



தினப்புயல்

THINAPPUAL
REGISTERED AS A NEWS PAPER AT THE DEP. of . N.A :- RBN/4/3/06



மலை-01 Tel&Fax- 0242227558, Hot line: 0711850885. Email:thinappual2014@gmail.com, www.thinappualnews.com இதழ் -329

**பிரபாகரன் போராடி மரணித்திருப்பாரே தவிர,
கோட்பாவின் நாய் கதைக்கு வாய்ப்பேயில்லை - மாவை**

**பிள்ளையானின் தமிழ் கிண விரோத கருத்துக்கள்
வடகிழக்கில் மீண்டும் ஆபத்து**

**கொரோனா கொத்தனியும்,
மக்களின் அவல நிலையும்**



சினிமா

மீண்டும் இரண்டும் மாஸ்டர் கூட்டனி? மாஸ்டர் யத்தின் முதல் நாள் வசூல் தெரியுமா?

மாஸ்டர் படத்தில் இணைந்து பணியற்றிய விழும் - லோகேஷ் கனகராஜ் கூட்டனி. மீண்டும் இணைய உள்ளதாக தகவல் வெளியாகி உள்ளது.

லோகேஷ் கனகராஜ் இயக்கக்கூடில் விழும் நடத்துள்ள படம் மாஸ்டர். கடந்த சில நினைகளுக்கு முன் ரிலீஸன் இடப்பட்டு வரவேண்டும் என்றால் இதையுடைக் கொடுக்க நடக்க உள்ளது. அதைப் படத்தை நிறுத்தி விழும் நடத்துள்ள தொடர்பு விரைவில் தொடங்க உள்ளது. இடப்பட்டதை இந்தாண்டு தீவாளி பண்டிகையை ஒட்டி ரிலீஸ் செய்ய உள்ளனர்.

இந்திலைபில், விழும்பின் ஒவ்வு படத்தை மாஸ்டர் டி. இயக்குஞர் லோகேஷ் கனகராஜ் இயக்க உள்ளதாக கூறப்படுகிறது. மேலும் இடப்பட்டதை மாஸ்டர் படத்தின் இணை தயாரிப்பாளர் வேலை தயாரிக்க உள்ளதாக தகவல் வெளியாகி உள்ளது. லோகேஷ் கனகராஜ் உடன் நடக்கர் விழும் பீண்டும் கூட்டனி அமைக்க இருப்பது அவரது ரசிகர்களிடம் மகிழ்ச்சியை ஏற்படுத்தியுள்ளது.



நஸ்வரன் படத்தின் முதல் நாள் வசூல் நிதோ!

சுசீந்திரன் இயக்கத்தில் சிம்பு நடிப்பில் கடந்த ஐந்து முடிவு திருத்தி ஈல்லை படம் வெளியானது. ஏற்கனவே சில சர்ச்சைகளிலும் சிக்கிய இடப்பட்ட அதையெல்லாம் கடந்து விழும்பின் மாஸ்டர் படம் வெளியாகி இருக்கும் துழுநிலையில் ஈல்லை போட்டி படமாகவே பார்க்கப்பட்டு வருகிறது.

வழக்கம் போல சிம்பு ரசிகர்கள் இடப்படத்திற்கும் நல்ல வரவேற்பாற்றுத்தனர். இந்திலையிலும் ஈல்லை படத்திற்கு கல்வையான விமர்சனங்கள் மட்டுமே கிடைத்துள்ள நிலையில் முதல் நாளில் சென்னையில் ரூ 20 லட்சம் வசூலித்துள்ளதாம்.



நழகை ராய் லட்சமிக்கு கொரோனா!

தமிழ், தெலுங்கு, கன்னடம், ஹாந்தி என பல்வேறு மொழி படங்களில் நடித்து பிரபலமான நழகை ராய் லட்சமிக்கு கொரோனா தொற்று உறுதி செய்யப்பட்டுள்ளது.

இதனால் கடந்த ஒரு வராமாக அவர் தன்னை தனியைப்படுத்திக் கொண்டுள்ளாராம். தற்போது அவரது உடல்நிலை சீராக உள்ளதாகவும் இன்னும் சில தினங்களில் பூரண குணமடைந்து விடுவார் என்றும் கூறப்படுகிறது.

இந்திலையில் ராய் லட்சமிக்கு தனது இன்ஸ்டாக்ராம் பதிலில், “காலம் மாறிவிட்டது, நாம் அனைவரும் பாசிடிவ்-க்கு பதிலாக நெகட்டில் முடிவுகளை தான் எதிர்பார்க்கிறோம்” என குறிப்பிட்டுள்ளார்.



