



மும்பை நகரத்தார்



மாதமின்னிதழ் • பக்கம் - 94

மலர் - 1 • இதழ் - 3 • ஜூலை 1, 2022

உலகெங்குமுள்ள வாசகப் பெருமக்களுக்கு.



அன்பான வணக்கங்கள். "மும்பை நகரத்தார்" என்ற மின் இதழின் மூன்றாவது இதழ் உங்கள் கைகளில் தற்போது இருக்கிறது. முதல் இரண்டு இதழ்களுக்கு நீங்கள் கொடுத்த வரவேற்பு எங்களையெல்லாம் மகிழ்ச்சியில் ஆழ்த்தியுள்ளது. உலகெங்கும் சுமார் 25 ஆயிரம் வாசகர்களைச் சென்று அடைந்திருக்கும் என்று நம்புகிறோம். இந்த இதழை மெருகேற்ற யோசனைகள் பல வந்து கொண்டிக்கின்றன. பல துறைகளிலும் திறமைகளை காண்பித்திருக்கும் மும்பை நகரத்தார்கள் அனைவருக்கும் எங்களது வாழ்த்துக்கள், நன்றிகள். வாசகர்களுக்கும், விளம்பரதாரர்களுக்கும் எங்களது நன்றிகள்.

அன்பான வணக்கங்களுடன்...



சேதுராமன் சாத்தப்பன்
மற்றும் ஆசிரிய குழுவினர்





ELEGANT BEAUTIFUL DAZZLING
Jewellery That will Get You Noticed



சென்னையில் செட்டிநாடு வைர நகைகள்,
கருத்துரு, ஜோடிய்யு தூலி வகைகள்,
சூங்க ஆபரணங்கள்
உடனடியாகக் கிடைக்கும்.

PAN INDIA
DELIVERY
AVAILABLE

Old No. 5, New No. 11, Bangaru Ammal Street, Mylapore, Chennai - 600 004.

Mob: 044-4867 7311 / 750 6990 140

Website: www.sdjewellery.in

Mail ID: mac@sdjewellery.in

CODE OF
ORIGIN

DE BEERS

AUTHORISED JEWELLERY

CODE OF
ORIGIN™ is a Trade Mark of
DE BEERS De Beers Group



Building Relations with Indian Heads of Foreign Affairs during recent Latin America Visit to Mexico & Columbia
Our BNSCA Vice President Manikantan Rajendran with His Excellency Honourable Shri Pankaj Sharma , Ambassador of India to Mexico & Ms Vallari Gaikwad, 2nd Secretary, Economic & Commercial.



With His Excellency Honourable Shri Sanjiv Ranjan,
Ambassador of India to Colombia.



Freight Bridge Logistics (Mr VS Alagappan) was awarded as Consolidator of the year 2022 for imports by EXIM Publications for the South and East of India. This is the 8th consecutive year they are bagging this coveted trophy.

Mumbai Nagara Vidudhi

A dream come true project for me and all the Members of BNSCA

Located in Mulund, North East of Mumbai, Maharashtra



Mumbai is known for its busy life and has an endearing magical vibe around it. Though this is a dream city for all, there is a space constraint for many. Mumbai Nagara Vidudhi stands tall despite this challenge, thanks to the Building Committee members and all those who have worked day and night to make this happen.

This two-storeyed building has pleasing grey and yellow exteriors. At the entrance, there are two beautifully carved granite shrines/sannidhis dedicated to Lord Karpaga Vinayagar and Lord Bala Murugan.

A few steps lead to an aesthetically designed banquet hall on the ground floor. It's a home away from home for the visiting Nagarathars with 10 comfortable AC rooms with attached washrooms on the 1st and 2nd floors.

I am happy to have got the opportunity to design the Banquet Hall of the Nagara Vidudhi in the contemporary style with a touch of tradition. The main entrance and the ceiling with traditional tinge are blended with whites and subtle gold tone throughout the hall.

Care was taken to ensure that the hall looked more spacious and inviting. Use of white, which has a reflective quality, opens up the hall and the big, vitrified tiles on the floor makes the area look larger than it is.

Full height vibrant red curtains are used to give a royal look to the stage area and the lighting used here gives a perfect ambience for any occasion.

The ceiling steals the show! Laser-cut acrylic sheets with intricate designs have been used to create an elegant and distinct look to the hall. The maximum ceiling height was utilized to give a capacious look to the entire area.

Weddings, receptions, engagements, birthday parties, poojas, meetings, get-togethers, and kids' activities are organised in this banquet hall.

Mumbai Nagara Vidudhi is all set to make all your occasions memorable. So why wait?

About the Interior Designer:





Muthulakshmi (Kanna) Palaniappan, (B.A, B.Ed, Diploma in Interior Designing, E.C.C.ed), wife of Palaniappan Meyyappan, native of Kandanur.

She is a Freelance Interior Designer, who has worked earlier with reputed architects. She has done several interior projects, for both offices and residences. She is also an artist, with several paintings to her credit. She also teaches various art forms to all age-groups, viz., pencil sketching, acrylic painting, oil pastels, charcoal art, Mandala art, water colour painting, warli art etc.

Her contact number is

+91 - 9967650475

Her Instagram ID is

lakshmiartzgallery



→ Mine (or) Yours →

Calling it mine, my name I stuck
I built it brick by brick
Little did I ponder
To share the credit of labour
Windows and doors I designed
With ventilation in mind
Little did I muse
Air is actually whose?
Wooden storing spaces I made
With aesthetic sense and space inside
Little did I think
Half the things lay there and stink
Large balconies and decks lay as trends
To stretch and relax, with my friends
Little did I anticipate
Relationships often dissipate.
Installed a huge kitchen to cook in comfort
Latest gadgets with zero effort

Little did I know
Home food will become a big NO
Left a shelf for the Gods
To whom everyday, I utter a few words
Little did I understand
Once heard, He never leaves my hand.
What is mine is not mine
To get it, I say it again and again.



Meenal Manikantan

*Writer, translator, Rangoli artist, teacher and
speaker on devotional subjects.*

Sneha Soodamani



Photographer & Photojournalist

Available for assignments including Outdoor shoots, candid photography, Industrial photography, event shooting, Wedding photography, Birthday functions and all other type of photo shoots.

Contact: 7722049740

Mail id: snehasoodamani@gmail.com

Website: www.snehasoodamani.com

Monthly Musings



Every little smile of ours can touch somebody's "Heart".
No one is born Happy but all of us are born with the
ability to create Happiness.

"Let us Be Happy Always".

Well-wishers in our lives are like stars of the sky. They
constantly shine but often we don't see them until the
dark hours come in our lives.

Whether we see them or not they are always there
wishing us the best.

We need to realise that our lives are beautiful only
because of such well wishers.

It is a beauty, the way God keeps on adding one more day in our lives.

God adds each day in our lives not just because we need it but because some one else needs it every day.

We need to look at the trees which allow the birds to perch and fly away without either inviting them to stay or desiring them never to depart.

If our hearts can become like this we can lead very peaceful lives

Happiness will come a lot easier when we stop complaining about our problems

and when we start being Grateful for all the problems we don't have.

When we forgive someone, we are not changing the past but we are trying to change the future.



PL.Palaniappan

BE from REC Trichy and MBA from XLRI, Jamshedpur.

Native of Okkur. Wife Mrs. Jayanthi. Belongs to Vairavan Kovil, Theyanar Vagappu.

Currently CEO of Mahindra Waste To Energy Solutions Limited and

Past president of BNSCA



Our Chettinad Cuisine

In South India one should be lucky to eat like a Chettiar. Chettiars (also called Nagarathars) are a small community of traders, merchants and bankers who initially lived at Poompuhar and Kaveripatnam under the Chola kingdom.

Legend has it that a great flood in the 8th century prompted a mass exodus of Chettiars from the Coromandel coast to the arid heartland of Tamil Nadu. The Chettiars resettled in the Karaikudi region from where they strove to re-establish their fortunes through trading with far-off kingdoms.

The Chettinad region comprises 76 villages and 2 towns.

With ancestors who travelled across countries such as Burma, Ceylon, Java, Sumatra and Vietnam, modern-day Chettiars have inherited a cuisine that is inspired by each of these countries.

The region houses mansions and temples and also refers to a community with the mastery of preparing delicious food. This is the food traced back to the community called Nattukotai Chettiars or Nagarathars. The cuisine involves rich usage of freshly ground spices to make scrumptiously blended and well-balanced meals.

There's always an odd number of dishes or courses in a meal (Except breakfast). At any meal or feast, this rule is always maintained. A meal on a banana leaf will have either five, seven, or 11 vegetables. A classic Chettinad breakfast will have either seven or eleven dishes. 16 dishes are the only exception if it's a really special meal. Traditional meals served Chettinad style on banana leaves follow specific protocol – each dish has a designated space and order in which it has to be served.

The culinary tradition of the Chettiars reflects the interesting history of the community. Having lived in proximity to the sea, the Chettiars used seafood to create many of their signature dishes



such as the meen kuzhambu (fish curry), nandu (crab) masala, and sura puttu (shark fin curry), and eral (prawn) masala.

The traditional Chettinad dishes mostly used locally sourced spices like the Star anise, Karu Milagu (whole pepper), Kalpasi (stone flower), Maratti mokku (dried flower pods), Kadal Paasi (sea lichen), Sombu (fennel), Thennai Kuruthu (coconut shoots), Jathika (nutmeg), Arisi Mandi (rice water), Karuppatti vellam (palm jaggery), Tamarind (karuppu puli)

Aachis prepared elaborate meals for the household – hand-pounding fragrant spices in stone grinders, chopping vegetables with the aruamanai (iron blade), and burning different firewood to develop specific flavours. These meals were often accompanied by buttermilk or nannari sherbet to tone down the heat of the cuisine's fierce curries.

Since food was such an essential part of a Chettiars life, the kitchen was one of the largest

and most important places in a Karaikudi house.

At our Chettiar wedding feasts, the samayalkar (team of cooks) would toil under the guidance of senior aachis of the family to make six main courses of grain dishes, nine savoury side dishes, and six



types of sweets. Many of these samayalkars would later go on to set up their eateries in the Karaikudi region.

Even the utensils used in the Chettiar kitchen were beautifully made and have become collectibles today, valued for their design, size, and vintage make.

