

EASY TRAVELS



INNOVA, INNOVA CRYSTA & EICHER
Available for Local, Marriages, Airport,
and Outstation.

Mob: 98409 37727

PURASAI TIMES

The Neighbourhood Weekly

www.purasaitimes.com

EASY TRAVELS



INNOVA, INNOVA CRYSTA & EICHER
Available for Local, Marriages, Airport,
and Outstation.

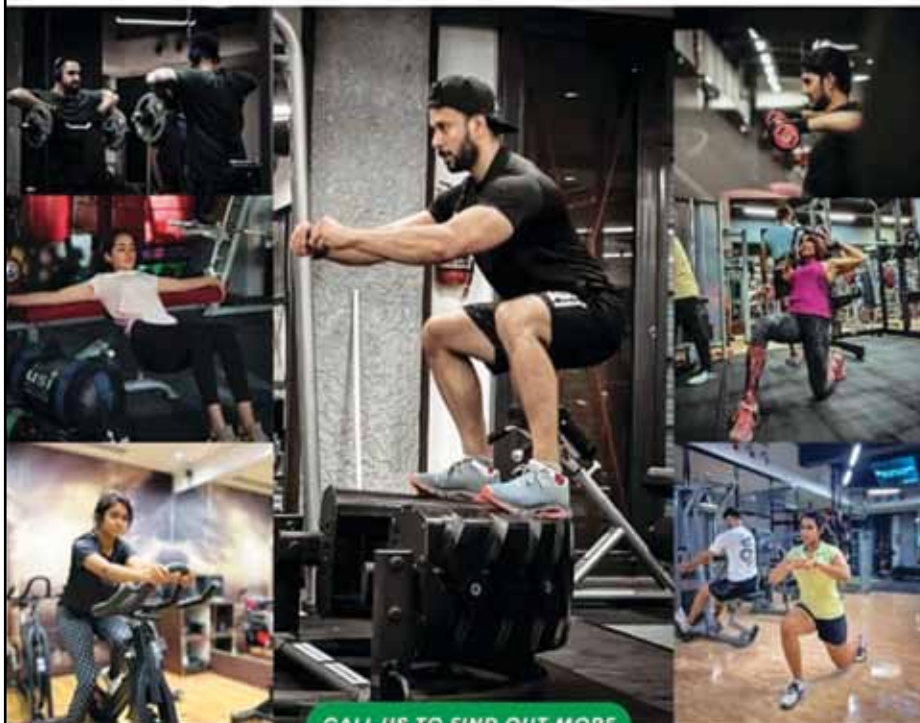
Mob: 98409 37727

Free Circulation in and around : • PURASAWALKAM • KILPAUK • ANNA NAGAR • MOGAPPAIR • AYANAVARAM • PERAMBUR

VOL. XXXII NO. 23 2026 SEP 27 - OCT 03 **1592nd Issue** Ph : 4551 8154, 98409 37719 PAGES 8

Follow us now

[c3fitnesssciencevepery](#)
[c3fitnesssciencekilpauk](#)



CALL US TO FIND OUT MORE

Vepery	Kilpauk
11, Ritherdon Rd, Vepery, Purasawakkam, Chennai, Tamil Nadu 600007	No : 17, Lakshmi Street, New Avadi Rd, Kilpauk, Chennai, Tamil Nadu 600010
9884097333 ; 9884396333	9176899333 ; 9176844333

Reduce intake of harmful fats

Fats consumed should be less than 30% of your total energy intake. This will help prevent unhealthy weight gain and NCDs. There are different types of fats, but unsaturated fats are preferable over saturated fats and trans-fats. WHO recommends reducing saturated fats to less than 10% of total energy intake; reducing trans-fats to less than 1% of total energy intake; and replacing both saturated fats and trans-fats to unsaturated fats.

The preferable unsaturated fats are found in fish, avocado and nuts, and in sunflower, soybean, canola and olive oils; saturated fats are found in fatty meat, butter, palm and coconut oil, cream, cheese, ghee and lard; and trans-fats are found in baked and fried foods, and pre-

FLATS FOR SALE

Proposed flats **3 BR & 2 BR**



**No.15, Palayakarar Street, Ayanavaram,
Near Noor Hotel, Chennai - 600 023.**

packaged snacks and foods, such as frozen pizza, cookies, biscuits, and cooking oils and spreads.

