சுமங்கலி ப்ரார்த்தனை என்பது நம் ஒவ்வொருவர் ஆத்திலும் வருடத்திற்கு ஒரு முறை செய்வது நல்லது. பெண்கள் பிள்ளைகள் கல்யாணம் மற்றும் பூணல், சஷ்டியப்த பூர்த்தி போன்ற நல்ல காரியங்கள் செய்யும்போது அதற்கு முன்பாக குலதெய்வ பிரார்த்தனை, சுமங்கலி ப்ரார்த்தனை செய்வது நல்லது. இது தவிர ஆத்தில் பெரியவர்கள் (மாமியார், ஓர்ப்படி) யாராவது சுமங்கலியாக இறந்திருந்தால் கட்டாயம் செய்வது நல்லது.

பொதுவாக பெண்களின் கல்யாணத்திற்கு முன்பும் பிள்ளைகள் கல்யாணத்திற்கு பின்பும் (புது மருமகள் வந்தவுடன்) செய்வது நல்லது. இந்த நல்ல காரியங்கள் செய்வதால் பெரியவர்கள் ஆசி கிடைத்து நம் குழந்தைகளும் நாமும் நன்றாக இருப்போம். மனப்பூர்வமாக சிரத்தையாக செய்ய வேண்டும்.
கல்யாண சமயங்களில் செய்ய முடியாத சூழ்நிலை வந்தால் ஒரு மஞ்சள் துணியில் ஒரு ரூபாய் முடிந்து வைத்து இறந்துபோன சுமங்கலிகளை நினைத்து பின்னால் நல்லபடியாக செய்வதாக வேண்டிக்கொண்டு நமஸ்கரிக்க வரும். பின்னால் சூழ்நிலை சரியானதுதான் கட்டாயம் செய்து விடவும்.
குடும்பத்தில் இறந்துபோன சுமங்கலிகளின் பெயர்களை பெரியவர்களிடம் கேட்டு தெரிந்து ஒரு டைரியில் எழுதி வைத்துக் கொள்ளவும்.

<u>சுமங்கலி ப்ரார்த்தனைக்குத் தேவையான பொருட்கள்</u>

மஞ்சள்	அரை கிலோ
குங்கும டப்பா	எத்தனை பொண்டுகளோ +1
வெற்றிலை.	100
பாக்கு.	1பாக்கெட்50நம்பர்
தொடுத்த பூ.	20முழம்
உதிரி பூ.	20 ரூபாய்க்கு

மருதாணி அரைத்தது அல்லது பாக்கெட்
முகம் பார்க்கும் கண்ணாடி.
சீப்பு, கண்ணாடி வளையல், தேங்காய், ரவிக்கைத்துணி.

மட்டைத்தேங்காய் வைத்துக் கொடுத்தால் விசேஷம்.

9கஜம் புடவை கறுப்பு கலக்காமல் சாயம் போகாததாக நல்ல கலராக வாங்கவும்.

வெள்ளி அல்லது பித்தளைக் குடம் தேய்த்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

<u>சமையல் லிஸ்ட்</u>

பருப்பு + அரிசி பாயசம்
தயிர் பச்சடி
ஸ்வீட் பச்சடி
தனிக்கூட்டு
கத்தரிக்காய் கூட்டு

கொத்தவரங்காய் கூட்டு
வாழைக்காய் or பூசணி கூட்டு
கலந்த சாதம் - தேங்காய் சாதம், எலுமிச்சை or பச்சை புளி சாதம்,
வடை, அதிரசம் (மேல் மாவு)
பாகற்காய் or சேனை பிட்லை,
மோர்க்குழம்பு
ரசம்
தயிர், பழங்கள்.

<u>காய்கறிகள் லிஸ்ட்</u>

பாகற்காய் or சேனை	½ கிலோ
வெண்டை or பூசணி	¼கிலோ
கத்தரிக்காய்	½ கிலோ
கொத்தவரங்காய்.	¼ கிலோ
வாழைக்காய்.	3
Or பூசணிக்காய்	¼ கிலோ
மாங்காய் or நார்த்தங்காய்	2
தக்காளி.	½ கிலோ
எலுமிச்சம்பழம்.	2
தேங்காய்.	4
பச்சை மிளகாய்.	½ கிலோ
வெள்ளரிக்காய்.	¼ கிலோ
கொத்தமல்லி.	2 கட்டு
கறிவேப்பிலை.	கொஞ்சம்
நுனி இலை.	பொண்டுகள்+1
சாதா இலை.	தேவைக்கேற்ப
சிறிய இலை	தொன்னைக்கு

சாப்பிட்ட இலை போட பெரிய பிளாஸ்டிக் கவர், தாம்பூலம் வைத்துக் கொடுக்க carry bag ரெடி பண்ணிக் கொள்ளவும்.