Signature dishes of our cuisine

Get ready to read and imagine the mouth-watering dishes,

For Vegetarians lovers

1. Idiyappam
2. Kuzhi paniyaram

3. Vellai paniyaram
4. Kozhukattai
5. Vellai Kuruma
6. Kosmalli
7. Kara chutney
8. Urlai Roast
9. Cabbage poriyal
10. Ennai kathirikai kulambu
11. Paruppu urundai kulambu

For Non-Vegetarians lovers

1. Chettinad chicken
2. Vazhaipoo meen kuzhambu
3. Milagu kozhi varuval
4. Karaikudi eral masala
5. Kada fry
6. Mutton roast
7. Meen kuzhambu
8. Aatukkari kuzhambu with steam rice.

Delicious Sweets

1. Kandarappam
2. Therattu paal
3. Karupatti paniyaram
4. Paal payasam

5. Keppai puttu Kozhukattai
6. Kavuni arisi
7. Maavu urundai
8. Pori urundai
9. Ulundha kali

Crunchy Snacks

1. Thenkuzhal
2. Seedai
3. Kai murukku
4. Rottu pakoda
5. Seepu seedai
6. Manakolam
7. Thattai
8. Mullu murukku
9. Kara sevu



DEIVANAI RAMU
(B.com, pursuing US CMA)

Busisol

"For better career prospects and bright future send your profile to"

Busisol Sourcing (India) Pvt. Ltd.

HR & Management Consultants

Website : www.busisol.net

Corporate Identity Number : U72900MH2004PTCI44759

Registered office : 401 Shiv Ashish, Plot No. 10,
19th Road, Chembur, Mumbai 400 071.

Tel : 022 6117 7600 / 6117 7611 Email: appan@busisol.net

Chennai Branch : **Bengaluru Branch :**

#33A, Fourth Floor, Singapore Plaza,
164, Linghichetty Street, Parrys,
Chennai 600 001. Tel : 044 6548 7111 118,
Email: Chennai@busisol.net

Monolithic Apartment, No CS-1, 2nd Floor,
Sampige Road, Near Adigas Hotel, 2nd Main,
Malleswaram, Bengaluru 560003.
Tel: 080 6090 9013 18 Email: bangalore@busisol.net



**நாசிக் பஞ்சவடி
கார்த்திக் ஸ்வாமி திருக்கோயில்
குடமுழுக்கு நிகழ்வு**

இடம்: நாசிக் பஞ்சவடி கார்த்திக் ஸ்வாமி திருக்கோயில்,
மஹாராஷ்டிரா மாநிலம்

நாள்: சுபகிருது ஆண்டு வைகாசி மாதம்
20ம் தேதி (03.06.2022) வெள்ளிக்கிழமை

உலகாளும் சிவன்மகனாம் உத்தமனாம் கந்தனுக்கு
 சீர்மிகு நாசிகையில் பஞ்சவடி திருத்தலத்தில்
 நகரத்தார் எழுப்பிவைத்த நல்லதொரு கோயிலில்
 நாடும் வீடும் போற்றும் வைபவம்
 கார்த்திக்ஸ்வாமி திருக்கோயில் குடமுழுக்கு வைபவம்
 குறைதீர்க்கும் திருத்தலத்தில் திருவிழாக் கோலாகலம்
 திகட்டாத காட்சி திண்ணமாக மலரும்

ஆகம விதிகளைக் கடைபிடித்து
 ஆசார நியதிகளை அனுஷ்டித்து
 ஆச்சாரியார்கள் அன்புநிறை பக்தர்கள்
 பண்புடன் பெருவாரியாய் கூடியிருக்க

வேதங்கள் தான்முழங்க வெற்றிவேலன் வைபவமாம்
 நாதஸ்வரம் உள்ளிட்ட மங்கல வாத்தியங்கள்
 இடையறாது இன்னிசை மழை பொழியும்
 மக்கள் மனம் அதில் நனையும்
 கார்த்திகேயன் கற்சிலையில் மனம் கனியும்

வெள்ளமென அலைமோதும் மக்கள் கூட்டம்
 வாடிக்கை ஆகிப்போன வானவேடிக்கை முழக்கம்
 ஆரவாரமாய் ஒலிக்கும் அரோகரா கோஷம்
 திரும்பிய இடமெல்லாம் திருப்புக்குழ் மணக்கும்
 சிறப்பான குடமுழுக்கு மகத்தான முறையில்
 சீரும் சிறப்புமாக இனிதே நடைபெற்றது

கார்த்திகேயன் அருள் முகம்
 கருணை வழியும் ஆறுமுகம்
 நெடிய வேல் பிடித்து

நேர்த்தியான பார்வை பதித்து
கீர்த்தி அளிக்கும் திருவுருவம்
சிந்தைகவர் எழில் வடிவம்
கரம் கூப்பி வணங்கிடுவோம்
வரம் பெற்று வளம்பெறுவோம்.



பாவாக்கம்:

AR. Sivagami Ramanathan., B.E., H.D.S.E.,
W/O Ramanathan. M

Native: okkur

Born at Konapet.

Residing at Navi Mumbai.

For more details about kumbabhishekam tamil
kavithaigal ,

visit: தமிழ் சுனை (Tamil sunai) YouTube channel

https://youtube.com/channel/UCEgZYMj0JCMWHG_omqqz6Cw



Mumbai

The Hub

Mumbai, the name was derived from Mumba Devi, the name of the Goddess of the Koli - Fisherfolks. Mumbai formerly known as Bombay is the capital city of Maharashtra. It is the eighth most populous city in the world with a population of roughly 2 crore and the most populous Metropolitan area in the world. Mumbai has various other names like Hollywood of India, City of dreams and so on.

Mumbai and its structure:-

During the mid 18th century, Bombay was reshaped by the Hornby Vellard project, which undertook reclamation between The Seven Islands of Bombay, from the sea. Along with construction of major roads and Railways the reclamation project was completed in 1845 and

transformed Bombay into a major sea port on the Arabian Sea.

Mumbai - The Economic hub of India :-

Mumbai is the financial, commercial and the entertainment capital of India. The City houses important Financial Institutions and the corporate headquarters of numerous Indian companies and multinational corporations. Mumbai isn't just the country's wealthiest city, but it is the wealthiest city globally. Like the Bombay Stock Exchange, Reserve Bank of India, National Stock Exchange, and the Mint, two Indian business giants such as Aditya Birla group, Tata Group, Essel group and Reliance Industries. Mumbai is also home to some of India's premier scientific and nuclear institutes .

Mumbai, - The City of Firsts:-

From India's first five star hotel, the Taj Mahal Palace, to the country's first movie screening - by the Lumiere brothers in 1896. The subcontinent's first passenger train ran in Mumbai in 1853 and the country's first Civil Aviation airport opened at Juhu in 1928. This shows how Mumbai holds the promise of innovation.

Mumbai - the City of Dreams :-

As the commercial capital of the country, Mumbai has much access to anyone in search of work and better career opportunities. Migrants from every

part of the country move to the city everyday in search of a better life, hence the name 'City of Dreams'.

Mumbai - The Entertainment Capital:-

Mumbai isn't just the film capital of the country. a majority of the city's leading ad agencies, media companies, television studios, music production companies and cultural movements are concentrated here. Mumbai constitutes the Bollywood film industry being the largest film industry of India. Mumbai is the nerve centre of India's fashion industry. The city was rated number one with the 3.6 ranking in entertainment facilities by urbanite across 8 Metros, in the Times of India survey. It is the home to 3 UNESCO World Heritage Sites - the Elephanta Caves, Chhatrapati Shivaji Maharaj Terminus, and the city's distinctive ensemble of Victorian art and deco buildings designed in the 19th and 20th centuries. Hence these attract the tourists as well.

Mumbai - The Tourist Hub:-

Mumbai offers natural Heritage and modern entertainment including leisure spots, beaches, studios, architecture of the past and present, amusement parks, holy places and historical monuments. is visited by tourists from all over the world. Must visits in Mumbai are - Gateway of India, Elephanta Caves, Kanheri Caves, the

Taj Mahal Palace, Marine Drive, Haji Ali Shrine, Sanjay Gandhi National Park, Chhatrapati Shivaji Terminus, shopping and flea markets of Mumbai, Global Vipassana Pagoda, Siddhi Vinayak Temple, Mahalaxmi Temple, beaches of Mumbai, Flora fountain and Bandra-Worli Sea Link.

To summarise, Mumbai is the City that never sleeps. It is always on the move, vibrant and happening. It captures the spirit of the changing pace set by liberalisation and modernization. Mumbai is a mix of iconic old world-charm architecture, strikingly modern high rises, cultural and traditional structures. Mumbai is all about art, history, culture, food, theatre, cinema , nightlife and a lot more. Last but not least, Mumbai vada pav and many other Street foods like bhelpuri, sev Puri, ragada paatice, pani puri, Chinese bhel, masala dosa, cheese dosa are a must try.



Lakshmi

Husband Name: Subramanian

Qualifications: B.A., Tourism, IATA

Native: Paganeri

Kovil: Ilayatrangudi



பள்ளி எனும் நந்தவனம்

நேரு மகான் ஆடையிலே
நிறைவாக இருப்பதனால்
பேராலே ரோஜாவாம்
பெருமையிலே ராஜாவாம்

ஊரெல்லாம் குடிக்கின்ற
ஊருணியில் நடுவுளதாம்
பார்வையிலே மனம் கவரும்
பங்கயமாம் தாமரையாம்

சார்ந்திருக்கும் மங்கையரின்
மனம் போல வெள்ளை நிறம்
தீர்த்துவிடும் கோபங்களும்
தெளிவான மல்லிகையாம்

சாதிசனம் பார்க்காமல்
சகலருக்கும் மணம் பரப்பும்
சாதிப்பூ வெள்ளை நிறம்
தந்திடுமே நல்ல குணம்!

செந்நிறத்தில் சிரம்நிமிர்த்தி
சிரித்திருக்கும் செம்பருத்தி
எம்பெருமான் திருமேனி
அலங்கரிக்கும் முகமலர்த்தி!

இப்படியாய் மலரினங்கள்
எத்தனையோ வந்திடுமே!
தப்பாத வாசமதைத்
தவறாமல் தந்திடுமே!