**If any interesting News
& Views in your area
Please Contact :
97104 52204**

EASY TRAVELS

**Not Call Taxi
Minimum 5 Hours**

INNOVA, INNOVA CRYSTA, URBANIA & MINI BUS (35 Seater)

**Available for Local, Marriages, Airport,
Outstation etc.**

URBANIA - A/c **Local Minimum 5 hours 50 Kms
Outstation 250 Kms Coverage Per Day**









Contact : 98409 37727

CLASSIFIED BAZAAR

BUYING & SERVICE

• **Good Price, We Buy** Old Lcd, Led Audios, Computer, Ups Battery A/C etc., service also undertaken. Contact: S.K ASSOCIATES - 9 4 4 4 1 4 9 3 3 5 , 8428880834.

• **Old TV LED, LCD,** Computer, Monitor, UPS, Invertor, Batteries, Heater, Generator, Laptop, Fridge, A/C, Hi Fi MusicSystem, Furnitures and all scrapes. Ct: 8 7 5 4 4 0 2 1 9 9 / 81898 02989.

• 360 Degree pest services Termite, cockroach, Rodent, General Disinfestation. Ct: 98840 96133 / 80727 27089.

RENTAL

• **PURASAIWAKKAM,** 1 BHK 360 sq.ft, ground floor with 2 wheeler parking (near Thana Street) for rent. Working people, Hindus with small family preferred. Ct: 98401 80983.

• **ANNA NAGAR,** 3 BHK flat first floor 1700 Square feet AG block rental rupees 65,000 plus maintenance rupees 5000 to covered car park contact : 9663395776.

• **ANNA NAGAR,** 1200sqft supermarket along with any other shop space on main road contact 9 8 4 0 3 1 3 2 0 3 .

• **PURASAIWAKKAM,** No.28, Vaikakaran street, Purasaiwakkam, Chennai - 7. 2nd floor, 2bhk, Rent Rs.22,000/- nego. and Ground floor, 2bhk, Rent Rs.18,000/- negotiable, with lift, 2 wheeler parking, 3 phase current, Ct : 99625 25259 / 88254 77720.

SALE

• **KELLYS,** I2 BHK flat for sale, Medavakkam Tank Road, Kelly's, Prime Location, 900 sq.ft., 2Toilets, Fully Furnished, Lift, Backup facility, 1 balcony, covered car parking. ct : 73586 57258 / 85538 64888.

• **PERIYAR NAGAR,** 1400 sq.ft, 3 BHK, Rs. 1cr. Ct: AKG 9 8 4 0 0 9 1 9 8 1 .

• **VILLIVAKKAM,** BABA Nagar Approved Layout 2400sq ft South West Corner of 40 & 30 Feet Road Posh Area Immediately Sale Rs 14000 / SQFT Negotiable JOTI : 9884815081 / 9600015081

• **THIRUVALLUR DISTRICT,** near pondi arei, Mango tree farm, 35 acr., per acr 40 lakhs. Ct: AKG 9840091981.

• **THIRU.V.KA NAGAR,** near bus stand, 2BHK, 980 Sq.ft. Sale. Rs.63 lakhs Ct: AKG 9840091981.

• **KILPAUK/KELLYS,** Indep. House, 1.5 Gr., 2800 Sft, Prime Loc, Quiet Area, Nr. Schls, Hosp, Clr Title. Ct : 9940362768.

• **VILLIVAKKAM,** 2700 square feet individual building with car parking rending every month rupees 80000 site at Villivakkam MTH road near mahesh restaurant behind ground 3 portions 1st floor 5 portions 2nd floor 2 portions rental going they are looking for sale per square feet 11k. 16 feet road south facing 80x26, Ct: AKG 9840091981.

• **VILLIVAKKAM, 1500 sq.ft. INDIVIDUAL HOUSE, Ground 1st floor, Rs. 1.40 cr. Ct: AKG 9840091981.**

LEASE

• **KORATTUR,** K O R A T T U R , Madhanakuppam, near Ambattur, Lease Rs.12 lakhs, Ct: AKG 98400 91981.

FLAT FOR SALE

• **PULIANTHOPE,** Near Pulianthope Police Station, 3 BHK - 1150 sq.ft., (3 Portions), 2 BHK - 1150 sq.ft., (3 Portions) Per sq.ft. Rate Rs.9250/- Ct: AKG 98400 91981.