<u>மளிகை சாமான்கள் லிஸ்ட்</u>

வெல்லம்.	2 கிலோ
ஏலக்காய்.	10 கிராம்
சுக்கு.	சிறிய துண்டு
முந்திரி.	100கிராம்
பயத்தம்பருப்பு.	200 கிராம்
கடலைப்பருப்பு.	500 கிராம்
துவரம் பருப்பு.	1 கிலோ
உளுத்தம்பருப்பு.	1 கிலோ
உடைத்த உ.பருப்பு.	100 கிராம்

தனியா.	200 கிராம்
மிளகாய் வற்றல்.	¼ கிலோ
மிளகு.	50 கிராம்
கடுகு.	50 கிராம்
வெந்தயம்.	2 டேபிள்ஸ்பூன்
ஜீரகம்.	1 டேபிள்ஸ்பூன்
வரளி மஞ்சள்.	2
பெருங்காயம்.	1 டப்பா
உப்பு.	1 கிலோ
புளி.	½ கிலோ
சாப்பாட்டு அரிசி.	10 கிலோ
மாவு அரிசி.	2 கிலோ
வெண்ணெய்.	1 கிலோ
கொண்டகடலை.	100 கிராம்
பால் (தயிருக்கு).	3 லிட்டர்
ரீ ஃபைண்ட் ஆயில்.	3 லிட்டர்
நல்லெண்ணெய்.	1 லிட்டர்
தேங்காயெண்ணெய்.	¼ கிலோ
சீயக்காய் பாக்கெட்	

முதல் நாள் செய்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியவை.

பழங்கள், காய்கறிகள், மளிகை சாமான்கள், பூ, வெற்றிலை பாக்கு, மஞ்சள் குங்குமம், இதர சாமான்கள் வாங்கி வந்து லிஸ்ட் படி சரி பார்க்கவும்.

பொண்டுகள் சொல்பவர்களின் புடவை, ரவிக்கை, துண்டு (மடி உலர்த்த) முன்பாகவே வாங்கி வைத்துக் கொள்ளவும். பொண்டுகள் அன்று காலை மடி உலர்த்துவது நல்லது. முடியாவிட்டால் முதல்நாள் மடியாக உலர்த்தி எடுத்து பத்திரமாக வைக்கவும். ஆத்து புருஷாளுக்கும் மடி வஸ்திரம் உலர்த்தினால் நல்லது. பொண்டுகளாக இருப்பவர்களுக்கு குங்குமம் கொடுத்து நல்லபடியாக வந்து நடத்திக் கொடுக்க வேண்டும் என்று அழைக்க வேண்டும்.

பால் காய்ச்சி தயிர் தோய்க்கவும்.
வெண்ணெய் காய்ச்சி வைக்கவும்.
காய்கறிகள் முதல்நாள் இரவே நறுக்கி வைக்கலாம்.
தேங்காய் உடைப்பதற்கு ஏதுவாக தண்ணீரில் போட்டு வைக்கவும்.
மளிகை சாமான்கள் அளந்து பாத்திரங்களில் போட்டு வைக்கவும்.
பரிமாறுவதற்கு ஏற்ற பாத்திரங்கள், கரண்டிகள், ஸ்பூன்கள் செட் பண்ணிக் கொள்ளவும்.
எக்ஸ்ட்ரா அடுப்பு, சிலிண்டர் செட் பண்ணிக் கொள்ளவும்.
மிக்ஸி சரியாக இருக்கிறதா என்று பார்த்துக் கொள்ளவும்.

ராத்திரி எடுத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டியவை:

பாயஸம் : பயத்தம்பருப்பு 200 கிராம், கடலைப்பருப்பு , அரிசி each 1டேபிள்ஸ்பூன்.

அதிரசம்: 2ஆழாக்கு அரிசி, மேல் மாவுக்கு அரை ஆழாக்கு தனியாக

வடை : 1 கிலோ உளுத்தம்பருப்பு

மோர்க்குழம்பு: அரை டீஸ்பூன் each of துவரம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு, அரிசி,ஜீரகம்

பிட்லை: தனியா 2 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 12, கடலைப்பருப்பு 1டேபிள்ஸ்பூன்,மிளகு அரை டீஸ்பூன்.

ரசம்: தனியா 1டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 6, மிளகு அரை டீஸ்பூன், கடலைப்பருப்பு 1டீஸ்பூன்.