குழந்தைகள் குலாவுகின்ற
கொஞ்சமொழிப்
படிப்பகங்கள்
பல வண்ண மலர்களுமே
பவனிவரும் நந்தவனம்

மழலையரின் படிப்பகங்கள்
மலர்க் கொத்துக் குவியல்கள்
குழந்தைகளின் குரலோசை
கூவுகின்ற குயிலோசை

பள்ளியது விட்டதுமே
பறந்து வரும் பிள்ளைஇனம்
அள்ளி வரும் வாசனைகள்
அத்தனையும் நேசமலர்!

நந்தவனப் பூக்கள்போல்
நடந்து வரும் வண்ணங்கள்!
நல்ல நல்ல சுகந்தங்கள்
நாடுகின்ற சொந்தங்கள்!



கவிஞர் அரியக்குடி மெய்யப்பன்

Retired from Customs as Superintendent of Customs. Has written articles in Tamil Monthly magazine 'Thennarasu'. Has written poems in Tamil literary magazines, 'Amudhasurabhi' and 'Ilakkiya Cholai'. Won prizes in poem competitions in 'Ilakkiya Cholai' and 'Amudhasurabi'. He was sub editor of the print magazine 'Thennarasu' for 2 years.

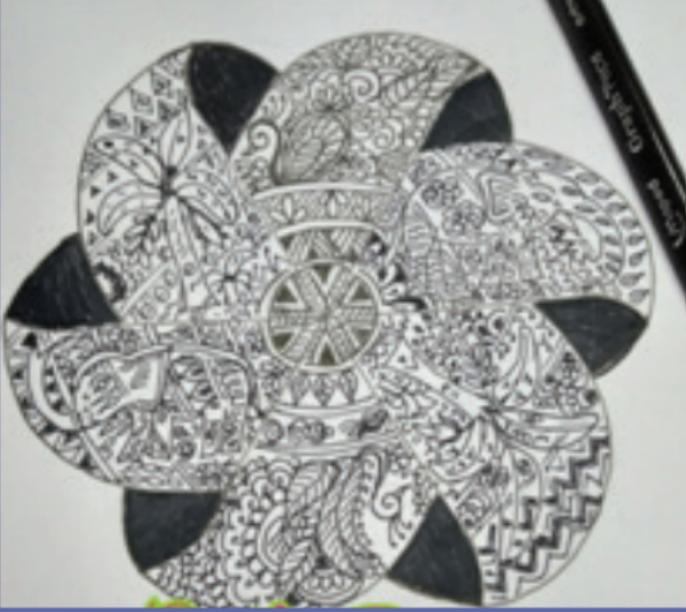
Wishing
'Mumbai Nagarathar'
Magazine all success.



With Best Compliments from
Interport Clearing Services,
Mumbai.

Mandala Art





Mrs. SEETHA RAMU
(Teaching Mandala Art &
Aditya Hrudayam stotram)
Native: kothamangalam
Mobile: 99624 78240

அன்னை எனும் ஆலயம்!

அம்மா என்ற வார்த்தைக்குள் அப்பப்பா என்ன இன்பம்!
தமக்காக யான் கவிதையியற்ற எண்ணினால்
அம்மா என்ற ஒற்றை வார்த்தைகளுக்கள்ளேயே
எமது மொத்த கவிதையும் முடிந்திடுமே!
ஈரேழுலகும் அவ்வொரு சொல்லில் அடங்கிடுமே!

ஈரைந்து மாதங்கள் எனைச்சுமந்து
நான் ஐனணிக்கக் காரணப்பொருளாவீர் தாம்!
உதிரத்தைப் பாலாக்கி எம் பசி தீர்த்த தேவியாவீர் தாம்!
மழலையாய் யான் முன்மொழிந்த முதல்வார்த்தையாவீர் தாம்!
உனக்கென்ற உறவுகள் இவர்கள்தாம் என்று
எனக்கான உறவுகளை எடுத்துரைத்தவராவீர் தாம்!



எனது சுவாசத்தின் அடையாளமாவீர் தாம்!
எனது வாழ்வின் கருப்பொருளாவீர் தாம்!

அள்ளி அரவணைத்து உச்சிமுகர்ந்து முத்தமிடும் வேளையிலே
எதிர்ப்பார்ப்பற்ற அன்பின் இலக்கணமாவீர் தாம்!
பிறைச்சந்திரனைக் காட்சிப்பொருளாக்கி
நட்சத்திரங்களை சாட்சிப்பொருளாக்கி
எமக்கு நிலாச்சோறளித்த நித்ய கல்யாணியாவீர் தாம்!
தினமும் அன்னமிடும் அன்னபூரணியாவீர் தாம்!
யான் நிம்மதியாய் துயில்கொள்ள தமது
நித்திரையை தொலைத்த கருணைக்கடலாவீர் தாம்!
யான் சயனம் கொள்வதற்கு
தாலாட்டுப் பாடும் இசைத்தென்றலாவீர் தாம்!

கற்பனைக்கதை கூறும் கதாசிரியராவீர் தாம்!
எமது புன்னகையில் உமதானந்தத்தை கண்டவராவீர் தாம்!
எமது கண்ணீரில் கரைந்துருகும் உள்ளம் கொண்டவராவீர் தாம்!
தாயைப்போல பிள்ளை என யாரேனும் கூறக்கேட்டால்
அகன்ற இவ்வகிலத்தையே வென்றதுபோல் அகமகிழ்பவராவீர் தாம்!
தமது பொறுமையாலும் அமைதியாலும்
பல சங்கடங்களைத் தீர்த்த சாந்தசொருபினியாவீர் தாம்!
பள்ளி சென்று வீடு திரும்பும் வரை
வழிமேல் விழிவைத்துக் காத்திருந்து
பள்ளிப்பாடங்களில் உதவும் வித்யாதாரினியாவீர் தாம்!

எமது குறைகளைத் தவிர்த்து
நிறைகளை மட்டுமே காணும் முழுமதியாவீர் தாம்!
உம்மையே உருக்கி எமக்கு வெளிச்சம் தந்து
எம்மை மெருகேற்றும் மெழுகுவர்த்தியாவீர் தாம்!

யான் பெற்ற பரிசுகளிலும் பட்டங்களிலும்
உமது வெற்றிப் பெருமிதத்தை கொண்டவராவீர் தாம்!
எமது வெற்றிகளின் உறைவிடமாவீர் தாம்!
யான் செய்த தவங்களின் பலனாவீர் தாம்!
யான் பெற்ற திவ்யபிரசாதமாவீர் தாம்!

யான் தம்மிடம் கொண்ட நன்றிக்கடன் தீர்க்க வழியுமுண்டோ?
மறுஜென்மம் கொண்டு உம்மை மகளாகப்பெற வரமுமுண்டோ?
உமது திருப்பாதம் பணிந்து திருவிடைகள் செய்து
யான் மோட்சம் பெற வாய்ப்புமுண்டோ?
தாயே, தாம் தாய் மட்டுமல்ல,
இறைவனின் மறுஉருவம்!
தியாகத்தின் திருவடிவம்!
ஆலயத்தின் பிரதிபிம்பம்!



யோக மீனா பாலசுப்பிரமணியன்

Husband : PL Balasubramanian
Native : Athangudi
Temple : Pillaiyaarpatti
Qualification : BE CSE
Passion : Writing and Oratory.
Residence : Kharghar, Navi Mumbai.



ஊஞ்சலிஸ் ஊனாகம்

மெய்யம்மை காசிவிஸ்வநாதன்

ஆலயங்களில் ஊஞ்சலில் இருக்கும் ஆண்டவனை தரிசித்தால் ஆனந்தம் கிடைக்கும்.

ஊஞ்சலில் பட்டாடையுடன் நவரத்தின மாலைகளுடன் வீற்றிருக்கும் அம்மனை வேண்டிக் கொண்டால் வேதனைகளைத் தீர்த்து திருவருள் புரிந்து காத்திடுவாள். கலியுக தெய்வம் கண்ணன் ஊஞ்சலில் ஆடுவதை கண்டால் உள்ளத்தில் நினைத்தது அனைத்தும் நிறைவேறும்.

ஊஞ்சலில் இருந்து அருள்பாலிக்கும் கந்தவேலனை நமஸ்கரித்தால் அடைக்கலம் தந்து காத்திடுவார்.

அழகிய தோரணங்களாலும் பூச்சரங்களாலும் அலங்கரிக்கப்பட்ட பொன்னூஞ்சலில் புன்னகை தவழ அமர்ந்து முன்னும் பின்னும் அசைந்தாடும் தெய்வங்களைக் காணும்பொழுது தெய்வீக தரிசனம் கிட்டும். கோவில்களின் திருவிழாக்கள் நவராத்திரி சமயத்தில் இறைசக்திகள் அற்புத அலங்காரத்துடன் திருகாட்சி தந்து அருளாசி வழங்குவார்கள். ஆலயங்களில் இருப்பது போல் நம் இல்லங்களிலும் பூஜை அறையில் ஊஞ்சலில் நமக்கு இஷ்டப்பட்ட தெய்வத்தை வைத்து ஆட்டி விட்டு நம் வேண்டுகலை கோரி வழிபடலாம்.

நவராத்திரியின் போது கொலுவில் ஊஞ்சலில் தெய்வங்களை வைத்து வணங்கினால் பரிபூரண கடைசம் கிடைக்கும். பூஜைக்கு வைக்கும் ஊஞ்சல் வெள்ளியிலோ பித்தளையிலோ மரத்திலோ முத்து மணிகளால் அலங்கரிக்கப்பட்டதாக இருக்கலாம். இல்லத்தின் வரவேற்பு அறையில் இருக்கும் ஊஞ்சலில் நாம் ஆடுவதால் மனச்சோர்வு நீங்கும், உடல் உற்சாகம் பெரும், நல்ல குருதி ஓட்டமிருக்கும்,

சினம் தணிந்து சிந்தை மகிழ்ச்சியடையும். மூளை நன்கு வேலை செய்யும். வரவேற்பு அறையில் ஊஞ்சல் வைத்திருப்பது இல்லத்திற்கு அழகுசேர்க்கும். பெண்களுக்கு வீட்டிலிருக்கும் பொருட்களில் அதிக மகிழ்ச்சியைத் தரக் கூடியது ஊஞ்சல் தான். தோட்டத்திலிருக்கும் ஊஞ்சலில் ஆடுவதால் பிராணவாயு வேகமாக உடல் முழுதும் பரவி ரத்தத்தை சுத்தப்படுத்தும். இதயத்தை சீராக இயங்கச் செய்து இதய நோய் வருவதைக் கட்டுப்படுத்தும். திருமணங்களில் மணமகள் மணமகனை ஊஞ்சலில் அமர வைத்து அனைவரும் ஆசிர்வாதம் செய்வது சிறப்புடையது. திருவாசகம் அருளிய மாணிக்க வாசகர் ஆதியும் அந்தமுமில்லாத சிவபெருமானின் பொன்னூஞ்சல் பற்றி திருவாசகத்தில் பாடியுள்ளார். உன்னதமான ஊஞ்சலில் இருக்கும் இறை தெய்வங்களை வணங்கி உயர்ந்த வாழ்வு பெறுவோம்.