லோகேஷ் கனகராஜ் இயக்கக்கூடில் விழும். விழும் சேதுபதி நடிப்பில் வெளியாகி இருக்கும் மாஸ்டர் படத்தின் முதல் நாள் வசூல் பற்றி தகவல் வெளியாகியுள்ளது.

நடிகர்கள் விழும் மற்றும் விழும் சேதுபதி நடிப்பில் லோகேஷ் கனகராஜ் இயக்கியிருக்கும் படம் மாஸ்டர். இந்தப் படம் பொங்கல் தீநைத்தை முன்னிட்டு இன்று வெளியாகியுள்ளது.

தீரையாங்குகளில் 50% இருக்கக்கூடுக்கு தமிழக அரசு அனுமதி அளித்த போதிலும் மாஸ்டர் படத்தை ரசிகர்கள் விழு போன்ற கொண்டாடனார்கள். படத்தை பார்க்க பலநூல் பொங்கலுக்கு மாஸ்டர் திரைப்படம் சரியான விஞாநதாக அமைந்திருக்கிறது என்று தெரிவித்துள்ளனர்.

இந்திலைபில் மாஸ்டர் படத்தின் முதல் நாள் வசூல் பற்றித்து வெளியாகியுள்ளது. சென்னையில் மட்டும் முதல் நாளில் ரூ.1.21 கோடி வசூல் செய்துள்ளதாக கூறப்படுகிறது.

முதல் முறையாக தனது காதலனை திறிமுகம் செய்து பிக் பாஸ் நழகை ஓவியா

களவாணி படத்தின் மூலம் தமிழ் தீரையல்கள் கதாநாயகியாக ரசிகர்கள் மனதில் பிரபலமாக துவங்கியிருந்துகொண்டு விவியா.

இதன் பின் சில தீரைப்படங்கள் நடிக்கிறுந்தாலும், விழும் கொலைக்காட்சியில் ஒளிபரப்பான பிக்பாஸ் மூலம் தான்ரசிகர்கள் மத்தியில் உச்ச நட்சத்திரமாக பிரபலமானார்.

பிக்பாஸ் வீடிடிருள் கூட நடிகர் ஆரவடன் காதல் ஏப்பட்டு, மருத்துவ முக்கும் எனும் சர்ச்சையில் சிக்கினார்.

இந்திலைபில் தனது பூவிட்டர் பக்கத்தில் முகன் முறையாக தனது காதலனை புகைப்படத்தை அறிமுகம் செய்து வைத்துள்ளார் நடிகை ஓவியா.

இந்த புகைப்படத்தில் நடிகை ஓவியா, ஆண் ஓருவங்கு முத்தம் கொடுக்கிறார். மேலும் அந்த பதிலில் ‘காதல்’ என்று பதிவிட்டுள்ளார் நடிகை ஓவியா.





உடல் மூரு யெ தேவையான மூரு குறிப்புகள்..!

முக மூரு குறிப்பு : -

முகம் அழுத பெற தீண்டும் பயாளிப் பழுத்தை முகத்தில் தடவி சிறிது நேரம் குறித்தை முகத்தை களிர்ந்த நீரால் கழுவ, முகம் பொலிவடனும். பளப்பளப்பாகவும் இருக்கும். முழு உடல் அழுத பெற முட்டைக்கோள் சாஸை முகத்தில் தடவி வர முகச் சுருங்கம் மறையும். இவில் படுக்கப் போதும் முன் தேன், துங்குமப்படி, மஞ்சள் சேர்த்து அரைத்து சாப்பிட்டு வந்தால் உடல் மினுமினுபாகும். மேலும் முழு உடல் அழுத பெரும்.

கழுத்தை பற்றாற்கக : -

கழுத்தை பற்றாற்கக் கீறிதலை ரோஸ் வாட்டர். சிறிதலை வெங்காய சாறு இரண்டு சொட்டு ஆலிவ ஆயில் மற்றும் பயத்தை மாவு ஆகியவற்றை கலந்து கழுத்தை கழுத்தில் கடவி ஒரு பகுது நிரிட்டு கழுத்திலிருந்து காடையை நோக்கி லேசாக மசாஜ் செய்துவிடுகள். இவ்வாறு தொடர்ந்து செய்ய நாளைடைவில் உங்கள் கழுத்தை பகுதியில் இருக்கும் கருப்பு நிறம் மாறி பளப்பளப்பாக காணப்படும்.