கூட்டு: கடலைப்பருப்பு அரை கப்.
வறுக்க: தனியா 2 டேபிள்ஸ்பூன், மிளகு அரை டீஸ்பூன், மிளகாய் வற்றல் 8, கடலைப்பருப்பு அரை டீஸ்பூன், வரி மஞ்சள் சிறிய துண்டு.

புளி: பிட்லைக்கு, ரசத்துக்கு, கூட்டுக்கு தனித்தனியாக எடுத்து வைக்கவும்.

ஏலக்காய், முந்திரி தேவையான அளவு.

இழைகோலத்திற்கு அரிசி ஊறவைத்து அரைக்கவும்.

வரளி மஞ்சள், வெந்தயம் தனித்தனியாக பிரட்டி பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

குழம்புக்கு கொஞ்சம் கொண்டகடலை ஊற வைக்கவும்.

<u>பொண்டுகள் அன்று:</u>

விடியற்காலை எழுந்து ஸ்வாமிக்கு விளக்கேற்றி, வாசல் தெளித்து கோலம் போட்டு காவி இடவும்.ஸ்வாமி இடத்தில் பலகையில் கோலம் போட்டு பொண்டுகள் புடவையை நன்றாகப் பிரித்து கொசுவி வைக்கவும். எண்ணெய், சீயக்காய், குங்குமம், மஞ்சள் பொடி பக்கத்தில் வைக்கவும். ஒரு பொட்டு எண்ணெய், மற்ற பொருட்களையும் தொட்டு புடவை மேல் லேசாகத் தெளிக்கவும்.

பொண்டுகளாக இருப்பவர்கள் இருந்தால் அவர்களுக்கும் குங்குமம் கொடுத்து நல்லபடியாக நடத்திக் கொடுக்கும்படி கேட்டுக் கொள்ளவும். நன்றாக வேண்டிக்கொண்டு ஸ்வாமிக்கு நமஸ்காரம் செய்யவும். பிறகு புடவையை நனைத்து நாம் குளித்து மடியான பிறகு கிழக்கு மேற்காக உலர்த்தவும்.

இழைகோலத்திற்கு அரிசி ஊறவைத்து அரைக்கவும்.
அதிரசத்துக்கு அரிசி சொல்லியுள்ளபடி தனித்தனியாக களைந்து ஊற வைக்கவும்.
வடைக்கு உளுத்தம்பருப்பு களைந்து ஊற வைக்கவும்.மோர்க்குழம்புக்கும் ஊற வைக்கவும்.
புளி தனித்தனியாக ஊற வைக்கவும்.
2 தேங்காய் உடைத்துதுருவி வைக்கவும்.

<u>வறுக்க வேண்டியவை:</u>
வெறும் வாணலியில் சூடான பிறகு ஏலக்காயை சிறிது பிரட்டி வைக்கவும். பொடி செய்ய சௌகரியமாக இருக்கும்.

பாயஸத்துக்கு வைத்துள்ள சாமான்களை பிரட்டி வைக்கவும்.

முந்திரியை சிறிது நெய்விட்டு வறுத்து எடுக்கவும்.

வாணலியில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் பிட்லைக்கு வைத்துள்ள சாமான்களை வறுத்து எடுக்கவும். அத்துடன் அரை மூடி தேங்காய் துருவல் சேர்த்து அரைத்து வைக்கவும்.

ரசத்துக்கு வைத்துள்ள சாமான்களை வறுத்து பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

கூட்டுக்கு கடலைப்பருப்பு அரை கப் லேசாக வறுத்து ஊற வைக்கவும்.
கூட்டுக்காக வைத்துள்ள மற்ற சாமான்களை வறுத்து துளி வரி மஞ்சள் வைத்து அரைமூடி தேங்காய் துருவல் சேர்த்து அரைத்து வைக்கவும்.

மோர்க்குழம்புக்கு ஊறவைத்த சாமான்களுடன் 3 பச்சைமிளகாய், ஒரு வற்றல் மிளகாய், 3 டேபிள்ஸ்பூன் தேங்காய் சேர்த்து அரைக்கவும்.

வரளி மஞ்சள், வெந்தயம் தனித்தனியாக பிரட்டி பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

<u>குக்கரில் செட் பண்ணக் கூடியவை:</u>

துவரம்பருப்பு குழைய வேக வைக்கவும்.
பாயஸ சாமான்களை களைந்து குழைய வேக வைக்கவும்.