மும்பை நகர விடுதி

தொடர்பு கொள்ள

மும்பை நகர விடுதி மேனேஜர்
திரு. பழனியப்பன் ராமநாதன்

மொபைல் நம்பர்:

93635 12033



மங்கலம்

- உமர் கர்ஷி வஸுவநாதன்



Qualifications: BA (English Litt), FCA (Fellow Chartered Accountant), CAIIB, Certified Ind AS by ICAI and Certified Vastu Consultant. **Native :** Devakottai. **Husband:** L. Kasiviswanathan. **Kovil :** Ilaythankudi Perumarudhur. **Job:** currently working with ICICI Bank as Head Payroll and Consolidated financials in BKC. **Hobby:** Mandala Art, travelling and learning new techniques in handling special kids.



May everyone in the world be happy

A Good rest house in Palani for devotees on a pilgrimage

Palaniappa Chettiar and Meenakshi Aachi Viduthi is a rest house built with a not-for-profit in Palani and founded by Thiru Palaniappan, who has created a fund source from his income also towards future administration of the Viduthi.



There is anannadhan at the premises on first Monday and on Kiruthikais of every month. Donation for Annadhanam for Birthdays and wedding anniversaries of parents and children of your family is welcome from all devotees and 80G Income Tax exemption available for the same.

Manager of the Rest House is Thiru A. Annamalai, Phone: 919865230277 (Whatsapp) can be contacted for any queries regarding Palani temple darshan. No advance payment required for staying in the rest house.

Special features of the Rest house:

- 300 metres from PathaVinayagar temple. The resthouse is located in the street next to the street where the girivalam takes place.
- Parking facility inside the rest house. Auto or Car pickup and drop facilities can be arranged.
- Presence of solar water heater for 24 hour water facility, Purified drinking water facility.
- Generator and UPS backup on power outage. Bigger rooms are available for large groups of devotees to stay.

Rent

1. Double room A/C : Rs 850 with additional bed at Rs 150
2. Double room non AC : RS 600 with additional bed at Rs 100

Address:

Pazha. Se. Palaniyappa Chettiyaar Meenachi Aachi Annadhana Viduthi
102. East Street, IdumbanSannidhi, Itteri road,
Ponni's Lodge behind, Adivaaram Palani-624601

Website: www.cpviduthi.com

Email: cpviduthi@gmail.com



வழக்குச்
சொல்
விளக்கம்

ஆறிலும் சாவு, நூறிலும் சாவு

எதற்கும் துணிந்து நிற்க வேண்டும், இறப்பு என்பது தவிர்க்க முடியாதது, அது ஆறு வயதிலும் வரலாம், நூறு வயதிலும் வரலாம் என்பதற்காக இப்படிச் சொல்வார்கள். ஆனால் இதன் விளக்கம் குருசேஷத்திரப் போரின்போது குந்திதேவி, கர்ணன் தன் மூத்த மகன் என்று தெரிந்துகொண்டு பாண்டவர்களோடு சேர்ந்து கௌரவர்களை எதிர்த்துப் போரிடச் சொன்னாராம். கர்ணனோ "தாயே, பாண்டவர்கள் ஐந்து பேரோடு சேர்த்து ஆறாவது ஆளாகப் போரிட்டாலும் சரி, கௌரவர்கள் நூறு பேரோடு சேர்ந்து போரிட்டாலும் சரி, எனக்கு இறப்பு என்பது நிச்சயிக்கப்பட்டு விட்டது.



அதனால் துரியோதனன் எனக்குச் சோறிட்டவன், அந்த செஞ்சோற்றுக் கடனைத் தீர்ப்பதற்காக அவர்களோடு சேர்ந்தே போரிடுவது தான் நியாயம்!" என்றானாம். இதைத் தான் ஆறிலும் சாவு நூறிலும் சாவு என்கிறார்கள்.

L. Annamalai

Qualification: MBA

Place of working: Oodagaa Digital Marketing Agency, Chennai

Kovil: Vairavankovil

Pirivu: Periya Vaguppu

Native: Pudhuvayal

Hobbies: Reading books, following the current trends in politics and digital marketing.

Chettinadu Sweet Recipe
Kandarappam with kavithai Varigal

கந்தரப்பம்



தேவையான
பொருட்கள்:



- பச்சரிசி - ஒரு ஆழாக்கு (தலை தட்டி எடுத்து கொள்ளவும்)
உளுந்து - மூன்று அல்லது நான்கு ஸ்பூன்
வெந்தயம் - 10
வெல்லம் - ஒரு ஆழாக்கு
ஏலக்காய் பொடி - இரண்டு சிட்டிகை
தேங்காய் - ஒரு தேக்கரண்டி துருவியது (optional)
ரீபைண்ட் ஆயில் - தேவையான அளவு

செய்முறை

வீளக்கம்:



பச்சரிசி ஒரு ஆழாக்கு தலை தட்டி எடுத்து கொள்ளவும்.
ஆழாக்கு அரிசியின் மேல் உளுந்தை கோபுரமாக அளந்து
எடுக்கவும். வெந்தயம் சேர்த்து கொள்ளவும். இவற்றை நன்றாக
அலசிய பின் தண்ணீர் சேர்த்து ஊற வைக்கவும். நான்கு
அல்லது

ஐந்து மணி நேரம் கழித்து கிரைண்டரில் நைசாக அரைக்கவும்.
ஏலக்காய் பொடி மற்றும் வெல்லத்தைத் தட்டி சேர்த்து
அரைக்கவும். தேங்காய்ப்பூ சேர்த்து அரைக்கவும்.
எண்ணையில் ஒன்று ஒன்றாக ஊற்றி திருப்பி விட்டு சுட்டு
எடுக்கவும். சுவையான சூடான செட்டிநாட்டு கந்தரப்பம் ரெடி.



கந்தரப்பம் பற்றிய கவிதை:

செட்டிநாட்டு கந்தரப்பம்
பார்த்தாலே பசி வருமே
பகிர்ந்தாலோ தனிசுகமே
பொன்னிறமான பணியாரம்
பஞ்சு போல பணியாரம்
பிய்த்துத் தின்னக் கெஞ்சி கெஞ்சி
நமைக் கேட்கும்
தித்திக்கும் பணியாரம்
எத்திக்கும் மணம் வீசும்
தின்னத்தின்ன சுவை கூடும்
திக்கெட்டும் செட்டிநாட்டின் புகழ் பேசும்.



AR. Sivagami Ramanathan., B.E., H.D.S.E.,

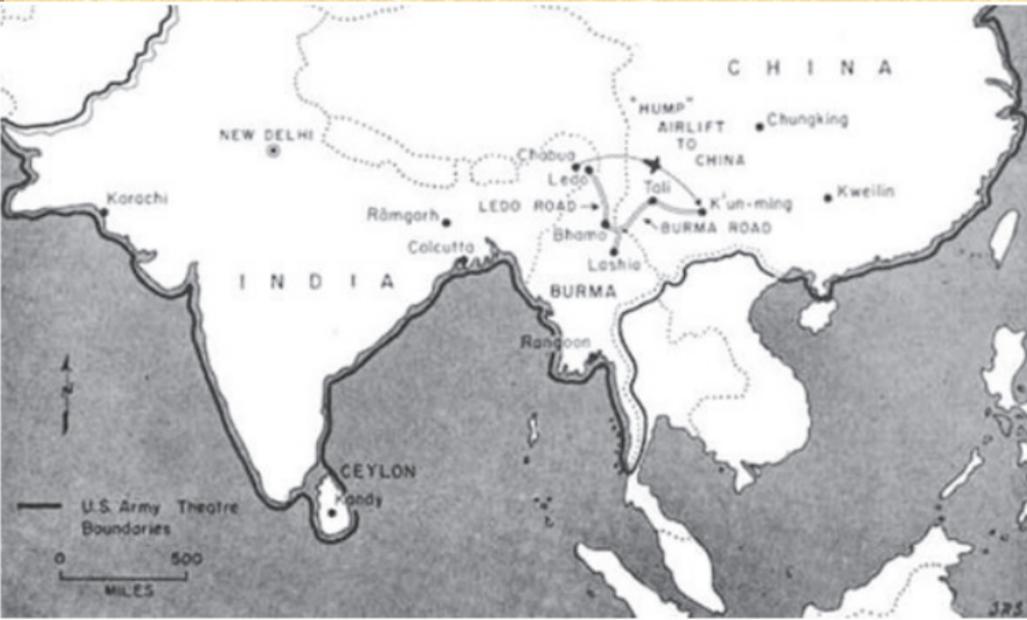
W/O Ramanathan.M

Native: okkur. Born at Konapet.

Profession :Lecturer

Teaching Tamil language through online & offline classes for people of all ages. Passionate in writing poems, drawing kolams, cooking & exploring new recipes & their preparation, reading books, new youtuber running two youtube channels தமிழ் சுவை (Tamil sunai) for tamil kavithaigal https://youtube.com/channel/UCegZYMj0JcmWHG_omqqz6Cw & YT tamizhini educational channel

<https://youtube.com/channel/UCUAS65s2hYEulwlvVpUL09w>



ஐராவதி நதக்கரையேறும்

ஐக்கதையில் வரும் அனைத்து கதாபாத்திரங்களும் கற்பனையே, யாரையும் குறிப்பிடுவன அல்ல.

ஐக்கதையில் வரும் சில வரலாற்று நிகழ்வுகள் 'The Chettians in Burma' (Sean Turnell - 2005) எனும் ஆய்வு கட்டுரையிலிருந்து எடுக்கப் பட்டுள்ளது.

