை விரும்பிகளுக்கும் இடையிலான போராட்டத்தைக் களமாகக் கொண்டிருக்கிறது. ஆட்சியாளர்களின் தலைவர் [கபீர் பேடி - (படத்தில் பெயர் - மஹம்)] சிந்து நதியில் நடுவில் ஒரு அணை கட்டி விட்டு, சிந்து நதியில் (படுக்கையில்) இருக்கும் தங்கத்தை எடுக்கிறார்கள். இதனால் இந்த நதியின் நீரை நம்பி இருக்கும் அனைத்து கிராம மக்களும் பசியும்

பட்டினியுமாய் இருக்கிறார்கள். இந்த ஆட்சியாளரின் ஆட்சியை நம்ம கதாநாயகன் ஹ்ரிதிக் ரோஷன் எப்படி புரட்டி எடுக்கிறார் என்று பாதிக் கதை. கூடவே, கதாநாயகியை எப்படிப் பிடிக்கிறார் என்று மீதிக் கதை. இந்த படத்தில் முதலை சண்டை, மைதானத்தில் ஹ்ரிதிக் ரோஷனின் ஆக்ரோஷமான சண்டைக் காட்சிகள் மற்றும் அனைத்துப் பாட்டுகளும் அருமை. கடைசியில் அணை உடைந்து, சிந்து நகரம் அழியும் காட்சி மிக அருமை.

பெரும் பொருட்செலவில் உருவாகியிருக்கும் இந்தப் படத்துக்கு இசையமைத்திருக்கிறார். நம் இசைப்புயல் ஏ. ஆர். ரஹ்மான்.

படத்தின் பிளஸ் பாயிண்ட்:

1. அருமையான இடங்கள் தேர்வு.
2. அந்த காலத்தின் நகரத்தின் செட்டிங்.
3. கண்ணுக்கு விருந்து அளித்த ஒளிப்பதிவு
4. மைதானத்தில் நடைபெறும் சண்டை காட்சிகள்.

என்னுடைய மதிப்பெண்: 8/10





இன்னும் கொஞ்சநாள் இருந்திருக்கலாம் சார் - கவிஞர் நா.முத்துகுமார்

...Lashmi @ vijayalashmiravichandiran

ஞாயிற்று கிழமை
தொலைகாட்சியில் செய்தியை
பார்த்தவுடன் ஐயோஓஓஓ!!!!
முத்துகுமார் இறந்து விட்டாரா என
சத்தமாக சொல்லியபடி நெஞ்சை
பிடித்து கொண்டேன். ஆம் எனக்கு
லேசாக நெஞ்சு அடைப்பது போல்
இருந்தது. சிறிது நேரம் பேச்சே
இல்லை. அப்படி எல்லாம்
இருக்காது என வேறு சேனலை
மாற்றிப் பார்த்தும் அதே செய்தி வர
என்னால் நம்பவே முடியவில்லை.
தொண்டை அடைப்பது போல
இருந்தது. ஏற்றுகொள்ளவே
முடியவில்லை. அய்யோ எப்படி
இறந்தார்? ஏன் இறந்தார் என நான்
அரற்ற, வீட்டில் உள்ளவர்கள்
என்னை ஒரு மாதிரி பார்த்துவிட்டு
வேறு
சேனலை
மாற்றிவிட்டா
ர்கள். ஆனால்
என்னால்
அதிலிருந்து
வெளிவர
முடியவில்லை
. ஏதோ
நெஞ்சிற்குள்
ஒரு பாரம் ஏறி
உட்கார்ந்து
இறங்க
மறுத்தது.
இன்று வரை
ஏன் இப்போது

வரை என்னால் அதிலிருந்து மீள
முடியவில்லை.

நான்கு வருடங்களுக்கு முன்பு வரை
முத்துகுமார் சினிமாவிற்கு பாட்டு
எழுதுபவர் என்ற மட்டுமே தெரியும்.
அதுவும் சில பாடல்களை
கேட்கும்போது வரிகள் நன்றாக
இருக்க, பாடலாசிரியர் யார் என்று
பார்ப்பேன். அவ்வளவு தான். அவர்
எழுதிய “அணிவாடும் முன்றில்”
என்ற புத்தகத்தை படிக்கும் வரை
என் மனநிலை இது தான்.
அதைப்படித்து முடித்ததும்
நினைவுகளின் ஓரத்திலிருந்து
முத்துகுமார் எனக்கு பிடித்த
படைப்பாளிகளின் வரிசையில்
முதல் இடத்தில் வந்து விட்டார்.