BUYING AND SELLING

• **PURASAIWAKKAM,** in and around, 5 km land house building and outside resell plot approval only buying & selling. Contact : Nazar, 9841368683.

PLOT FOR SALE

• **Perambur Jamalia, Hyder Garden, 4th Street, 2 Ground, 4400 sq.ft, frontage 40 sq.ft, Rate Rs. 6.30cr. Negotiable Ct: 9840937727.**

WANTED

• Experienced Driver to Drive Innova Crysta for Travels in Purasawalkam. Ct: 98409 37727.

Vayu Mudra – Air Mudra

Regular practice of this mudra improves gout, arthritis, joint pain, paralysis, Parkinsons, sciatica, knee pain and gas formation like diseases. vayu mudra for stomach health, reducing pain, Mental health, ears and eyes, skin, nails and hair , hormonal imbalance, Parkinson's disease, neck stiffness. Indian classical dances, like Bharatanatyam, use hand gestures to convey messages and emotions. Vayu mudra is similar to the hamsas hasta of the Indian classical dance. Vayu mudra is one of the most commonly used mudras while meditating.

THANKS GIVING

May the Sacred Heart of Jesus Be loved adored and glorified throughout the whole world now and forever. Amen

Disclaimer

The news and views published in articles and advertisements are fed by different people and advertisers for which the Publisher is not held responsible. Customers are requested to verify themselves well before purchase of goods and utilization of the services offered.

-Editor

LEASE

KORATTUR, Madhanakuppam, near Ambattur, Lease Rs.12 lakhs 98400 91981

Love without condition

Learn to love without condition.

Talk without any bad intention.

Donate without any reason and reservation.

And most of all, Care for others without any expectations.

If any

interesting

News & Views in your area Please

Contact :

9710452204

THIS BOX COST Rs.700/-

CLASSIFIED ADVERTISEMENTS

Rental, Sale, Real Estate, Tuitions, Wanted, etc., Rs. 500/- for 20 words only

Also accepted at your Doorstep

(Service Charges Rs.50/- Extra)

All Credit & Debit Cards are also accepted

Praise the Lord

AKG REAL ESTATE

BUYING / SELLING & RENTALS



SALE

- **PERIYAR NAGAR, 1400 sq.ft, 3 BHK, Rs. 1cr.**
- **Thiruvallur District, near pondi arei, Mango tree farm, 35 acr., per acr 40 lakhs.**
- **Thiru.V.Ka Nagar, near bus stand, 2BHK, 980 Sq.ft. Sale. Rs.63 lakhs**
- **KORATTUR, Madhanakuppam, near Ambattur, Lease Rs.12 lakhs**

Cell : 98400 91981

Rs 10,000 fine for abandoning pets in Chennai



Owners who abandon pet dogs and cats on roads or in public places in Chennai may have to pay a fine of Rs 10,000, with the Greater Chennai Corporation considering a resolution to this effect. The proposed penalty was initially fixed at Rs 25,000, but was reduced following recommendations from the standing committees, which felt that the amount was too high.

Pet owners in the city are required to obtain a licence from the

Corporation by paying a fee of Rs 50 and submitting proof of anti-rabies vaccination. The Corporation has also made microchipping of pets mandatory to prevent abandonment. The microchip carries details such as the owner's name and address, enabling officials to trace the owner if an abandoned pet is found. The GCC currently provides an online pet-licensing facility.

According to the Corporation, 78,238 pet licences had been

issued in Chennai up to July 30, 2026. Despite this, complaints have continued to be received about licensed dogs and cats being abandoned on roads and in public places. Under the proposed system, officials will scan the microchip of an abandoned animal and use the registered details to identify its owner and initiate action.

The resolution also provides for direct collection of the Rs 10,000 penalty through POS machines by zonal veterinary officers, sanitary officers and health inspectors. The proposal will be placed before the Corporation Council for approval. The Corporation has previously required microchipping as part of its measures to prevent pet abandonment and record ownership details.

RX 100 fame Kartikeya turns director with 'Comeback'

'RX 100' fame Kartikeya Gummakonda is set to make his directorial debut with the upcoming boxing drama 'Comeback'. The actor announced the film on his birthday along with a special glimpse, marking his return to the big screen after a gap of around two years.