அத்யாயம் 3: அயல் நாடுகளில் பரவத் தொடங்கிய நகரத்தார்கள்

வருடம் 1875

விஸ்வநாதன் அண்ணனின் வார்த்தைகள் ராமநாதனின் மனதிற்குள் ஒலித்துக் கொண்டே இருந்தன. "First mover advantage to extend credit in one of the most promising

and underpenetrated markets in the world".

அவனது தந்தையாருடனும் தாயாருடனும் மனைவியுடனும் கலந்தாலோசித்தான். அவனது தந்தையாருக்கு இருப்பதை விட்டு, பறப்பதைப் பிடிப்பது போலத் தோன்றியது.

"நம்மூரில் நிறைய வட்டிக் கடைகள் முளைத்துவிட்டதால், தொழில் போட்டி கூடி, கசறு குறையத் தொடங்கிவிட்டது. இந்நிலையில் நம் தொழிலை பர்மாவிற்கு மாற்றுவதே சாலச் சிறந்ததாக தோன்றுகிறது." என்றான் ராமநாதன். "சரிப்பா, எனக்குத் தெரிந்த சகாக்களிடமும் கேட்டுவிட்டு, ஓரிரு மாதத்தில் முடிவு செய்வோம்" என்றார் ராமநாதனின் தந்தையார்.

அக்காலகட்டத்தில் வெகு சிலரே அவர்கள் ஊரிலிருந்து பர்மாவில் தொழில் புரிந்து வந்தமையால், பொதுவாக வேறு அயல் நாடுகளில் தொழில் புரிந்து வந்தவர்களை சந்தித்து பேசினார். மற்ற எல்லா நாடுகளைக்காட்டிலும், குறிப்பிட்டு சொல்லும்படி, சிலோனில் பல ஊரார், உறவினர் தொழில் புரிந்து வந்தனர்.

சிலோன், மதராஸ் மாகாணத்திற்கு அருகாமையில் இருந்த நாடு. தோராயமாக கடந்த நாற்பது வருடங்களாக, பல்வேறு ஊர்களில் இருந்த நகரத்தார்கள் தொழில் புரிந்து வந்த நாடு. அங்கும் நகரத்தார்கள் பிரதானமாக வட்டித் தொழிலிலேயே ஈடுபட்டு வந்தனர். அவர்களின் பல கடைகளும், தேயிலைத் தோட்டத்தில் வேலை பார்ப்பவர்களின் குறுகிய, நீண்ட கால நிதித் தேவையை பூர்த்தி செய்தன. இம்மாகாணத்தில் தொழில் புரிவதைவிட, பொதுவாக அயல் நாடுகளில் கசறு அதிகம் கிடைக்க வாய்ப்புள்ளது என உணர்ந்தார் ராமநாதனின் தந்தையார். "ராமநாதா! எங்களுக்கோ ஒரே மகன் நீ தான். எதுக்கு பர்மா வரைக்கும் தொழில் தொடங்க போகணும்.

அதைவிட பக்கத்தில் இருக்கும் சிலோனிலேயே நல்ல லாபம் கிடைக்க வாய்ப்புள்ளதே" என்றார் ராமநாதனின் தந்தையார்.

"அப்பச்சி, உங்களுக்கு தெரியாதது எதுவும் இல்லை. ஏற்கனவே நம் ஊரிலிருந்தும், சமூகத்திலிருந்தும் பல பேர் சிலோனில் தொழில் புரிந்து வருகிறார்கள். இதில் என்னை போன்றோரும் புதிதாக சேர்ந்து கொண்டால், தொழில் போட்டி கூடி, பிற்காலத்தில் எல்லோருக்கும் லாபம் குறைய வாய்ப்புள்ளது.

பர்மாவில் இது போன்ற சூழ்நிலை இல்லை. நம்மவர்களை வளர்ச்சிப் பாதையில் இட்டுச் செல்ல கூடிய புது நாடு.

அது மட்டுமல்லாமல், நான் அங்கு சென்றவுடனேயே, முதல் போட்டு தொழில் தொடங்க நினைக்கவில்லை. இரண்டு முதல் மூன்று வருடங்கள், நான் விஸ்வநாதன் அண்ணனின் கடையிலேயே வேலை பார்த்து, தொழில் மற்றும் அவ்வூரை பற்றிக் கற்றுக் கொண்டு, பிறகு கடை தொடங்கலாம் என எண்ணுகிறேன்" என்றான் ராமநாதன்.

ஒரு வழியாக அவனது தந்தையார், அவன் கூற்றை ஏற்றுக் கொள்வது போலத் தோன்றியது. பேசி முடித்துவிட்டு, எல்லோரும் தூங்கச் சென்றனர். அந்த பறந்து விரிந்த பர்மாவை நோக்கி செல்லும் காலம், கூடிய விரைவில் வரப்போவதை எண்ணி மகிழ்ந்தான் ராமநாதன்.



Maruthappan Swaminathan (Nerkuppai)

is a corporate banker by profession and settled in Mumbai with Annapoorna (Spouse) and Saishri (Daughter). He loves to discuss stock markets and movies.

Rain

This year monsoon is set
To make us all wet.
Viewing through my window
Water strikes and rolls down my meadow.

Nature shows its power
Oh.. What a fantastic shower!
The gentle breeze so chill
Empowers my goodwill.

The soil so chilled and wet
Spreads its fragrance that's too good
Kindles up our mood to the core
The happiness due to rain we cannot ignore.



Arunachalam Ramanathan

Class: Grade XII

Native: Okkur

Interests: Drawing, Painting, Writing Poems,
Reading Books, Playing Chess, Chanting Slokas



PALAK HALWA

INGREDIENTS

- Palak 300gms (approx. 2 bunch)
- Ghee 4 tbsp
- Milk 80ml
- Sugar 250 to 300 gms (depending upon the taste buds)
- Milk Kowa (Unsweetened) 250gms
- Cashew and Raisins 10 to 15gms
- Cardamom powder ½ tsp
- Saffron 1 pinch (optional)



PROCESS



- Cut the Palak Bunch and separate the stems and leaves. Use the leaves
- Boil the water and add a pinch of sugar to retain the palak colour and Blanch the palak (approximately 3 to 4 min)
- Drain the water and cool it down and blend it to fine paste.
- Take a pan, add 3 tbsp ghee. Once the ghee melts, add the blended palak to it and cook until the raw flavour goes and let the ghee ooze out from the palak.
- Once the palak is cooked add milk and cook for 2 min. Then add sugar. Once the sugar is added the texture and colour will change.
- Simmer the gas and cook for approximately 8 min. Slowly the texture will change. Then add the un-sweetened Kowa and cook for 10 min.
- Then add 1 tbsp ghee in another pan and fry the cashew and raisins; then add it to the halwa while it is cooking.
- Finally add the cardamom powder and a pinch of saffron and mix the halwa well. (Saffron is optional).
- Once the halwa consistency is acquired, switch off the stove and serve it at normal temperature.



Meenakshi Sundaram Ramaswamy
S/o. PL. RAMASWAMY
Native: Pallathur



FREIGHTBRIDGE LOGISTICS PVT. LTD.

An Endeavour to Connect Ends



CORPORATE OFFICE

Neelkanth Business Park, C-707, 7th Floor, Vidyavihar (West), Mumbai - 400 086.

Tel.: +91-22 6722 6722 | Fax: +91-22 6722 6721 |

Email: info@fblindia.in

WE OFFER



-  **LCL CONSOLIDATION SERVICES (IMPORT & EXPORT)**
-  **MULTIMODAL TRANSPORTATION SERVICES**
-  **COMPLETE LOGISTICS SOLUTIONS**
-  **3PL & 4PL LOGISTICS**
-  **OCEAN FREIGHT**
-  **AIR FREIGHT**



OUR BRANCHES

AHMEDABAD || BARODA || MUNDRA || BANGALORE || CHENNAI
COIMBATORE || DELHI || HYDERABAD || MUMBAI || LUDHIANA || TUTICORIN || TIRUPUR



freightbridgelogistics



www.fblindia.in



freightbridge

A Novelty in Uthappam Potato Uthappam



We all must have tasted various types of Uthappam like onion uthappam, tomato uthappam, vegetable uthappam etc but here is a recipe for a unique Uthappam, Potato Uthappam. Hope you all will relish the same.



Ingredients:

- Idly rice – 1 cup
Potato – 1 (large)
Two teaspoons of cut carrots, onions, capsicum, and grated coconut.
curd. – ¼ cup
Salt, haldi, chilli powder, Coriander as per taste
Baking soda or ENO - ¼ teaspoon



Preparation of the dough:

Soak the rice in water for 2 to 3 hours and grind it in a mixer.

Boil the potato in cooker and mash it.

Then in a large bowl add ground rice, mashed potato, carrots, onions, capsicum, coconut, curd, salt, haldi, chilli powder and coriander and mix them properly. Add the baking powder

or ENO and again mix properly.
This proper mix of dough should be allowed to rest for two hours.



Making of Potato uthappam:

After two hours add water as needed to the dough and get the batter ready. Now make the uthappam in the Tawa adding oil/ghee as per taste/need.

Relishing of Uthappam:

Uthappams are ready for you to relish. Onion/ tomato chutney or jam/ketchup goes well with these uthappam.



Jayanthi Palaniappan,
Native - Okkur

சாங்கச்சுரங்கம்

நடுவு நின்ற நல் நெஞ்சினோர் - 1

அண்மையில் “கடைசி விவசாயி” திரைப்படம் பார்த்தேன். அனைவரும் வயது வித்தியாசமின்றி பார்க்க வேண்டிய மிகச் சிறந்த படைப்பு. காணத்தவறியவர்கள் OTT தளங்களில் பார்க்கக் கேட்டுக் கொள்கின்றேன்.

அதில் வரும் நல்லாண்டி ஐயா பல நேரங்களில் எனது ஐயா (உலகம்பட்டி) நாகப்ய செட்டியாரை நினைவுபடுத்தினார்.

