

26.4.68
 திருச்சிக்கு
 அனுப்ப வேண்டி
 பதிவு செய்யப்பட்டு
 26/4/68

உங்களுடைய 7.4.68 கடிதத்தின் கோரிக்கைகளுக்கு பதில்கள்

1. கொங்கு நாட்டுக் கோயில்கள் என்ற புஸ்தகம் கிடைக்கும். அதை வாங்கி உங்களுக்கு அனுப்பி வைப்பேன்.

2. சர்க்கரைப் பொங்கல் என்றால் ஒரு தினியமான சாயலாக. திசை பச்சரிசி சாதத்துடன் நாட்டுச் சர்க்கரை அல்லது வெல்லம் திவைகளில் ஒரு சூன்றாப் போட்டு தயாரிக்கப் படுகிறது. சர்க்கரைப் பொங்கல் தயாரிப்பது முக்கியமாக தெய்வங்களுக்குக் தான். இன் என்றால், தெய்வங்களுக்கு காய்களால் இடையும் வைத்து சாதம் படைப்பதில்லை. அந்தக் இடையும் பதிலாகத்தான் பொங்கலுடன் சர்க்கரை சேர்த்து தெய்வங்களுக்கு படைக்கிறார்கள். உதாரணமாக சர்க்கரை திவ்வமல். வெறும் பொங்கல் வைத்தாலும் அதன்மேல் கொஞ்சம் சர்க்கரை வைத்து தெய்வங்களுக்குப் படைத்து பூஜை செய்கிறார்கள்.

சர்க்கரைப் பொங்கல் தயாரிக்கும் பொருள் களின் பெயர்களே:

1. பச்சரிசி, 2. நாட்டுச் சர்க்கரை அல்லது வெல்லம், 3. பாசிப் படும்பு, 4. பசும்பால், 5. பசுவெருய், 6. முந்திரிப் படும்பு, 7. திராட்சை பழம், 8. ஏலக்காய் (இலம்) 9. தேங்காய்.

மேற்கண்ட சாமான்களின் அளவு:

சுமார் ஒருபடி பச்சரிசி போட்டு சர்க்கரைப் பொங்கல் வைப்பதாக திருந்தால் அத்துடன்:

வறுத்த பாசிப்படும்பு	கால்படி
பால்	அரைப்படி
வெருய்	அரைக்கால் படி
நாட்டுச்சர்க்கரை	அல்லது சுமார் 1 1/4 கிலோ
முந்திரிப் படும்பு	சுமார் 150 கிராம் என
திராட்சைப் பழம்	100 கிராம் என
ஏலக்காய்	சுமார் 30 காய்கள்
தேங்காய்	1


மேற்கண்ட சாமான்களைப் போட்டு சர்க்கரைப் பொங்கல் தயார் செய்யும் முறை:

ஒரு பாத்திரத்தில் போதுமான அளவு தண்ணீர் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து தீ எரிக் கவேண்டும். தண்ணீர் நன்றாகக் காய்ந்து கொதித்தபின்னர் பச்சரிசி, பாசிப்படும்பு கிரண்டையும் ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு தண்ணீர் ஊற்றி சித்தமாக கமிந்த பின்னர்