கண்களில் கருவகளையும் நீங்கக : -

கண்களில் இருக்கும் கருவகளையும் நீங்க கிடை தான் சிறந்த வழி. வெள்ளரிக்காய் விதையை காயலைத்து பொடி செய்து அதில் தபிர் சேர்த்து பசைபோல் ஆக்கவும். இந்த பேஸ்டை முகத்தில் தொடர்ந்து போட்டு வர முப்பது நாட்களில் இருக்கும் கருவகளையும் மறைந்து காணப்படும்.

கருப்பு தட்டுகளை நீக்கக : -

சிலாங்கு முகத்தில், மூக்கில், கண்ணங்கள் என அசிங்கமாக கருப்பு நிற திட்டுகள் காணப்படும். இதை கிராம புறத்தில் மங்கு என குறிப்பிடுவார்கள். இவற்றைப் போக்க, ஜாதிக்காய், சந்தனம், வேப்பங்கொழுந்து ஆகியவற்றை நீர் கலந்து நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். அரைத்த பற்றை முகத்தில் இருக்கும் கருப்பு திட்டுகள் இருக்கும் திட்டுக்கள் பசைப்போல தடவங்கள். சில முறை இந்த முறையை நீங்கள் கையாண்டால் போதும் முகத்தில் உள்ள அசிங்கமான மங்கு(கருந்திட்டு) மறைந்துவிடும்.

குத்தகளை பற்றாற்கக : -

நம் வீட்டில் பொதுவாக சமைப்பதற்கு பீட்டுட்டு அதிகம் வாங்குவோம். அந்த பீட்டுடை ஒரு தண்டு எடுத்து உங்கள் உடைடில் லிப்ஸிடிக் போடுவது போல் போட்டு வந்தாலே போதும். உங்கள் உடடு மிகவும் அழுகாக இருக்கும்.



ஒரு நொழ உன்னை
ப்ரந்தாவும்
மறு நொழ
உன்னை சேரும் வறம்
வேண்டும்
எப்பாழுதம் உன்
அருகாமை வேண்டும்
ஆயுள் முழுவதும் உன்
அங்குக்கு
மட்டும் அடிமையாக
குருக்க வேண்டும்
மீண்டும் ஓர் ஜென்மம் உன் காதல்
வேண்டும்



மொறு மொறு குவையில் உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ்..!

வீட்டில் இருக்கும்போது ஏதாவது கொறிக்க வேண்டும் என வாய் தேடும். அப்படி தேடும்போது வீட்டில் உருளைக்கிழங்கு இருந்தால், சிப்ஸ் செய்து சாப்பிடுக.

தேவையான பயாருட்கள்:-

உருளைக்கிழங்கு - 5
உப்பு - 1 விடுங்
மிளகாய் தூள் - 1 விடுங்
எண்ணைய் - பொறிக்க



செய்மறை:-

உருளைக்கிழங்களை தோல் சீவிக்கொள்ளுங்கள். பின் உருளைக்கிழங்களை சீவி சீவில் கருவி யப்பன்படுத்தி மெல்லியதாக சீவிக்கொள்ளுங்கள்.

அடுக்கதாக அதை தண்ணீரில் கிரண்டு முறை அலக்கக்.

பின் காற்றுப்பட்டாக தண்ணீரிலிருந்து உருளைக்கிழங்களை ஒட்டாமல் காய வையிடுகள். ராம் போன்றும் எடுத்துக்கொள்ளுங்கள்.

அடுக்கதாக உப்பு ஒரு ஸ்டூன் மற்றும் தண்ணீர் கொஞ்சம் சேர்த்து கரைத்துக்கொள்ளுங்கள்.

கடாயில் எண்ணைய் விட்டு எண்ணைய் நன்குக் காய வேண்டும். காய்ந்ததும் சீவி கவக்களின் உருளைக்கிழங்களை போடுகள்.

அடுக்கதாக கலக்கி வைத்துள்ள உப்பு தண்ணீர் கொஞ்சம் எண்ணைய்பிலேயே சும்பி ஜாற்றுக்கள். எண்ணைய் தெரிக்காதவாறு தள்ளி நின்று வையிடுகள். இது சிப்ஸ் உப்பு ஏறலே இந்த ஸ்டெப்

அடுக்கதாக சீவி நன்கு மொறு மொறுவதன் வந்த வரை பொறித்துக்கொண்டே இருக்கள். கிளிப்பியாக வந்ததும் எடுத்துவிடுகள்.

இப்படி எல்லாவற்றையும் செய்ததும் பெரிய பவலில் போட்டு மிளகாய் தூள் தாவி குனுக்குகள். தேவைப்பட்டால் பெருங்காயத்தானும் போல்ளாம்.

அவ்வளவுதான் மொறு மொறு உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ் தயார்.

தொகுப்பு :- சப்தஹரி