கூட்டுக்கு சொல்லி உள்ள புளியைக் கரைத்து அதில் வறுத்து ஊற வைத்துள்ள கடலைப்பருப்பைப் போட்டு குக்கரில் 3 சத்தம் வரும் வரை வேக வைக்கவும்.
குழம்புக்கு புளி கரைசலில் பாகற்காய் அல்லது சேனை போட்டு உப்பு, மஞ்சள் போட்டு வேகவைக்கவும்.
கொண்டகடலையைத் தனியாக வேக வைக்கவும்.
கொத்தவரங்காய், கத்தரிக்காய், வாழைக்காய் or பூசணிக்காய் இவைகளில் ஏதாவது மூன்று கூட்டு செய்யலாம். <u>தனித்தனியாக</u>

உப்பு போட்டு குழையாமல் வேகவைத்து தண்ணீர் இல்லாமல் பிழிந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

மாங்காய் பச்சடிக்கு 2 மாங்காய் தோல் சீவி நறுக்கி ஒரு பச்சை மிளகாயை துண்டாக்கிப்போட்டு
சிறிது மஞ்சள் பொடி, துளி உப்பு சேர்த்து குழைய வேக வைக்கவும்.
மோர்க்குழம்புக்கு பூசணி அல்லது வெண்டை உப்பு சேர்த்து பதமாக வேக வைக்கவும்.

கலந்த சாதத்துக்கு 2 ஆழாக்கு சாதம் வடித்து உதிர்த்து ஆற வைக்கவும்.

<u>அதிரசம்</u>

ஊறவைத்த 2ஆழாக்கு அரிசியை நன்றாக தண்ணீர் வடித்துவிட்டு மிக்ஸியில் நைஸாக பொடிசெய்து சந்தித்துக் கொள்ளவும்.
3 ஆழாக்கு வெல்லம் கெட்டியாக பாகுவைத்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாக மாவில் விட்டு கலந்து பாகு செலுத்தி வைக்கவும்.
மேல் மாவுக்கு ஊறவைத்த அரை ஆழாக்கு அரிசியுடன், 1டேபிள்ஸ்பூன் ஊற வைத்த உளுத்தம்பருப்பு, துளி தேங்காய் துருவல்,துளி உப்பு சேர்த்து கெட்டியாக நைஸாக அரைக்கவும்.
இந்த மாவை 4 பாதகமாகவும், பாகு செலுத்திய மாவை 4 பாகமாகவும் பிரித்து வைக்கவும்.
ஒரு வாழை இலைத் துண்டில் எண்ணெய் தடவி மேல் மாவு ஒரு பாகம் வைத்து மெலிதாகப் பரப்பி அதனுள் பாகு செலுத்திய மாவு ஒரு பாகம் வைத்து மூடி பாம்பு மாதிரி செய்து சிறிய சிறிய துண்டுகளாக கிள்ளி எடுத்து அதிரசமாகத் தட்டி, அடுப்பில் எண்ணெய் வைத்து காய்ந்ததும் மிதமான தீயில் அதிரசங்களை ஒவ்வொன்றாகப்போட்டு நன்கு வெந்தவுடன் எடுக்கவும். மற்ற அதிரசங்களையும் இதுபோல் செய்து விடவும்.

<u>மெய்ன் சமையல்</u>

மெய்ன் சாதத்தை பார்த்து ஜாக்கிரதையாக வடித்து வைக்கவும். ஒரு நபருக்கு அரைஆழாக்கு என்னும் படி கணக்கு பார்த்து வடிக்கவும். ஒரே பாத்திரத்தில் மொத்தமாக வடிக்காமல் இரண்டு பாத்திரமாக வடிக்கவும்.
கொஞ்சம் வெந்நீர் போட்டு தயாராக வைத்திருந்தால் மற்றவர்களுக்கு போதவில்லையென்றால் டக்கென்று சாதம்வடிக்க சரியாக இருக்கும்.

அடுப்பில் வாணலியைப்போட்டு எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் கடுகு போட்டு வெடித்தவுடன் ரசம், ஸ்வீட் பச்சடி,தனிக்கூட்டுக்கு எடுத்துவைத்து விட்டு மீதி கடுகு டன் உளுத்தம்பருப்பு போட்டு சிவந்தவுடன் கூட்டுகளுக்கு, தயிர் பச்சடிக்கு எடுத்து விட்டு மீதமுள்ள தில் 2 மிளகாய் வற்றல் கிள்ளி தாளித்தால் பிட்லைக்கு போட்டு விடலாம்.

<u>தேங்காய் சாதத்துக்கு</u>: தேங்காய் எண்ணெயில் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து , 2 நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், ஒரு வற்றல் மிளகாய், கறிவேப்பிலை போட்டு, தேங்காய் துருவல் போட்டு பொன்னிறமாக வறுத்து, துளி பெருங்காயம் பொடி சேர்த்து அதற்காக ஆற வைத்துள்ள சாதத்தில் போட்டு தேவையான உப்பு சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.