கொடுக்கும் தண்ணீரில் போடவேண்டும். அரிசியும், பருமும் வெந்து தண்ணீர் கொடுக்கம் சுண்டிப் போனதும் அரைப்படியாகியும் எடுத்து அதன் உள்ளே உற்றுவிடவேண்டும். மறுபடி கொடுக்கவேண்டும். அரிசியும் பருமும் நன்றாக வெந்து கரைந்து கொட்டியாகிவிடும். அப்போது சர்க்கரையை எடுத்து போதுமான அளவிற்கு சாதத்தின் உள்ளே போட்டு நன்றாகக் கலக்கவேண்டும். சர்க்கரையைப் போட்டு கலக்கிய பின் தேவையான உருவியும் எடுத்து அதன் உள்ளே உற்று கலக்கவேண்டும். பிறகு, திடீர்ப்புக் கரண்டி மென்மை அகலிவ் வைத்து அதின் கொடுக்கம் உருவ் உற்று உருவ்காய்ந்த பின்மு சிந்திரிப் பருமும், திராட்சைப்பழம் திவைக்கிவெல்லாம் அதன் உள்ளே எடுத்துப்போட்டு மொண்டிராமாக வறுத்து மொங்கலின் உள்ளே போட வேண்டும். பூலாகத் திரவி வைத்திடுக்கும் தேய்க்காயையும் எடுத்து மொங்கலின் உள்ளே போட்டு, ஏலக்காயை கல்லில் வைத்து நன்றாகப் மொடி செய்து திசையும் மொங்கலின் உள்ளே போட்டு நன்றாகக் கலக்கி விட்டு எடுக்கட்டத்தை வைத்து சீடிவிடவேண்டும். பிறகு, சிறிது நேரம் கழிந்த பின்னர் சர்க்கரைப் மொங்கலி அடுப்பை விட்டு கீழே திறக்கிவிடவேண்டும். அதன் பிறகு, சர்க்கரைப் மொங்கல் வெய்வத்திற்குப் படைத்து பூனை செய்த பின் நாம் சாய்பிட்டடால் நல்லா கிடுக்கும். மொங்கல் அதிகமான கீடு தின்லாமல் ஆறிய போது பிறகு சாய்பிட்டடால்தான் நல்ல கிடியாக கிடுக்கும். திந்து மிளையின் நீங்கல் அமெரிக்காவில் மொங்கல் வைத்து சாய்பிட்டடால் பாடுங்கல் நல்ல கிடியாக கிடுக்கும் சர்க்கரைப் மொங்கல் உண்ணமான மொடுக்கதான். ஏனென்றால் அதில் நாட்டுச் சர்க்கரை அல்லது வெல்லம் அதிகமாகச் செவேகால்தான் உண்ணமான மொடுக்காக மாறிவிடுகிறது.

சர்க்கரைப் மொங்கலுக்கு சேர்த்துப்படும் மொடுக்கலின் தேவை அவசியம் என்னவென்றால்:

பச்சரிசி மொங்கல் சாதம் ஆவதற்காக போடப்படுகிறது.
சர்க்கரை மொங்கல் திணிப்பிற்காக போடப்படுகிறது.
பாசிப்பருமும், பால், உருவ், சிந்திரிப் பருமும், திராட்சைப் பழம், தேய்க்காய் திவைக்கல் எல்லாம் மொங்கல் கிடியாக கிடுப்பதற்காக போடப்படுகிறது. ஏலக்காய் வாசத்திற்காக போடப்படுகிறது.

குறிப்பு: பச்சரிசியும், பாசிப் பருமும் நன்றாக வெந்து கரைந்து சாதம் கொட்டியானவுடன் அடுப்பில் தீ (உருவும்) வேசாக எறியவேண்டும் அதிகமாக எறிக்கக் கூடாது.
சர்க்கரைப் மொங்கல் சிமார்  கிடுக்கல் கிடுக்கும்.

3

3. கடலுச் சிண்டலின் சிறப்பு பற்றி அதிகம் விவரிக்க முடியாது. சாஸ்பிடுவதற்கு நல்ல இடமாக கிடுக்கும். திதை முக்கியமாக சரஸ்வதி பூஜை, சிவன் ராத்திரி (சிவராத்திரி) ஆகிய நாட்களில் தெய்வங்களுக்கு படைக்கப்-படுகின்றன. சிண்டல்களில் சில வகையுண்டு. அவைகள் கடலுச் சிண்டல், கடலுப் படுப்புச் சிண்டல், பாசிய் பயிறு சிண்டல், பட்டாணிச் சிண்டல். திவை கள் எல்லாம் தெய்வத்திற்கு உகந்தவைகள் தான். திவைகளில் கடலுச் சிண்டல், பட்டாணிச் சிண்டல் திவைகளை சிறிய ஹோட்டல் களிலும் தியானித்து விர்ப்பின செய்வார்கள்.