Produced under Kartikeya Creative Works, the film has his wife Lohitha Reddy as producer. Kartikeya plays the lead role as a boxer and also takes charge as director and

SHRI ACCOUNTING	24/7
93801 03403 / 94445 28620	SERVICE
SERVICE AT DOOR STEP	
♦ DIGITAL SIGNATURES FOR BOTH PRIVATE SECTOR AND GOVERNMENT SECTOR / AGENCIES	
♦ HASSLE FREE INCOME TAX FILING, REPLY TO IT NOTICES, FILING OF BELATED RETURNS AND FILING OF DEMISED PERSON RETURN	
♦ ACCOUNTING AND INTERNAL AUDITING	
♦ SPECIALIST ADVICE ON CAPITAL GAIN TAX COMPUTATION- FREE SERVICE	
♦ GST, PF, ESIC, PROFESSION TAX & OTHER GOVERNMENT COMPLIANCES	
♦ REPLY TO INCOME TAX NOTICES	

writer. The glimpse introduces a character who has been away from the boxing world for three years and is now attempting to make a challenging return. The film is scheduled for a theatrical release in 2027.

The technical team includes Vijay Bulganin as music director, Jagadeesh Cheekati as cinematographer,

Kalyan Suryaprakash as editor, Shilpa Tanguturu as costume designer and Surya Akella as creative director. K.R. Kumar Manne is handling production design, while Sudheer Telaprolu is the executive producer. 'Comeback' is expected to focus on the physical and emotional challenges of a boxer attempting to return to the ring.

For Advertisement Contact :

98409 37719 / 2661 3111 / 4551 8154

www.purasaitimes.com

Donate Blood & Eyes

Everything become less in our life

Our phones are wireless, cooking is fireless, Tyres are tubeless, tools are cordless, Dresses are sleeveless, Youths are jobless, Leaders are shameless,

Relationships are Meaningless, Our attitude is careless, Wives are fearless, Babies are fatherless, Feelings are Heartless, Our education is valueless, Our children

are manner less, Thus everything is becoming LESS but still our hope in the lord/ God, Government, Legislature and Parliament are more and Endless.

அருள்மிகு ஸ்ரீனிவாசா பெருமாள் திருக்கோயில் - புரசைவாக்கம் வெள்ளாளர் தெரு



ஸ்ரீனிவாசா பெருமாள் ஆலயத்தில் புரட்டாசி பெளர்ணமி மற்றும் இரண்டாம் வார சனிக்கிழமை முன்னிட்டு மூலவர் பெருமாள் தாயார் ஆண்டால் சன்னதிகளில் விசேஷ புஷ்பா அங்கே சேவையில் காட்சி அளித்தனர் அதைத்தொடர்ந்து உற்சவ கருட வாகனத்தில் காட்சியளித்தார் அப்பொழுது கூடியிருந்த பக்தர்கள் கோவிந்தா கோவிந்தா என பக்தி முழக்கம் விட்டனர் பின்னர் பக்தர்கள் அனைவருக்கும் தீர்த்தம் சடாரி துளசி பிரசாதங்கள் வழங்கப்பட்டன பிற்பகல் சிறப்பு அன்னதானம் நடைபெற்றது திரளான பக்தர்கள் சுவாமி பிரசாதங்கள் பெற்று சென்றனர் பிற்பகல் 3 மணி 45 நிமிடம் மணி அளவில் ஸ்ரீ சத்ய நாராயண பூஜை நடைபெற்றது அதனை தொடர்ந்து மாலை 6 மணி 30 நிமிடம் மணி அளவில் ஸ்ரீ விஷ்ணு சகஸ்ரநாமம் பராயணம் நடைபெற்றது அதனை தொடர்ந்து இரவு 7 மணி அளவில் பஜனை குழுவினர் பக்தியின் இசை மற்றும் பஜனை நிகழ்ச்சியை நடைபெற்றது காலை மாலை காலங்களில் சி சத்யநாராயணர் திருக்கோயில் கண்ணாடி அருகில் விட்டிருந்து பக்தர்களுக்கு அருள் பாவித்தார் திருக்கோவிலுக்கு வருகை புரிந்து அனைத்து பக்தர்களுக்கும் நான் முழுவதும் பிரசாதங்கள் வழங்கப்பட்டன விழாவில் கலந்து கொண்டு அனைவரும் திருக்கோயில் பரம்பரை அறங்காவலர் ந.கங்காதரன் வரவேற்று அனைத்து ஏற்பாடுகளையும் நல்ல முறையில் செய்திருந்தார்.