“அவரவர் வாழ்க்கையில் ஆயிரம் ஆயிரம் மாற்றங்கள்

அந்த நினைவுகள் நெஞ்சினில் திரும்பிட திரும்பிட ஏக்கங்கள்”

உங்களுக்கும் அது நிகழும், நினைவுகள் கண்ணீராக வெளி வரும். தூங்க விடாது, மனம் பின்னோக்கிச் செல்லும், நினைவுகளை அசை போடும். நல்லாண்டி ஐயா எருது கொண்டு உமும் காட்சியும், எருதின் கழுத்தில் கட்டும் கயிற்றின் காரணமும் தான் இந்த கட்டுரையின் தொடக்கப் புள்ளி.

ஜே சி குமரப்பா தஞ்சையில் பிறந்து இங்கிலாந்தில் படித்து மும்பையில் வேலை பார்த்தவர். காந்தியின் நெருங்கிய நண்பர். பொருளாதார மேதை மற்றும் காந்தியின் பொருளாதார

ஆலோசகர். 1947ல் அமைக்கப்பட்ட விவசாய சீர்திருத்தக் குழுவின் தலைவர். பாராளுமன்றத்தில் டிராக்டர் இறக்குமதி செய்து உழவு செய்வதற்கு அனுமதி பெறுவதற்காக விவாதம் நடந்தது. அதுவரையில் எருது கொண்டு தான், ஏர் பூட்டி உழவு நடந்தது. அனைவரும் டிராக்டரை ஆதரித்தனர் காரணம், பத்து எருது செய்யக்கூடிய வேலையை ஒரு டிராக்டர் செய்துவிடும். இரவு பகல் பாராது மிக ஆழமாக உழவு செய்யலாம். ஓய்வு தேவையில்லை. அப்போது குமரப்பா கேட்டார் “**டிராக்டர் சாணி போடுமா?**” அனைவரும் சிரித்தனர், “இவ்வளவு பெரிய மேதை கேட்கும் கேள்வியா இது” என்று. அவர் சொன்ன பதில் “எருது உழும் போது, விழும் சாணி என் நிலத்திற்கு உரம். டிராக்டர் அதனைத் தராது”. இன்று சாணியும் ஆட்டாம் புளுக்கையும் ஆன்லைனில் விற்பனை செய்யப்படுகின்றது (உண்மை. 6 சாணி உருண்டைகள் ரூபாய் 150க்கு உங்கள் வீடு தேடி வரும்)

நமது முன்னோர் உபயோகப்படுத்திய அனைத்துப் பொருட்களுக்கும் தமிழ்ப் பெயர்கள் உண்டு. உதாரணமாக கப்பலின் (நாவாய்) பாகங்களுக்கு தமிழில் பெயர்களுண்டு, ஆனால் தொழிற்சாலையில் உள்ள எந்திரத்தின் பாகங்களுக்கு தமிழில் பெயர்கள் உள்ளதா என்றால் கேள்விக்குறிதான்?

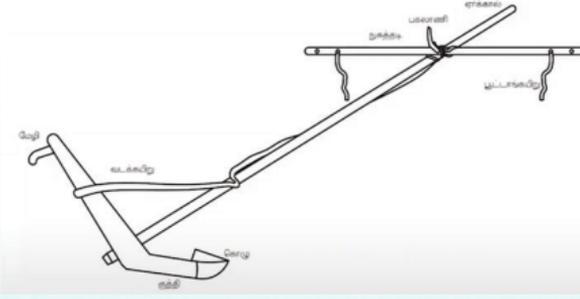
சங்கஇலக்கியங்கள் நம் முன்னோர்கள் பயன்படுத்திய பொருட்களுக்கு பெயர்களை மட்டும் சொல்லித் தரவில்லை, வாழ்க்கையை சொல்லித் தருகின்றது. ஏரின் வழியாகவும் மாட்டு வண்டிகளின் வழியாகவும் நாம் எப்படி வாழ வேண்டும் என்ற வாழ்வியல் நெறியையும் சொல்கின்றன.

சுழன்றும்ஏர்ப் பின்னது உலகம் அதனால்

உழுந்தும் உழவே தலை

திருக்குறள் 1031

ஏரின் படமும் அதன் தமிழ் பெயர்களும் படத்தில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.



புறநானூறு 102. சேம அச்சு! (Spare Axle or Storage Axle)

பாடப்பட்டோன்: அதியமான் நெடுமான் அஞ்சியின் மகன் பொகுட்டெழினி.

பாடியவர்: அவ்வையார்: திணை: பாடாண்; துறை: இயன்மொழி.

எருதே இளைய நுகம் உண ராவே
சகடம் பண்டம் பெரிதுபெய் தன்றே
அவல் இழியினும் மிசை ஏறினும்
அவணது அறியுநர் யார்? என உமணர்
கீழ்மரத்து யாத்த சேமஅச்சு அன்ன
இசை விளங்கு கவிகை நெடியோய்! திங்கள்
நாள்நிறை மதியத்து அனையை இருள்
யாவண தோ நின் நிழல்வாழ் வோர்க்கே?

இளமை நலமுள்ள எருதுக்கு நுகத்தின்(நுகத்தடி) பாரம் தெரியாது. வண்டியில் பாரம் அதிகம் என்று கருதாமல் இழுக்கும். உமணர் உப்பேற்றிச் செல்லும் வண்டி பள்ளத்தில் இறங்கும்போதும், மேட்டில் ஏறும்போதும் வண்டியின் பின்னால் தொங்கவிடப்பட்டிருக்கும் "சேம அச்சு" நுகத்தின் பாரம் குறையாமலும், கூடாமலும் பார்த்துக்கொள்ளும். அந்தச் சேமஅச்சு போன்றவன் பொகுட்டெழினி. நிறைநிலா போல இருள் இல்லாமல் குளுமையான ஒளி தந்து மக்களைக் காப்பாற்றுபவன். மாட்டு வண்டியின் ஸ்பேர் பார்ட்ஸ் பெயர்களும், அதன் பயன்களும்!



Name and uses of the spare parts of the bullock cart (vikatan.com) - <https://www.vikatan.com/literature/agriculture/79225-name-and-uses-of-the-spare-parts-of-the-bullock-cart>

இப்படி ஒரு மாட்டு வண்டியில் உள்ள சேம அச்சு போல் மன்னன் நடுவு நிலைமை மாறாமல் இருக்க வேண்டும் என்று சங்கஇலக்கியம் கூறுகின்றது. இது மன்னனுக்கு மட்டும் தான் பொருந்துமா? மன்னனை பற்றி மட்டுமில்லாமல் மக்களை பற்றியும் பேசிய மொழி நமது தமிழ். காண்போம் அடுத்த கட்டுரையில். காத்திருங்கள்



PR.C.Sethuraman

(Master of Banking Management)

Nomura(Investment Banking Operations),

Mumbai

Native: Valayapatti

LANDSCAPE AND GARDENING



KANNAGI GANESH KUMAR - 9600126999

**For Residential, Commercial and Industrial
Establishments - CHENNAI**

Art spot

by budding artists of BNSCA

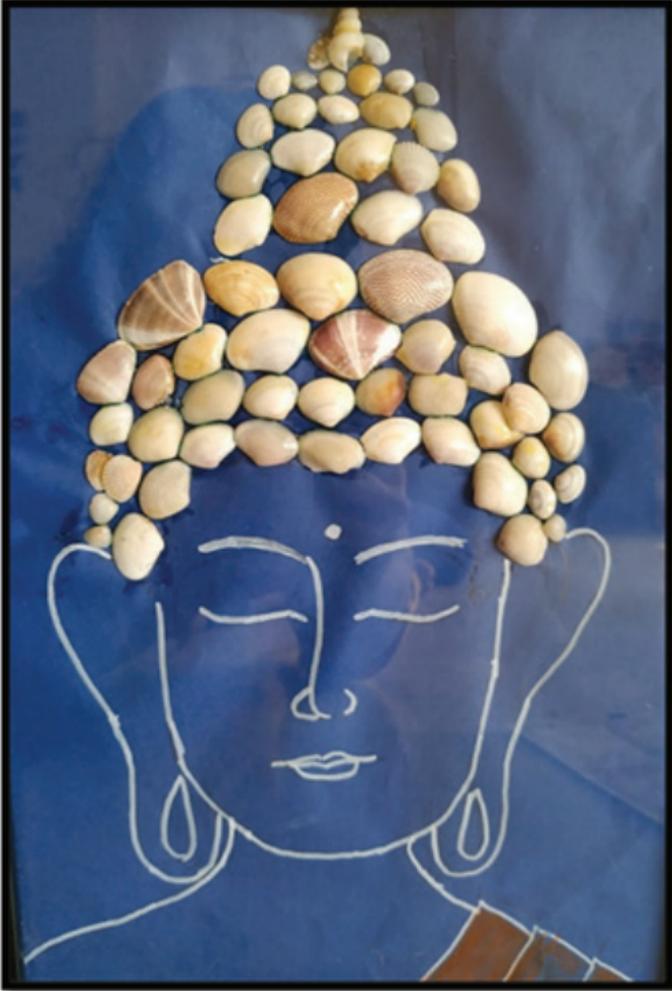


Nisha Annamalai

Class: 4th grade

Art : Oil pastels

Native: Karaikudi



Ramanathan Ayyappan

Class : 5th grade

Native : Kulipirai

Art : Shell work on Buddha



KU.Muthukumar

Class: 6th grade

Native: Kulipirai

Art: Water colour painting



K.V. Abhishek

Class: 5th Grade

Native: Devakottai

Art: Water Colours and Crayons



Vivaan Muthuganesh

Class: 4th Grade

Native: Paganeri

Art: Cat - Apocalypse & DinoRoar

Freehand drawing using color pencils

Time to Take Sustainable Initiatives to Counter Climate Change



The Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) in the current assessment report on climate change has asked countries to maintain a ceiling of 1.5 degrees Centigrade raise in global temperature for reducing the risks caused by climate change. Climate change has dangerous risks associated with it and it is unavoidable in the present scenario of global deterioration and global warming. The accumulation of greenhouse gases in the atmosphere has caused widespread global warming and raises global temperatures at 4 degrees Centigrade, every year.

The causes of global warming are summarised here:

1. Widespread deforestation and felling of plant resources and trees have drained out organic sources of oxygen. This has caused depletion of resources, reduction of water table, reduced rainfall, disruption in food chain and soil erosion.
2. Addition of harmful gases and pollutants into the water table and the atmosphere has caused air pollution and water pollution. Pollution is toxic and can kill the future of mother earth.
3. Consumerism has made impulsive buying behavior to flourish, causing increased carbon

footprints. Some developed countries have even traded with their carbon credits, so as to increase the consumerist load of developing nations. Developing nations have burgeoning landfills with piles of waste being dumped by the developed countries.