மேற்கண்ட சிண்டல்களின் திணைகள் யாவதெனில்:

கடலுச் சிண்டல், கடலுப் படுப்புச் சிண்டல், பட்டாணிச் சிண்டல் திவைகள் எல்லாம் வாய்வு உடம்புள்ள மனிதர்கள் சாஸ்பிட்டால் அவர்கள் உடம்பை கறடல் படுத்தும். உடம்பு சிறிது வலி ஏற்படும். வயிறு இம்மென்று பதியில்லாமல் திடீர்ப்பது போல் திடுக்கிடும். வாய்வு உடம்பு திவ்வாதவர்கள் சாஸ்பிட்டாலும் வயிறு பதியில்லாமல் திடீர்ப்பது போல் இம்மென்று திடுக்கிடும். பாசிய்பயிறு சிண்டல் நல்லது. கிது உடம்புக்கு கறடல் ஏற்படுத்தாது. திவ்வ திரி சிண்டல்களை சாஸ்பிட்டால் துண்ணீர் தூகம் அதிகமாக வடும். அன்று பூராவும் அதிகமான துண்ணீர் குடிக்கலாம். திவைகள் எல்லா வற்றிலும் பாசிய்பயிறு சிண்டல் நல்ல இடமாக கிடுக்கும்.

திவைகளில் திணைச் சிவானவை பாசிய்பயிறு சிண்டல்தான். மறறுவைகள் உண்ணமாக கிடுக்கலாம்.

திவைகளில் கடலுச் சிண்டல் - சிந்த நிறமிடுக்கும்.

கடலுப் படுப்புச் சிண்டல் - சிந்த நிறமிடுக்கும்.

பட்டாணிச் சிண்டல் வெகாண வெள்ளி நிறமாக கிடுக்கும்.

பாசிய்பயிறு சிண்டல் - சிந்த நிறமிடுக்கும்.

மேற்கண்டவைகளை சமைத்து சிண்டல் செய்யும் முறைகள் எல்லாம் ஒன்று தான். அது:

ஒரு பந்தூரத்தின் தேவையான அளவிற்கு தண்ணீர் உலர்ச்சி அடுவில் வைத்து தண்ணீரை நன்றாகக் கொதிக்க வைத்து சிண்டல் தெய்வதற்காக வைத்திருக்கும் பொருளை (பயிறு) எடுத்து அந்த தண்ணீரில் போட்டு விடுக, ஒரு தட்டத்தை அதன்மேல் சீடி வைத்து தீ எரிய்ப்பார்கள். கொஞ்ச நேரம் கழித்து தட்டத்தை எய்தெடுத்துப் பார்த்தால் முக்கால் வேக்காய் வெந்து போயிடுக்கும். அப்போது அதற்கு தேவையான உப்பு போட்டு மறுபடியும் தட்டத்தை சீடி வைத்து தீ எரிக்க வேண்டும். மறுபடி கொஞ்ச நேரம் கழித்து விட தட்டத்தை எய்தெடுத்துப் பார்த்து சிண்டல் பயிறு நன்றாக வெந்து போயி டுந்தால் அதில் கிடுக்கும் தண்ணீரை எல்லாம் வடித்து எடுத்து விட வேண்டும். மறுபடி 5 நிமிடம் அடுவில் கிடுக்கிவிட சிண்டல் அடுப்பை விட்டு கீழே கிடுக்கி வைத்து விட்டு. சிண்டல் தானியத்திற்கு தேவையான வெங்காயம் மிளகாய் எல்லாம்

4

அதுத்துவைத்துக் கொண்டு தேங்காய் பூவும் திருவி வைத்துக் கொண்டு
 ஒரு கிடுய் வடைச் சட்டியை அடுப்பில் வைத்து தேவையான அளவி
 ற்றே எண்ணெய் ஊற்றி எண்ணெய் நன்றாகக் காய்ந்தபின் கடு எண்ணெயின்
 போடவேண்டும் கடு வொறித்தவுடன் உருத்தும்படியும், கடுசுப்படியும்
 சூகிய கிரண்டையும் எண்ணெயின் போடவேண்டும். அவைகள் சிவந்
 து பொன்னிறமானவுடன் மிளகாய், கடுவாப்பிள் துடை, வெங்காயம்
 சிவையையும் எடுத்து எண்ணெயின் போட்டு அவைகள் நன்றாக
 வெந்து சிவந்தவுடன் வேகவைத்து வைத்துக்கொண்டு சாண்டலி
 எடுத்து வடைச் சட்டிக் கொண்டு போட்டு கலக்கவேண்டும். பிறகு
 தேங்காய் பூவையும் எடுத்து வடைச் சட்டியிலிடுக்கும் சாண்ட
 லிக்குள் போட்டு நன்றாக கலக்க வேண்டும். பிறகு அடுப்பை
 விட்டு சாண்டலி கீழே கிழக்கிவைத்து விடவேண்டும். பிறகு தெய்
 வத்திற்று படைத்து பூண்டு செய்து விட்டு சாப்பிடலாம்.