உறவுகளின் உணர்வுகளை அவர் சொல்லி இருந்த விதம் எனக்கு மிகவும் பிடித்து இருந்தது கவிதைகள் படிக்கப் பிடிக்கும். இந்த புத்தகத்தில் உறவுகளை பற்றி அவர் சொன்ன விதம் அந்த வார்த்தைகள், எழுத்து நடை அந்த புத்தகத்தில் உள்ள அக்கா, அண்ணன், மாமா, அத்தை என அவர்களாகவே நான் மாறிப்போனேன். அந்த அளவு யதார்த்தமாக ஒரு தந்தையைப் போல் நம்மை கைப்பிடித்து கூட்டிச் செல்வார் கவிஞர். அதற்குப் பின்பு அவரை பற்றிய செய்திகளைக் கணினியில் தேடிப் படித்தேன்.

பின்பு, “வேடிக்கை பார்ப்பவன்” என்ற அவரது மற்றொரு புத்தகம் வாங்கிப் படித்தேன். அந்த புத்தகத்தில் அவரைப் பற்றிய பல செய்திகளைப் பகிர்ந்திருப்பார். அதைப் படிக்கும்போது ஒரு சாதாரண மனிதனின் மன உணர்வு, அவனுக்குப் பிடித்ததை அவனே அறிந்து கொள்ளும் வரை அவனது தேடல் என எளிய வார்த்தைகளைக் கொண்டு மிக அழகாக சொல்லி இருப்பார். என்னுடைய எண்ணங்கள் சிலவற்றிற்கு அவர் எழுத்துகள் வடிவம் கொடுத்து போல் இருந்தது. அதனாலே அந்தப் புத்தகம் எனக்கு பிடித்தது என்றும் சொல்லலாம். மற்ற படைப்புகள் நான் படித்ததில்லை. எனக்குப் பிடித்த புத்தகங்களை எப்போதும் புத்தகமாக வாங்கி மெதுவாக ரசித்துத் தான் படிப்பேன். கணினியில் படிக்க மாட்டேன்.

தந்தையைப் பற்றி எப்போதுமே உயர்வாக கூறி இருப்பார். எனது உணர்வுகளை அவர் படம்பிடித்து போன்று எனக்குத் தோன்றும். தேசிய

விருது வாங்க அவர் மேடையில் நடந்து சென்ற போது பார்த்து ஆச்சிரியப்பட்டு இருக்கிறேன். எந்தவித மிடுக்கும் அலட்டலுமில்லாமல் மிகவும் யதார்த்தமாக, சாதாரணமாக நடந்து சென்று அந்த விருதை வாங்குவார். அந்த எளிமை எனக்குப் பிடித்திருந்தது. அவர் முகத்தில் எந்த விதமான உணர்வுகளையும் நம்மால் கண்டுபிடிக்க முடியாது. அவரா இந்த அளவு ரசித்து பாட்டு எழுதி இருக்கிறார் என்று நான் வியந்த தருணங்கள் அதிகம்.

எனக்கு இலக்கியம், இலக்கணம், உவமை, உவமானம் இதெல்லாம் தெரியாது. ஆனால் கவிஞரின் படைப்புகள் எனக்கு மிகவும் பிடிக்கும். அந்த அளவு எளிய நடையில் எழுதி இருப்பார்.

இறுதியாக அவரது மகனுக்கு அவர் எழுதிய கடிதம் கணினியில் படித்தேன். ஆற்றாமையின் வேதனை ஒரு சொட்டு கண்ணீராக கீழே விழுந்தது.

ரொம்ப பிதற்றுகிறேனா? என்ன செய்வது...? இப்போதும் என்னால் ஏற்றுகொள்ள முடியவில்லை. அழுகை வரவில்லை. ஆனால் மனம் கனத்துக் கிடக்கிறது. பகிர்ந்துகொள்ள யாருமில்லை. அதனால் உங்களிடம் கொடுக்கிறேன்.

இப்போது இந்த நொடி கூட மனம் இன்னும் கொஞ்ச நாள் நீங்கள் இருந்திருக்கலாமே சார் என அரற்றிக் கொண்டே தான் இருக்கிறது.



மதிப்பெண் பட்டியல்! தொலைந்தால்... எப்படி திரும்பப் பெறுவது?

...kvsuresh @ Kothai

யாரை அணுகுவது?

பள்ளித் தலைமை ஆசிரியர் மற்றும்
மாவட்ட கல்வி அதிகாரி.

**என்னென்ன ஆவணங்கள் தர
வேண்டும்?**

மதிப்பெண் பட்டியல் நகல், பள்ளி
மாற்றுச் சான்றிதழ், கட்டணம்
செலுத்திய ரசீது.

எவ்வளவு கட்டணம்?

உயர்நிலைப் பொதுத்தேர்வு (10-ம்
வகுப்பு) ரூ.105. மேல்நிலை
பொதுத்தேர்வு (+2) பட்டியல் ரூ.505.