<u>எலுமிச்சை சாதத்துக்கு:</u>
கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, கடலைப்பருப்பு தாளித்து, 2 நறுக்கிய பச்சைமிளகாய், கறிவேப்பிலை, ஒரு வற்றல் மிளகாய் தாளித்து, அரை டீஸ்பூன் மஞ்சள் பொடி, பெருங்காயம் பொடி சேர்த்து அதற்காக ஆற வைத்துள்ள சாதத்தில் போட்டு, தேவையான உப்பு, எலுமிச்சை சாறு சேர்த்து நன்றாக கலந்து வைக்கவும்.

<u>பச்சை புளி சாதம்:</u>
வாணலியில் கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு கடலைப்பருப்பு கறிவேப்பிலை ஒரு மிளகாய் வற்றல் தாளித்து, மஞ்சள் பொடி போட்டு, புளி கெட்டியாக கரைத்து விட்டு, உப்பு போட்டு கொதிக்க விடவும். ரொம்ப நேரம் கொதிக்க வேண்டாம். துளி வெந்தயப் பொடி சேர்த்து சாதம் கலக்கவும். மேலாக ஒரு ஸ்பூன் நல்லெண்ணெய் சேர்க்கவும்.

<u>கொரடா:</u>
கொத்தமல்லி ஒரு கட்டு ஆய்ந்து நறுக்கியது, பச்சை மிளகாய் 6, துளி தேங்காய் துருவல், துளி பெருங்காயம் பொடி, தேவையான உப்பு சேர்த்து கெட்டியாக நைஸாக அரைத்து, ஒரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து தாளித்த கடுகு சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.

<u>வடைக்கு</u> ஊறவைத்துள்ள உளுந்துடன் 10 பச்சை மிளகாய், 2 வற்றல் மிளகாய் சேர்த்து நன்கு அரைத்து தேவையான உப்பு சேர்த்து, பெருங்காயத்தூள் கறிவேப்பிலை போட்டு வடைதட்டவும்.

<u>தயிர் பச்சடி:</u> பாதி வெள்ளரிக்காய் தோல் சீவி, துருவி பிழிந்து, தாளித்த கடுகு உளுத்தம்பருப்பு சேர்த்து, உப்பு சேர்த்துவைக்கவும். கொஞ்சம் தேங்காய் துருவல், ஒரு பச்சை மிளகாய் அரைத்தும் கலக்கலாம்.
பரிமாறும் சமயத்தில் தயிர் கலந்தால் போதும்.

<u>பாயசத்து:</u> வெந்த பருப்புகள், அரிசியுடன் வெல்லம் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு ஏலக்காய் முந்திரி சேர்க்கவும். பால் அல்லது தேங்காய்ப்பால் சிறிது சேர்க்கவும். குழைய வெந்த மாங்காயுடன் வெல்லம் சேர்த்து கொதிக்க விட்டு மாவு குத்தி தாளித்த கடுகு சேர்த்தால் <u>ஸ்வீட் பச்சடி</u> ரெடி.

<u>நார்த்தங்காய் பச்சடி</u> என்றால் ஒரு எலுமிச்சை அளவு புளி கெட்டியாக கரைத்து மஞ்சள் பொடி, துளி உப்பு ஒரு பச்சை மிளகாய் கிள்ளி போட்டு கொதிக்க வைத்து வெல்லம் சேர்த்து மறுபடி கொதிக்க வைத்து மாவு குத்தி தாளித்த கடுகு சேர்த்து வைக்கவும். ஆறியபின் நார்த்தங்காய் ஜூஸ் சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.

தனிக்கூட்டு:
கூட்டுக்காக அரைத்த விழுது ஒரு பங்கு இருந்தால் 5 பங்கு வெல்லம் அளந்து வைக்கவும்.
கூட்டுக்காக வேக வைத்துள்ள கடலைப்பருப்பு கலவையுடன் அரைத்து வைத்துள்ள விழுது, வெல்லம் சேர்த்து நன்றாகக் கலந்து கொதிக்க விடவும். வெந்த துவரம் பருப்பு அரை கப் சேர்க்கவும். தேங்காய் எண்ணெயில் துருவிய தேங்காய், துளி பெருங்காயப் பொடி சேர்த்து வறுத்து கறிவேப்பிலை, தாளித்த கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு சேர்த்து நன்கு கலந்து வைக்கவும்.