4. மேலே காண்க சாண்டலி கொண்டு வல்லம் கடவுளுக்கு படைக்கும்போது
 முறையப்படி படைக்க வேண்டுமென்பது கிடையாது. தெய்வங்களுக்கு
 பூண்டு செய்யும் பொழுது தேங்காய்ப்பூவும், வெங்காய் சாதம் சிவையின்
 எல்லாம் படைத்து பூண்டு செய்கிறோமல்லவா? அத்துடன் கிந்த
 சாண்டலியும் வைத்து பூண்டு செய்யலாம். தெய்வங்களுக்கு எத்தனை
 வகை பதார்த்தங்கள் செய்துநீட்டாலும் அவைகளை வல்லம் போட்டு
 உருத்தும் படைத்து பூண்டு செய்யலாம். அதன் மூன்று, கிரண்டாவது
 மூன்று, மூன்றாவது மூன்று கிடுய்யை முறையாக வைத்து
 பூண்டு செய்வதில்லை.

5. கிடுத்தினை பூண்டு என்பது முக்கியம் முடுகளுக்கு குறிப்பிடத்தான்.
 கிடுத்தினை நாளில் அங்குள்ள சிவன், பார்வதிக்கும் பூண்டு செய்யப்படும்.
 கிடுப்பினும் கிடுத்தினை பூண்டு முக்கியம் முடுகளுக்குத்தான்.
 கிந்த கிடுத்தினை பூண்டியின் சேர்ந்துள்ள நயர்களில் சூலப்பரிசயம் மேல்
 புறம் மாகாளியம்மன் பார்ப்புக்கிச் சேர்ந்த நயர்கள் சிவன் உள்ளார்கள்.
 அவர்கள்: House No 33 கும்பண நாலார், No 47 மொன்னு செட்டியார்.
 No 31 K. ஷண்முகன் (உடையார்) No 63 O.S. ஷண்முக மதலியார்.
 No 18 நாச்சிமுத்து சூகரி சூகியோர்கள்.

கிடுத்தினை பூண்டு சேர்ந்துள்ளவர்களின் பெயர், ஜாதி, உம், தொழில்

பெயர்	உரை	தொழில்	ஜாதி
1. P.M. மொன்னுசாமி	கடைவீதி (சூலப்பரிசயம்)	ஜவுளிவியாபாரம் & டைலர்.	கவுண்டர்.
2. சிப்பராயன்	கொலுஞ்சிக்காட்டுவலக	உருசவு	கவுண்டர்
3. K. வடகமணன்	சேர்ந்த உம்: தாழ்க்கரை மருமடம்: கடைவீதி (சூலப்பரிசயம்)	சூலப்பரிசயம் தாலக நிர்வாகி.	பல்லர்.
4. நாச்சிமுத்து	நட்டியவலக	உருசவு	கவுண்டர்
5. சேமியயப்பன்	நட்டியவலக	விவசாயம்	கவுண்டர்
6. மாரம்பன்	"	"	"