Meesaya Murukku 2 – Review Youthful Musical Entertainer



Meesaya Murukku 2 is a lively musical entertainer that blends humour, romance, emotions and an inspiring story about chasing one's dreams. Directed by and starring Hiphop Tamizha Aadhi, the film expands the world of the first part with a story that travels across three generations of musicians and their love for gana music. The film released in theatres on September 25, 2026. The story revolves around Jeeva, a fun-loving young man who dreams of making it big while dealing with love, friendship and family expectations. His journey takes him back to the struggles of his grandfather Dass and father Siva, whose own musical ambitions were interrupted by circumstances. This three-generation structure gives the film an emotional foundation and allows the story to move between youthful entertainment and family sentiment.

Aadhi is energetic and comfortable in the lead role, bringing his familiar charm and comic timing to Jeeva. Harshath Khan makes a good impression as his friend, while Ketika Sharma and Chaithra Achar add warmth and freshness to the narrative. Ramya Ranganathan gets a meaningful role, while veterans including Nassar and Karunas lend strength to the supporting cast. The film also effectively uses familiar faces and YouTube personalities to create moments that are likely to connect strongly with youngsters. Music remains the heart of Meesaya Murukku 2. The songs provide the film with a steady flow of energy, while the musical theme gives the story its identity. 'Kalaivaniye' stands out as a melodious number, while the energetic songs add to the theatrical experience. Early reactions also highlighted Aadhi's

performance, the music and the emotional portions, particularly the father-son relationship. The film carries a positive message about perseverance, artistic passion and believing in one's abilities. Some of its ideas may appear familiar and certain portions could have been handled with greater subtlety, but the colourful presentation, humour, music and emotional moments keep the proceedings engaging. What works particularly well is the film's clear understanding of its young audience. It offers enough songs, comedy, romance, sentiment and celebratory moments to make it an enjoyable big-screen experience. The three-generation emotional thread also gives the entertainer a stronger heart than a routine youth-centric musical. Meesaya Murukku 2 may not attempt to be a highly complex drama, but it succeeds as a fun, energetic and feel-good musical entertainer. Aadhi's performance, catchy music, youthful humour and family emotions make it a suitable choice for audiences looking for a lively theatrical experience.

NamamiBharatam – Commemorating 150 Years of VandeMataram



On September 25, 2026, Jaigopal Garodia Matriculation Higher Secondary School, SRP Colony, Chennai, commemorated the 150th anniversary of "VandeMataram" through a special assembly titled "NamamiBharatam." The Management, teaching and non-

teaching staff, and students participated in the programme with great enthusiasm, expressing their love, pride and reverence for the nation. The programme commenced with a prayer and the lighting of the sacred lamp, invoking divine blessings for the occasion.

Smt. R. Hemamalani, Principal, welcomed the gathering, introduced the guest, Shri. K. Kalyanakumar, Inspector of Police, Crime Branch, followed by an enlightening speech about the historical significance of VandeMataram and its enduring connection with the spirit of India's freedom struggle.

The highlight of the programme was the spectacular human formation of "VandeMataram – 150 Years" by the students. Along with the formation, the students recited and sang "VandeMataram" together, creating a strong sense of patriotism and unity. The programme concluded with the singing of the National Anthem.

Students Gain Leadership Skills through Career and Life Skills Programme



The PG Department of English, in collaboration with the Global Adjustments Foundation (GAF), organised a Leadership Training Programme titled "Future Leaders: Career and Life Skills" on September 22, 2026. The programme was aimed at equipping final-year student leaders with essential career and life skills and strengthening their capacity to assume leadership responsibilities in their professional and personal lives.

Mrs. Jayanthi Sundaraman, Freelance Trainer, ChampionWoman, GAF, served as the Resource Person. She facilitated the programme through an interactive and participatory approach, combining practical insights, experiential activities, group discussions and reflective exercises.

The sessions focused on developing self-awareness, confidence, effective communication, interpersonal skills and leadership abilities

among the participants.

The programme provided students with opportunities to reflect on their individual strengths and areas for development, while encouraging them to approach challenges with greater confidence and a sense of responsibility. The practical orientation of the session enabled participants to relate leadership concepts to real-life situations and understand the importance of effective communication, collaboration and informed decision-making in both professional and personal contexts.

The programme served as a platform for final-year student leaders to enhance their leadership competencies and develop the skills required to navigate emerging academic, professional and social responsibilities.