தனித்தனியாக வேகவைத்த காய்கறிகளுடன் ஒவ்வொன்றுக்கும் 2 கரண்டி தனிக்கூட்டு, தாளிப்பு சேர்த்து கலந்தால் மற்ற கூட்டுகளும் ரெடி.

பிட்லை: புளி கரைத்து உப்பு சேர்த்து கொதிக்க விட்டு , வெந்த கொண்டகடலை, சேனை அல்லது பாகற்காய் சேர்ந்த கலவையுடன் அரைத்த மசாலா விழுது, வெந்த துவரம் பருப்பு திட்டமாக சேர்த்து, தாளிப்பு சேர்த்து, தேவைப்பட்டால் மாவு குத்தி கொதிக்க விட்டு இறக்கவும்.

ரசம்:
எலுமிச்சை அளவு புளி கரைத்து, உப்பு, மஞ்சள் பொடி, பொடியாக நறுக்கிய 2 தக்காளி சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விடவும். கொதித்தவுடன் ரசத்துக்காக அரைத்து வைத்துள்ள பொடி, பருப்பு ஜலம் சேர்த்து பொங்கி வரும் போது கடுகு சேர்த்து, பொடியாக நறுக்கிய பச்சை கொத்தமல்லி சேர்த்து இறக்கவும்.

மோர்க்குழம்பு: அரைத்த விழுதுடன் ஒரு கப் தயிர் உப்பு சேர்த்து கலந்து பொங்கி வரும் போது வெந்த காய் சேர்த்து கடுகு, கறிவேப்பிலை சேர்த்து இறக்கவும். துளி பச்சை தேங்காய் எண்ணெய் மேலாக சேர்க்கவும்.

பரிமாறுவதற்கு எல்லாவற்றையும் தோதாக செட் பண்ணிக் கொள்ளவும்.

அரை கப் வெல்லம், ஏலக்காய், துளி சுக்குப்பொடி சேர்த்து பானகம் கரைத்து வைக்கவும்.

நீர் மோர் கரைத்து வைக்கவும்.

மற்றபடி ரெடி பண்ண வேண்டியவை:
மஞ்சள் பொடி கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்த்து கலந்து வைக்கவும்.

துளி சுண்ணாம்புடன் மஞ்சள் பொடி கலந்து நலங்கு மஞ்சள் செய்து வைக்கவும்.

மருதாணி அரைத்து அல்லது பொடி கலந்து வைக்கவும்.
மஞ்சள் அக்ஷதை, உதிரி புஷ்பம் ரெடியாக வைக்கவும்.

எல்லாருக்கும் தலைக்கு தொடுத்த பூ கட் பண்ணி வைக்கவும்.

இலைக்கலத்திற்கு , மற்ற பொண்டுகளுக்கும் இலை போடும் இடத்தில் இழைகோலம் போட்டு காய விடவும். ஒரு பலகாவிலும் கோலம் போடவும்.
பலகாவில் கோலம் காய்ந்ததும் அதன்மீது மடியாக உலர்த்தி வைத்துள்ள புதுப்புடவையை அழகாக கொசுவி தலைப்பு மேலே வருமாறு அலங்காரமாக வைக்கவும். அதன்மேல் பூ, நகைகள் சார்த்தி அலங்கரிக்கவும்.
குத்துவிளக்கு ஏற்றி வைக்கவும். எண்ணெய் தாராளமாக விட்டு பொண்டுகள் முடியும்வரை விளக்கு அணையாமல் பார்த்துக் கொள்ளவும்.
பானகம், நீர்மோர் பக்கத்தில் வைக்கவும்.
நிறைகுடம் ஜலத்தில் துளி ஏலப்பொடி போட்டு பக்கத்தில் வைக்கவும்.
பொண்டுகளுக்கு அந்த ஜலம் தான் குடிக்க கொடுக்க வேண்டும்.

வெற்றிலை பாக்கு மங்கலப் பொருட்கள் வைக்கவும்.
பழங்கள் அலம்பி வைக்கவும்.