7. கடும்குச்சாமி	ரட்டி வலகு	உரசவு	கவுண்டர்.
8. பொன்னுச்சாமி	"	"	"
9. துலயம்மாள்	"	விவசாயம்	"
10. இப்பணன்	"	உரசவு	"
11. கடும்குச்சாமி	கன்னபுரம்	பார்பர் ஷாய் (கடைவீதி)	நாவிதன்.
12. கா.சி. பழனிச்சாமி	கன்னபுரம்	மோஸ்ட்மேன் & விவசாயம்.	கவுண்டர்.
13. K.A. ரத்னம்	கன்னபுரம்	சோப்னியாபாரம்	முதுவியார்.
14. சிங்காரம்	ரட்டி வலகு	பால்வியாபாரம்	நாடார்.
15. தம்பணன்	சேலப்பாளையம்	பிளமரமேறுதல்	நாடார்.
16. K. சுந்தரம்	சேலப்பாளையம்	கோவில் துறை	பண்டாரம்.
17. கோபால்	கடைவீதி	சுந்தை வியாபாரம்	செட்டியார்.
18. பெரியச்சாமி	ரட்டி வலகு	உரசவு	கவுண்டர்.
19. ராமச்சாமி	முருக்கங்காடு	உரசவு	கவுண்டர்.
20. சி. தெண்டமாணி	சொந்தைக் கிணத்தாரணபுரம். வேலுப்பச்சாமிநாயம்	பச்சாபாளையம் கூட்டமுவு தொண்டைடி செகரட்டரி	?
21. வீரம்மாள்	கன்னபுரம்	விவசாயம்	கவுண்டர்.
22. வேலன்	கடைவீதி (சே.பாளையம்)	பார்பர் ஷாய்	நாவிதன்.
23. பொன்னு செட்டியார்	சேலப்பாளையம்	மோஸ்ட்மேன்	கோட்டடி செட்டியார்.
24. S.N. சுப்பய்யன்	சாலைப்புதூர்	பஞ்ச அரைக்கும் தொழில்	கவுண்டர்.
25. R. சண்முகம் B.A.	பச்சாபாளையம்	V.M. & விவசாயம்	கவுண்டர்.
26. நாராயணச்சாமி	பச்சாபாளையம்	விவசாயம்	கவுண்டர்.
27. கீதிர வெல்	சேலப்பாளையம்	காரைவேலு	உடையார்.
28. சண்முகம்	சேலப்பாளையம்	பள்ளிமரணவன்	உடையார்.
29. K.V. முருகேசன்	சொந்தைக் கிணத்தாரணபுரம். கன்னபுரம்	தலைமை அதிகாரியர் (சேலப்பாளையம் பள்ளி)	பண்டாரம்.
30. K.M. நாச்சிமுத்து	கன்னபுரம்	மனிகை வியாபாரம், விவசாயம், & புதைபிண வியாபாரம்.	முதுவியார்.
31. O.S. சண்முகம்	சேலப்பாளையம்	தீயனிக்கடை & கைக்கிள் ஷாய்	முதுவியார்.
32. K.P. சிவசுப்பிரமணியம்	கன்னபுரம்	விவசாயம்	கவுண்டர்.
33. K.P. சிவசண்முகம்	கன்னபுரம்	விவசாயம்	கவுண்டர்.
34. K.P. பழனிச்சாமி	கடைவீதி (சே.பாளையம்)	கைக்கிள் ஷாய்	கவுண்டர்.
35. இமாரச்சாமி	கடைவீதி (சே.பாளையம்)	கைக்கடை & அரிசி வியாபாரம்	கவுண்டர்.

36. A. சரவணன்	வேலப்பாளையம்	கார்ணம்	பிள்ளை.
37. கிருஷ்ணசாமி	கடைவீதி (சூ. பாளையம்)	ஸுண்டேன் (முன்னசாரம்)	?
38. நல்லப்பன்	கடைவீதி (சூ. பாளையம்)	ஸுண்டேன் (முன்னசாரம்)	?
39. வேலுசாமி	சூ. ஸப்யதூர்	விவசாயம்	கவுண்டர்.
40. நாச்சிமுத்து	வேலப்பாளையம்	தச்சவேலை	கொங்கு சாதலி.
41. சின்னசாமி	முடுக்கங்காடு	விவசாயம்	கவுண்டர்
42. கண்ணசாமி	கன்னையூர்	அப்பாண்டை சுகிரியர்	முதலியார்

மேற்கண்ட கிருத்திகை பூஜையின் சேர்ந்தும் நபர்களின் கன்னயூர் R. ஸுபிரியசாமிக்கவுண்டரின் மகன்களான K.P. சிவசுப்ரமணியம், K.P. சிவசுமீரகம் திருவடும் பணக்காரர்கள். அடுத்து பச்சாபாளையம் P. ராமசாமிக்கவுண்டரின் ^(P.M) மகன் R. சண்முகம் B.A. திருவடும் பணக்காரர்.

அடுத்து கணக்குப்பிள்ளை A. சரவணன், K.M. நாச்சிமுத்து முதலியார், சூ. ஸப்யதூர் வேலுசாமி திவர்கள் எல்லாம் மேற்கண்டவர்களை விட கொஞ்சம் இளைய வசதியுள்ளவர்கள். மற்றவர்கள் சிலர் கமாரான வசதியுடையவர்கள். மற்றம் சிலர் ஏழைகள்.