கால வரையறை: விண்ணப்பம்
செய்ததிலிருந்து 60 நாட்கள்.

நடைமுறை: காவல் துறையில் புகார்
அளித்து 'கண்டுபிடிக்க

முடியவில்லை' என சான்றிதழ்
வாங்கியபிறகு, முன்பு படித்த
பள்ளி/நிறுவனத்தின் மூலம் விண்ணப்பம்
வாங்கி அதை பூர்த்தி செய்து
தாசில்தாரிடம் கையப்பம் வாங்க
வேண்டும். அந்த விண்ணப்பத்தோடு ஒரு
கடிதம் மற்றும் இணைப்புகள் சேர்த்து
மாவட்ட கல்வித்துறை அதிகாரிக்கு
அனுப்ப வேண்டும். இந்த விவரங்களை
அரசிதழில் வெளியிட்டு அதன்
அடிப்படையில் அவர் பள்ளித்
தேர்வுத்துறை இயக்குநருக்கு
அனுப்புவார். தனித் தேர்வர்கள்
நேரடியாக தேர்வுத் துறை இயக்குநர்
அலுவலகத்திற்கு அனுப்ப வேண்டும்.
பட்டம் மற்றும் அதற்கு மேற்பட்ட உயர்
கல்விக்கு சம்பந்தப்பட்ட
பல்கலைக்கழகங்களை அணுக
வேண்டும்.

Lost 10th/12th School Marksheet

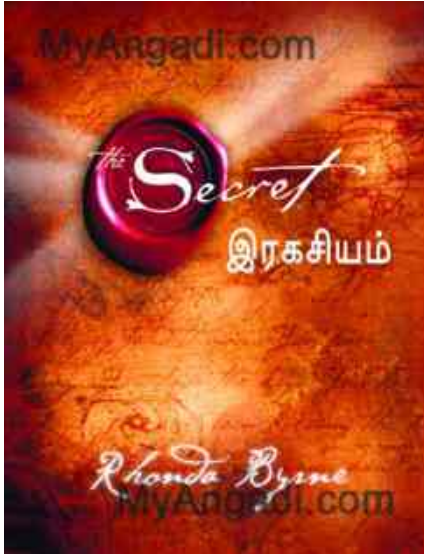


Contests & Rewards

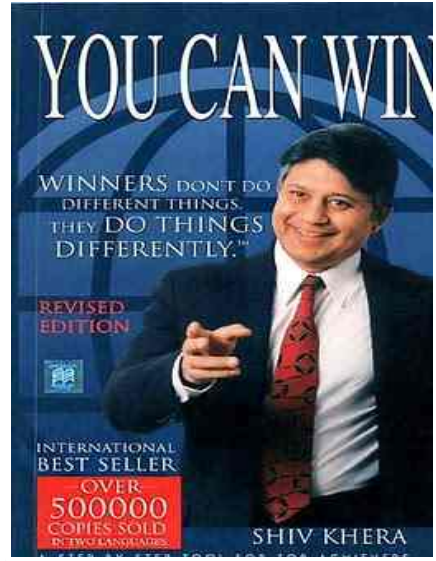


August Month Contest Winners

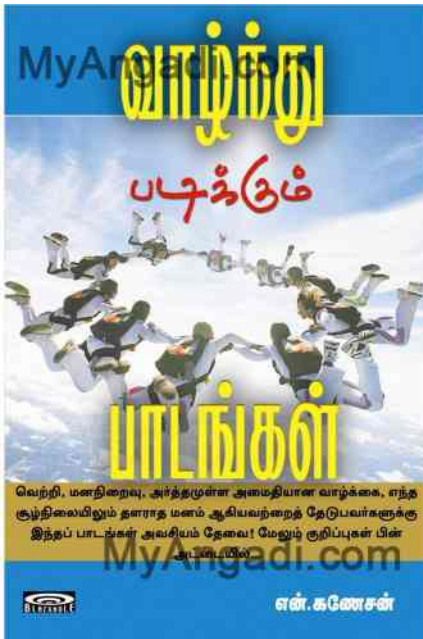
1. Penmai Special Contest:
Independence Day : Selvipandiyan



3. Penmai's Super Star:
Best Participant - Girija Chandru



2. Neeya Naana Winner - Ushanthy



September Month Contest

Penmai's Special Contest: *Favourite Festival*
Neeya Naana:

தொலைபேசி நிறுவனங்கள் தரும் சலுகைகள் உண்மையிலேயே மக்களுக்கு பயனளிக்கக் கூடியவையா? அல்லது தங்களது தரமதிப்பீட்டை (rating) ஏற்றிக்கொள்ள மக்களை ஏமாற்றும் உக்தியா?

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