சமையல் நடந்து கொண்டிருக்கும்போதே இடையில் பொண்டுகளாக இருப்பவர்களுக்கு குங்குமம் கொடுத்து எண்ணெய், சீயக்காய் கொடுக்கவும்.
ஸ்னானத்திற்கு மஞ்சள் பொடி கொடுக்கவும்.
முடிந்தால் நம் கையால் எண்ணெய் வைத்து விடலாம். விழுப்பாக இருப்பவர்கள் செய்யலாம்.
அவர்கள் குளிக்க சௌகர்யம் பண்ணிக் கொடுத்து படியாக உலர்த்தி வைத்துள்ள அவருடைய வஸ்திரங்களைக் கொடுத்து அணிந்து வரச் செய்யவும்.
எல்லோரும் குளித்து ரெடியானபின் தலைக்கு பூ கொடுத்து, கலந்து வைத்துள்ள மஞ்சள் சிறிது கொடுத்து கால் அலம்ப சொல்லவும். அவர்கள் காலில் மஞ்சள் தடவி நாம் ஜலம் விட்டு அலம்பினால் விசேஷம்.
எல்லோரும் அவரவர் இலைக்கு நேரே சௌகரியமாக அமரச் செய்யவும்.
ஆத்துப்பெண் புடவைக்கலத்துக்குப் பக்கத்தில் அமர வேண்டும்.
நுனி இலைகளை கோலத்தின்மீது போடவும்.
இலையின் நுனி சாப்பிடுபவரின் இடதுபக்கம் (left) இருக்க வேண்டும்.
எல்லா இலையிலும் நெய் அபிகாரம் செய்யவும். பரிமாற ஆரம்பிக்கலாம்.
எல்லாமே பொண்டுகள் இலையில் ஆரம்பித்து பிரதட்சிணமாக பரிமாறவும்.
<u>பரிமாறும் வரிசை:</u>
பாய்ஸ், தயிர் பச்சடி, ஸ்வீட் பச்சடி, கூட்டுகள், கொய்யா, வடை, அதிரசம், கலந்த சாதம், பழங்கள், பருப்பு, அன்னம், நெய்.
எல்லாம் பரிமாறிய பிறகு ஆத்து பெரிய மாட்டுப்பெண் கையில் அக்ஷதை, குங்குமம், சந்தனம், உதிரி புஷ்பம் எடுத்துக் கொண்டு பொண்டுகள் இலையில் ஆரம்பித்து பிரதட்சிணமாக எல்லா இலையிலும் தீர்த்தம் விட்டபடி 3 பிரதட்சணம் செய்யவும். பிறகு கையிலிருக்கும் அக்ஷதை மற்றவைகளை மொட்டுகள் புடவைமீது போட்டு ஆத்தில் இறந்துபோன சுமங்கலிகளைக் கூப்பிட்டு பிரார்த்தித்துக் கொள்ளவும். நமஸ்காரங்கள் செய்யவும்.
மற்ற மாட்டுப்பெண்கள், பிள்ளைகள் இதேமாதிரி அக்ஷதை புஷ்பம் எடுத்துக் கொண்டு நன்றாக பிரார்த்தித்து வரிசையாகப் போடவும். நிதானமாக பதட்டப்படாமல் செய்யவும். எல்லோரும் நமஸ்காரம் செய்யவும்.
இந்த சமயத்தில் அமைதி , நிதானம் மிக முக்கியம்.

எல்லா பொண்டுகளுக்கும் ஒன்றும் விடாமல் சரியாக பரிமாறி இருக்கிறோமா என்று பார்த்துவிட்டு பொண்டுகள் கையில் தீர்த்தம் போட்டு வாங்கிக் கொள்ள சொல்லவும். நிதானமாக சாப்பிடும்படி பிரார்த்திக்கவும். அடுத்துள்ள ஐட்டங்களை
அவசரப்படுத்தாமல், கஷ்டப்படும் தாமல் நிதானமாக கேட்டு பரிமாறவும்.
சாப்பிட்டு முடிக்கும் தருவாயில் பானகம், நீர் மோர் கொஞ்சம் கொஞ்சம் கொடுக்கவும்.
எல்லோரும் சாப்பிட்டான பிறகு கையலம்ப எழுந்திருக்கலாம். கையலம்ப ஜலம் எடுத்துக் கொடுக்கவும்.
பிறகு பொண்டுகளை சிரமப்பரிகாரமாக உட்கார வைத்து சுக்கு வெல்லம் துளி கொடுக்கவும்.
காலுக்கு அழகாக நலங்கு மஞ்சள் இடவும்.
வெற்றிலை பாக்கு சுண்ணாம்பு, கிராம்பு போட்டுக் கொள்ள கொடுக்கவும்.
ஒவ்வொருத்தருக்காக தாம்பூலம், மங்கலப் பொருட்கள், தேங்காய், ரவிக்கை துண்டு வைத்துக் கொடுக்கவும். பொண்டுகள் எல்லார் கையிலும் அக்ஷதை கொடுத்து பொண்டுகள் செய்பவர்கள் நமஸ்காரம் செய்து ஆசீர்வாதம் பெற்றுக் கொள்ளவும்.
இலைக்கலத்தில் மூத்த மாட்டுப்பெண் சாப்பிட வேண்டும்.