கிருத்திகை பூஜையன்று ஏழை, பணக்காரர் என்று வேற்றுமை அதிகமாக இருக்காது. பணக்காரர்தான் முதலில் விசுவாசம் கொடுக்க வேண்டுமென்று மனமால் திட்டையாது. யாருக்கு வேண்டுமானாலும் முதல் விசுவாசம் கொடுக்கலாம். தவிர, பூஜை முடிந்து பிறகாகும் கொடுக்கும் போதும் கூட வேற்றுமையில்லை. ஏழை, பணக்காரர், ஜாதி கிப்பயும் பட்ட வேற்றுமை அதிகமில்லை. எல்லோரையும் ஒரு வரிசையாக உட்கார வைத்து ஒரு பிறகாகும் கொடுப்பார்கள்.

கிருத்திகை பூஜைக்கு பெண்கள் யாரும் வரவேதில்லை.

சூ. வெளாடு மாதிரும் கிருத்திகை நாளன்று பூஜை நடக்கும் நேரம் கிரவு 7 மணி 10 மணி வரை கொல்லலாம்.

கிருத்திகை பூஜைக்கு சேர்ந்தவர்கள் அதிகமாக கிளைசுடர்கள் தான்.

கிருத்திகை பூஜை மாதம் ஒரு முறை கிருத்திகை நாளன்று நடைபெறும். தவிர, பொன்னசாமி, சண்முகம் திருவடும் தீங்கள் கூறியது போல் ஒருமுறையில்லாதவர்கள். ஆனால், கிருத்திகை பூஜைக்கு மட்டும்

ஏனோ திருவடும் என்று சேர்ந்து வேலை செய்திருக்கிறார்கள். திரு

வாதுக்காரியமாக திருப்பதால் திருவடும் என்று சேர்ந்து வேலை செய்திருக்கிறார்கள் என்று நினைக்கிறேன்.

பொன்னசாமி, ஷண்முகம் திருவடும் சூ. வெளாடு மாதிரும்

கிருத்திகை பூஜைக்கு செய்யவேண்டிய வேலை என்ன வென்றால்

கிடுத்திகை யூஜைக்கு செய்வவேண்டியவேலை என்ன வென்றால் கிடுத்திகை யூஜைக்குச் சேர்ந்த பார்ட்டிகளிடம் பணம் வசூல்செய்வவேண்டும். பார்ட்டிகளிடம் கிடுத்திகை எந்தத் தேதியில் வடுகிறது என்பதை மின்சாப்டியே தெரிவித்துவிட வேண்டும். கிடுத்திகை யூஜைக்குத் தேவையான சாமாணங்களை வாங்கிக் கொடுத்து பார்ட்டிகளுக்கு நல்ல முறையில் யூஜையை நடத்துக் கொடுக்கவேண்டும். மேலும், சூப்பவாடு மாதமும் வசூல் ஆடும் பணம், அம்மாதம் சிலவு ஆடும் கணக்கு, மீதி கிடுக்கும் பணம் எவ்வளவு? இதை எவ்வளவு எவ்வாறு பார்ட்டிகளும் அறிய உதறிவிக்க வேண்டும்.

சூப்பவாடு மாதமும் மிச்சம் ஆடும் பணத்தை ஏலம் விட்டு விடுவார்கள். திரும்ப பணத்தை பார்ட்டிகளை யாரோ ஆடுபவர் ஏலத்தில் எடுத்துக் கொள்வார்கள். இதை அடுத்தமாதம் கிடுத்திகையன்று அதற்குண்டான வட்டியுடன் கொண்டு வந்து செலுத்த வேண்டும். திப்புடியே மாதங்கள் ஆக ஆக பணம் அதிகம் சேர்ந்தவுடன் கிடுத்திகை விடுகிறதை கிண்டும் நல்ல முறையில் கொண்டு வர சாக சொல்கிறார்கள். அம்மாதம் நடைபெறும் கிடுத்திகைக்குப் பிறகு எவ்வளவு பணம் மிச்சம் ஆகிறது என்பதையும் அது எவ்வளவு வட்டிக்கு ஏலத்தில் விடப்பட்டது என்பதையும் உங்களுக்கு அடுத்த சபாஸில் எழுதி அனுப்ப வேன்.

மற்றபடி சூப்பவாடு மாதமும் பார்ட்டிகளுக்கு கிடுத்திகை யூஜைக்கும் எந்தவிதமான சம்பந்தமும் திடையாக.