The increase in average global temperatures will cause the Arctic ice caps and glaciers to melt and fill the oceans, thus resulting in the land mass or the continents submerging in water. Even now we are able to witness receding coastlines and eroded beaches. Research on whether tsunamis and volcanic eruptions disrupting mother earth are a resultant of climate change is being studied. There is a possibility of a connection between natural disasters and climate change.

The global sustainable development goals are seventeen in number and each goal contributes to the betterment of human sustainability. The following is the summary of the sustainable development goals. It works towards reducing the carbon footprints created in each and every activity done. A path towards a circular economy is the prerequisite in today's scenario. A 'back to the roots' based scientific approach is the need of the hour.

Making hunger, poverty, and gender bias down to zero are some of the goals which are measurable, and each country must declare its progress in every goal. The female foeticide and female infanticide which is highly prevalent in India is being stringently prohibited to meet the demands of the UN Sustainable development goal metrics. Pollution, deforestation requiring climate action are among the most important SDGs. Equality and education for all children

 **SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**



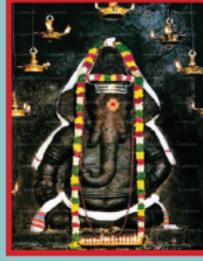
is a human right and is also a sustainability parameter.

Thus, in this current rate of progress, not enough action is taken equitably by all stakeholders since everyone on this earth is accountable to act in the right direction. It is vital for us to remember that there is only one planet earth and there is no other planet in the Milky way that is inhabitable. So sustainable initiatives that prompt reusing, reducing, and recycling is the need of the hour. All of us should pledge that none should follow consumerism. Sustainability is the mantra to counter climate change.



Lavanya Subhramanian

She is an Academic content writer working in a private sector digital advertising firm (remote) and is the spouse of M. Subhramanian, resides at Reliance Township, Lodhivali near Panvel.



ஈரோடு, திருப்பூர், கோவை, நீலகிரி மாவடங்களில்
வீடுகள், மனைகள், கமர்ஷியல் காம்ப்ளக்ஸ்
வாங்க, விற்க
கைராசியான நிறுவனம்

கண்டனூர் **AL. GANAPATHY**

Sai Meena Real Estate

No. 22, Lakshmi Vinayagar Nagar,
Sakthi Nagar East, Nethajipuram,
N.K. Palayam, Coimbatore – 641 033.
Phone: 97868 86849, 89460 24940.



நலம் காக்கும் நாசிக் கார்த்திக் சுவாமியின் குடமுழுக்கு விழா





புண்ணிய பூமியாம் பாரதத்தின் நாசிக் பஞ்சவடி
என்னும் பெருமைமிகு ஊரிலே கோதாவரி நதிக்
கரையின் ஓரத்தில் நம் செட்டி முருகன், கார்த்திக்
சுவாமி என்ற நாமத்தோடு ஆலயம் கொண்டு
தன்னை நாடி வருவோருக்கெல்லாம் அருளாசி
வழங்கி வருகின்றான்.



புண்ணியம் உடையது.

காலாராம் மந்திர் என்னும் மிகப்பெரிய திருக்கோயிலின் பின்புறம் இந்தக்கோயில் அமைந்துள்ளது.. இப்படிப்பட்ட புண்ணிய பூமியில் நம் தமிழ் கடவுளுக்கும் சிறப்பாய் கோயில் எழுப்பி நம் மக்கள் அனைவரும் உரிமையுடன் வந்து தங்கி முருகனை வணங்க வழிவகை செய்து கொடுத்த



நம் முன்னோர்களுக்கு எத்தனை விதத்தில் நன்றி சொன்னாலும் மிகையாகாது.

ஆன்மீக உணர்வினை இயல்பிலேயே இறைவன் அருளால் அதிகம் பெற்ற நாணயம் மிக்க நகரத்தார்கள் 1972 ஆம் ஆண்டிலேயே வட நாட்டில் நம் முருகனுக்கு கோயில் எழுப்பி சிங்காரவேலனை தண்டாயுதபாணியாய் வடித்து வணங்கி வந்துள்ளனர்.

அன்றிலிருந்து இன்றுவரை காசி நகர சத்திர மேலாண்மை குழுவும் மற்றும் நம் நகரத்தார் பெருமக்களும் இணைந்து கார்த்திக் ஸ்வாமி மந்திரீ என்னும் இந்தத் திருக்கோயிலை அருமையாகப் பராமரித்து வருகின்றார்கள். காசி நகர சத்திரமும் காரைக்குடி , முல்பை மற்றும் அனைத்து நகரத்தார்களும் , உள்ளூர் வாசிகளும் சேர்ந்து அருமையாய் திட்டமிட்டு தீறம்பட குடமுழுக்கை நடத்தி முடித்துள்ளார்கள். காரைக்குடி நகரத்தார்கள்

பொறுப்பேற்று ஆகமவிதிப்படி யாகசாலைகள் அமைத்து ஹோமங்கள் வளர்த்து வேத மந்திரங்கள் முழங்க பிள்ளையார்பட்டி ஸ்ரீபிச்சை குருக்கள் அவர்களின் அருட்கரங்களால் அருமையான இந்த குடமுழுக்கை நிகழ்த்தியுள்ளனர். அறுசுவை விருந்தளித்து உபசரித்தனர்.லட்சோப லட்சம் மக்களின் வேண்டுகல் நிறைவேற்றும் வேத நாயகனுக்கு விமரிசையாய் நடந்த இந்த குடமுழுக்கு விழா என்றென்றும் நினைவில் நிற்கும். இந்த பெரும் விழா இத்தனை சிறப்பாய் நடைபெற உழைத்த அத்தனை பெருமக்களுக்கும் நன்றி சொல்வோம்...

வெற்றிவேல் முருகனுக்கு அரோகரா



Deivanai Palaniappan, M.A.,

(w/o.V. Palaniappan - TCS) native of Karaikudi. Her hobbies include being a youtuber, interested in artworks.Taking classes for Professional mehendi and embroidery.

Contact number is - 96191 08487.

Her youtube channel link - <https://youtube.com/channel/UCnrrnzXNaKCkfJ2ZGxMIbA1w> (Art my life by Deivanai Palani). This channel has 22,000 subscribers

★
ARVIND
CHETTINAD SNACKS

செட்டிநாடு ஸ்நாக்ஸ்



பாரம்பரிய
சுவையில்
பலகார
வகைகள்



சுபகாரியங்களுக்கு ஆர்டரின் பெயரில் செய்து தரப்படும்.

Mfrs :

South India Agro Food Industries, A-38, Sidco Industrial Estate, Kappalur,
Madurai - 625 008. PH: 0452 - 2489596, +91 9360026920
E-Mail : thinna37@yahoo.co.in

Our Branches :

Madurai - +91 93451 26920 | Karaikudi - +91 84899 42190
Devakottai - 9486486423

★
ARVIND
CHETTINAD SNACKS
www.arvind-snacks.com

FLAVOURFUL CLICKS







Sivakami Elakkuvan

She is from Viramathi (Vairavan Koil), residing in Mumbai presently. She is a home maker with a passion for cooking like every other woman. She enjoys trying new recipes from different cuisine. She developed an interest for food photography. She loves to present the cooked food in a way it looks appetizing. She is on social media to share the food platters making it a visual treat to her followers. She loves photography on the whole and she also likes to add tradition to the house by drawing kolams. This combined interest has lead her here. She looks forward to attract all our senses especially the sight and taste through her food photography. Her Instagram link

<https://instagram.com/sivakamielakkuvan?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

@sivakamielakkuvan

பஞ்சவடி நாசிக்கில் வைகாசி விசாகத் திருவிழா



முருகப்பெருமானின் அவதாரத் திருநாளாம் வைகாசி விசாகம் மிகவும் விமரிசையாக நாசிக் பஞ்சவடியில் 12. 6. 22 அன்று கொண்டாடப்பட்டது. ருத்ரம் படிக்கப்பட்டு 108 சங்குகள் வைத்து சங்காபிஷேகம் செய்யப்பட்டு முருகனுக்கு விசேஷ அபிஷேக ஆராதனை நடந்தது. நகரத்தார் பெருமக்களும் உள்ளூர்வாசிகளும் பால்குடம் எடுத்து பிரார்த்தனை செய்தது கண் கொள்ளாக்காட்சியாக அமைந்தது. அணியணியாய்த் திரளாக வந்து முருகனிடம் அனைவரும் அருள் பெற்றனர். பட்டாடை ஜொலி ஜொலிக்க வண்ணப் பூ மாலைகளோடு பாமாலைகளும் சமர்பித்து முருகனின் அருளை வேண்டிப் பெற்றனர்.

மிகச் சிறப்பான முறையில் அன்னதானமும் நடந்தது.



அசுரர்களை வதம்
செய்து தேவர்களைக்
காக்க சிவாம்சமாகத்
தீப்பொறிகளாய்ப் பிறந்த
ஆறுமுகனின் அருளை
பக்தப் பெருமக்கள்
அனைவரும் வைகாசி
விசாக நன்னாளில் பெற்று
மகிழ்ந்தனர். சிறப்பான
முறையில் விழா ஏற்பாடு
செய்த கமிட்டி நண்பர்களுக்கு
சிரம் தாழ்ந்த நன்றி....

மும்பை நகர விடுதியில் வைகாசி விசாகம்



மிகப்பெரிய சுற்றுலா தலமாகிய வணிக மாநகர் மும்பையின் சிறப்பிடங்களையும், சுற்றுவட்டார பகுதியில் உள்ள பிரசித்தி பெற்ற கோயில்களையும் சுற்றிப்பார்க்க வரும் நம் நகரத்தார் பெருமக்கள் எந்தவித சிரமமுமின்றி அதிகப் பொருட் செலவும் இன்றி தங்கியிருந்து சுற்றிப் பார்க்க ஏதுவாக மும்பை நகர பெருமக்கள் பலரின் அயராது முயற்சியால் கட்டிய நகர விடுதி வரும் அனைவருக்கும் பேருதவியாக உள்ளது... நகர விடுதியின் முகப்பில் கற்பக விநாயகரும் ஸ்ரீ பாலமுருகரும் கல்மண்டபத்தில் பிரதிஷ்டை செய்யப்பட்டு வணங்கும் பக்தர்களுக்கு அருள்பாலிக்கின்றார்கள்.