மாலையில் பொண்டுகள் புடவையை யாருக்குக் கொடுக்க தீர்மானித்திருக்கிறோமோ அவர்களை சிறிது நேரம் கட்டிக்கொள்ளச் சொல்லவும். பிறகு அதை மடித்து துணிக்கொடியில் இரவு போட்டு வைக்கவும். ஆத்து சுமங்கலிகள் வந்து பார்ப்பதாக ஐதீகம். மறுநாள் அவரிடம் சேர்ப்பித்து விடவும்.

எல்லோரும் சமையல் அறையில் கூடாமல் முக்கியமாக தடுமாறாமல் செய்பவர்கள் உள்ளே இருந்து மற்றவர்கள் மிக்ஸி வேலை, வெளியில் உள்ள வேலைகளையும் பகிர்ந்து செய்தால் எல்லாம் சுலபமாக மெனக்கடாமல் நடக்கும்.

எத்தனைதான் நாம் பாடமாக எழுதிப் படித்தாலும் பண்ணும்போது நிறைய சந்தேகங்கள் வரும். நமக்குத் தெரியும் என்று நினைத்து செய்யாமல் ஆத்துப் பெரியவாளைக் கட்டாயம் பக்கத்தில் வைத்துக்கொண்டு கேட்டு செய்யவும். இதில் அனுபவமும் ஆத்துப் பழக்கமும் மிக முக்கியம்.தயவுசெய்து காம்ப்ரமைஸ் வேண்டாம்.

சில ஆத்தில் வித்தியாசமான பழக்கம் இருக்கும். உதாரணமாக நம்மாத்தில் துளி தேங்காய் பூரணம், துளி அதிரசமாவு இலையில் போடுவது பழக்கம்.
என் புக்காத்தில் பொண்டுகளை ஒரு ரூமுக்குள் இருக்கச் சொல்லி மூடிய கதவுக்கு வெளியே இருந்து " பொண்டுகளா! சாப்பிட வாங்கோ" என்று கைதட்டி கூப்பிட்டு அழைத்து வருவது வழக்கம்.
இதுபோல் ஏதாவது இருந்தால் அவரவர் ஆத்துப் பழக்கத்தைக் கேட்டுத் தெரிந்து செய்யவும்.

முக்கியமான குறிப்புகள்

ஸ்ராத்தத்திற்கு மறுநாள் வரும் பொண்டுகளுக்கு நாள் பார்க்க வேண்டாம்.

பிள்ளைத்தாச்சிப் பெண்கள் அமர வேண்டாம்.
யமகண்டம், ராகுகாலம், குளிகை காலம் தவிர்க்கவும்.
வளர்பிறையில் செய்தால் நல்லது.

செவ்வாய், சனி, ஞாயிறு தவிர்க்கவும்.

அமாவாசை, பௌர்ணமி, பிரதமை, அஷ்டமி, நவமி, ஏகாதசி, துவாதசி தவிர்க்கவும்.

பரணி, கார்த்திகை, கேட்டை நட்சத்திரம் தவிர்க்கவும்.

ஆடி, புரட்டாசி, ஐப்பசி, மாசி, மார்கழி மாதங்கள் தவிர்க்கவும்.

ஆத்துப் பெரியவர்களிடம் கேட்டு சுமங்கலியாக இறந்துபோனவர்களின் பெயர்களைக் கேட்டு எழுதி பத்திரமாக வைத்துக் கொள்ளவும்.

இதேபோல் மாளயத்துக்காக காருணீக பித்ருக்கள் பெயர், சர்மா, உறவுமுறை, கோத்ரம் எழுதி வைக்கவும். நம் வேதம், கோத்ரம், சூத்ரம் எல்லாம் எழுதி வைக்கவும்.

முடிந்தால் google sheet போட்டு நம் குழந்தைகளுக்கு ஷேர் பண்ணி விடவும். இதுதான் நாம் கொடுக்கும் பெரிய சொத்து.

இப்போது எங்கு பார்த்தாலும் பித்ரு தோஷம், சுமங்கலி தோஷம் என்றே சொல்கிறார்கள். நாம் நம் குடும்பப் பழக்கங்களை விடாமல் நல்லபடியாக செய்து பெரியவர்களின் ஆசிகளைப் பெறுவோமே!

நம்மை வழிநடத்தும் நம் குடும்பப் பெரியவர்களுக்கு சமர்ப்பணம்.

Content courtesy: என் அன்பு சகோதரி, guide வசந்தி சாம்பமூர்த்தி.