சமீபத்தில் நடந்த நகர விடுதி திறப்பு விழாவும் தொடர்ந்து நடந்த கும்பாபிஷேகமும் கோலாகலமாய் அமைந்தது. சென்ற 12.6.22 ல் வைகாசி விசாகம் சிறப்பாக பாலமுருகனுக்கு கொண்டாடப்பட்டது. சிறப்பு அபிஷேக ஆராதனைகளும் அன்னதானமும் பஜனைகளும் அருமையாகச் செய்யப்பட்டது.

நகரத்தாரின் நலம்பெற கட்டப்பட்ட நகர விடுதியில் அமைந்த கற்பக விநாயகரும், பாலமுருகரும் அனைவருக்கும் அருள் புரியட்டும்.

வெற்றிவேல் முருகனுக்கு அரோகரா



எழுத்தாக்கம் : **Deivanai Palaniappan, M.A.**,
(w/o.V. Palaniappan - TCS) native of Karaikudi

மும்பை நகர விடுதி வைகாசி விசாகம்

12.06.22 ஞாயிற்றுக் கிழமை

வைகாசித் திங்கள்
விசாகத் திருநாள்
வேலன் அவதரித்த பொன்னாள்
மும்பை நகர விடுதி
கற்பகக்கணபதி பாலமுருகனுக்கு
அபிஷேக ஆராதனை
அலங்காரம் அருமை
பஜனைப் பாடல்கள் புதுமை

மாலையாக தாமரைக் கமலங்கள்
மகிழ்ந்து முருகனை அலங்கரிக்கும்!
சிவப்பு மஞ்சள் பட்டாடை சிக்கென
சிங்கார வேலன் திருமேனி பற்றிவிடும்!

'மலை போன்ற துயர் கூட
பனி போல விலகிவிடும்'
ஐயன் பால முருகனைக் கண்ட
நொடியில் பிணி அகன்றுவிடும்!
அகம் குளிர்ந்து விடும்!
கருணைப் பெருங்கடல் கற்பக கணபதி
கந்தன் அருள் பெருகிவிடும்!

பளிச்சென்ற புகைப்படங்கள்
எழுச்சி ஊட்டும் நிழற்படங்கள்....

நிஜப்படங்கள் போல வியப்பூட்டும்!
சிறியவர் பெரியவர் சிரிப்பும் அதில் தெரியும்!

சிட்டுப் போல சிறார்கள்
பட்டுப் போல கால்
பதித்து இங்குமங்கும்
ஓடி ஆடிக் குதூகலம்! அவர்கள்
சின்னஞ்சிறிய முருகனின் பிரதிபிம்பம்!

சிரமங்கள் அகற்றும்
சின்னஞ்சிறு முருகனை
சிரத்தையுடன் வணங்கும்
சிறியவர்கள் யாம்!
ஆண்டவன் அருட்கடலை
அநேகமாய் ஆட்கொள்ளும்
அன்பர்கள் யாம்!

முழுமுதற்கடவுளரை வணங்கிடுவோம்!
வள(ர)ங்கள் வேண்டிப் பெற்றிடுவோம்!

பாவாக்கம்:

Sivagami Ramanathan, B.E.,H.D.S.E.,

W/o M.Ramanathan

Native: okkur



அறிவோம் ஆழ்வார்

பாசுரம்

அறிவோம் ஆழ்வார் பாசரம் என்ற தலைப்பில் தொடர்ந்து நாம் திருப்பல்லாண்டு பதிகத்தில் இருந்து அடுத்த மூன்று பாசரங்களை விரிவாகப் பார்ப்போம்.

ஏடு நிலத்தில் இடுவதன் முன்னம் வந்தெங்கள் குழாம் புகுந்து கூடு மனமுடை யீர்கள் வரம்பொழி வந்துஒல்லைக் கூடுமினோ நாடும் நகரமும் நன்கறி யநமோ நாராய ணாயவென்று

பாடு மனமுடைப் பத்தருள் ளீர்வந்து பல்லாண்டு கூறுமினே

எங்கள் குழாம் பக்தர் குழாம். அதில் வந்து புகுந்திட,

எங்களுடன் கூடி, மனம் உண்டெங்கில் ஜட உடலாகிய இந்த ஏடு நிலத்திற்கு இறையாவதற்கு முன்னம் தங்கள் வரம்புகளை ஒழித்து எங்களை வந்து கூடுவீர். கூடி, நாடும் நகரமும் நன்கறிய அதாவது அனைவருக்கும் கேட்கும் வண்ணம், அனைவரும் அறியும் வண்ணம் 'நமோ நாராயணாய'வென்று கூறும்படியான மனமுடைப் பக்தராயிருப்பீராயின் பல்லாண்டு கூற வாரும் என்று அழைக்கிறார் ஆழ்வார்.

அண்டக் குலத்துக் கதிபதி யாகி அகர ரிராக்கதரை
இண்டைக் குலத்தை எடுத்துக் களைந்த இருடிகே சன்தனக்கு
தொண்டக் குலத்திலுள் ளீர்வந் தடிதொழுது ஆயிர நாமம்சொல்லி
பண்டைக் குலத்தைத் தவிர்ந்துபல் லாண்டுபல் லாயிரத் தாண்டென்மினே

அண்டர்குலம் என்பது தேவர்கள் குலத்தைக் குறிக்கும். அண்டக்குலத்துக்கு அதிபதியானவன், ஒருவருக்கொருவர் நெருக்கமாக இருக்கக்கூடிய அகரர் ராக்ஷஸர்களை எடுத்துக் களைந்த பகவான், இங்கே ஆழ்வார் அவரை இருடிகேசன் என்கிறார். இருடிகேசன் என்றால் ஹ்ருஷீகேஷன் புலன்களை ஆள்பவன் என்று பொருள். அவனுக்குத் தொண்டு செய்யக்கூடியவர் குலத்தைச் சேர்ந்தவர்களே, பண்டைக் குலத்தைக் களைந்து, என்றால் உங்கள் பழைய பழக்கவழக்கங்களைக் களைந்து அவனடி தொழுது ஆயிரம் நாமம் சொல்லி, (இங்கே ஆழ்வார் சஹஸ்ரநாம பாராயணம் பற்றியும் கூறிவிட்டார்) அவருக்குப் பல்லாண்டு பாடுங்கள் என்கிறார்.

எந்தை தந்தை தந்தைதம் மூத்தப்பன் ஏழ்படி கால்தொடங்கி
வந்து வழிவழி ஆட்செய்கின் றோம்திரு வோணத் திருவிழவில்
அந்தியம் போதி லரியுரு வாகி அரியை யழித்தவனை
பந்தனை தீர்ப்பல் லாண்டுபல் லாயிரத் தாண்டென்று பாடுதமே

இதில் உள்ள தந்தை என்னும் சொல் ஒவ்வொரு

பதிப்புகளில் மூன்றாகவும் ஒவ்வொன்றில் நான்காகவும் வருகிறது. என் தந்தை, அவரது தந்தை, அவரது தந்தை, அவரது தந்தை அவரது மூத்த தந்தை என ஏழு தலைமுறைகளாகத் தொடங்கி வழி வழியாக வந்து அவனது திருவடிக்குத் தொண்டு செய்து வருகின்றோம், திருவோண நாளிலே, அந்தி மாலைப் பொழுதிலே சிங்க உருவம் கொண்டு தனது பக்தனைக் காக்க இரணியனை அழித்தவனை நம்முடைய பௌதீக பந்தம் தீரும் வண்ணம் பல்லாண்டு பல்லாயிரத்தாண்டென்று பாடுவோமாக என்று அழைக்கிறார் ஆழ்வார்.

இதிலிருந்து, ஆழ்வார் தான் மட்டும் பாடவில்லை, அனைவரையும் பாடி அவனது பக்தியில் திளைக்கவே அழைக்கிறார் என்பது திண்ணமாகிறது.



மீனாள் மணிகண்டன்

(கணவர் : மணிகண்டன் ராஜேந்திரன்)

இரு மொழி எழுத்தாளர், மொழிபெயர்ப்பாளர், ரங்கோலி கோலக்கலைஞர், பக்தி இலக்கிய சொற்பொழிவாளர்.

இவரது சொற்பொழிவுகள்

https://www.youtube.com/channel/UCEGxW7KF-9Wm9IJK__ia_z1Q

என்ற youtube channel லில் உள்ளன.

Mandala Art and Tamil Classes - Workshops at Mumbai Nagara Viduthi Meenal Manikantan

BNSCA Women's Corner organised two workshops, Mandala Art by Seetha Ramu achi which was attended by 26 people including kids achis and annans and Tamil class by Sivagami Ramanathan achi which was enthusiastically learnt by kids and adults a total of 16 people. Both the achis made their respective classes very interesting and gripping.

Post lunch there was Vishnu Sahasranamam class by Meenal Manikantan which also had a good attendance of 9 people. BNSCA is able to conduct such sessions and bring it's members closer thanks to the Nagarathar Viduthi premises available for us now.







விளம்பரங்கள் வரவேற்கப்படுகின்றன

இந்த மின் இதழ் மாதந்தோறும் உலகெங்கும் இருக்கும் நகரத்தார்களைச் சென்றடையும் என்பதை மகிழ்ச்சியுடன் கூறிக்கொள்ள விரும்புகிறோம்.

கிட்டத்தட்ட 25,000 முதல் 50,000 நகரத்தார்கள் வரை எளிதாக சென்றடையும். ஆதலால் இந்த இதழில் உங்கள் நிறுவன விளம்பரங்கள் இடம் பெற்றால் அது பல ஆயிரக்கணக்கான நகரத்தார்களுக்கு உடனடியாக சென்றடையும் என்பதில் சந்தேகமில்லை.

ஒரு பக்கம் விளம்பரத்திற்கான கட்டணம் - ரூபாய் 600.
ஒரு வருடத்திற்கு, 12 இதழ்களுக்கான விளம்பர கட்டணம் ரூபாய் 6000.

தொடர்பிற்கு

contact.mumbainagarathar@gmail.com