For Advertisement Contact :

98409 37719 / 2661 3111 / 4551 8154

www.purasaitimes.com

KNOW ABOUT INVENTION?



Who invented the first telephone in India?

The telephone was first invented in 1876 by Alexander Graham Bell. Within seven years of its invention, the telephone exchanges were established in Bombay, Madras and Calcutta. By 1907, the central battery was introduced to replace the earlier cranking practice. Automatic telephone came to India in 1914 at Simla.

Who invented radio in India?

He was Jagadish Chandra Bose (1858–1937). In 1895, in the town hall of Calcutta (now Kolkata), India, Bose showed how electromagnetic waves can be sent wirelessly through not only air, but also walls and even people's bodies.



Who invented fan first in India?

1906: Crompton Greaves, a joint venture between Greaves Cotton of India and Crompton Parkinson of England, launched the first electric fan in India.

1930: The first indigenous Indian ceiling fan was introduced by Usha.



Who first invented computers in India?

The first computer in India was called the "Tata Institute of



Fundamental Research Automatic Calculator" (TIFRAC) and was made by a team led by Dr. Homi Bhabha at the Tata Institute of Fundamental Research in Mumbai in 1950.



Who invented fridge?

William Cullen, a Scottish professor, and physician made the earliest invention of artificial refrigeration in 1748. Although he didn't employ the technique in practice, he showed how quickly evaporating a liquid into gas has a cooling impact.

FLAT FOR SALE

2 BHK 920 sq.ft. (1st Floor)
Rs. 47 Lakhs

2 BHK 878 sq.ft. (1st Floor)
Rs. 45 Lakhs

3 Balconies Good Ventilation
AT KORATTUR
MADHANAKUPPAM
Back to Satheesh Balaji School
Near Bharath Petrol Bank

Ct: 98409 37727 / 98409 37717

TIJA - மூன்றாம் ஆண்டு பொதுக்குழக் கூட்டம்



தமிழ்நாடு ஒருங்கிணைந்த பத்திரிகையாளர்கள் சங்கத்தின் சார்பில் மூன்றாம் ஆண்டு பொதுக்குழக் கூட்டம் வரும் 22.09.2026 அன்று காலை 10 மணி முதல் மாலை 4 மணி வரை சென்னை-40, அண்ணாநகர், ஹோட்டல் ஸ்ரீ அக்ஷயம் அரங்கில் நடைபெறுகிறது. சங்கத்தின் சிறப்பு அழைப்பாளர்களாக திரு. வி.கே. ராம்குமார் மற்றும் திரு. P. ரேவந்த் சான் ஆகியோர் பங்கேற்கின்றனர். சங்க உறுப்பினர்கள் அனைவரும் கூட்டத்தில் கலந்து கொள்ளுமாறு கேட்டுக்கொள்ளப்பட்டுள்ளது.

Cold soup recipes to beat the heat!

AVOCADO SPINACH SOUP

Ingredients: Spinach leaves Avocado Garlic Basil leaves Yogurt Lemon juice Paprika powder Salt Pepper Method: Blend parboiled 1 cup spinach leaves, 1 ripe avocado, 1 garlic, 2 tsp basil leaves, 1 cup yogurt, 2 tbsp lemon juice, 1 tsp paprika powder, salt and pepper to taste. Blend all ingredients and adjust the consistency with cold water. Serve fresh.

BETROOT SOUP

Ingredients: Boiled beetroot Yogurt Cumin seeds Coriander leaves Salt Pepper Mint leaves Method: Blend 1 cup boiled beetroot, 1/2 cup yogurt, 1 tsp roasted cumin seeds, 1 tbsp coriander leaves, salt and pepper to taste and a few mint leaves. Adjust the consistency with cold water and serve fresh.

St.Joseph's Anglo Indian Boys HSS Headmistress Honoured



Vels Institute of Science, Technology & Advance studies (VISTAS) honoured Headmistress Mrs.J Sophia Gana Rose M. Sc., BEd., of St Joseph, s Anglo Indian

Boys Hr Sec School, Vepery, Chennai -7. She was honoured with Vels Teachers ' Excellence Award in recognition of her exceptional dedication

and commitment to education for the Year 2026. The excellence award was presented to the Headmistress with Medal and Merit Certificate by Dr.Sowmiya Anbumani, Honorable member of legislative Assembly and Dr. Preetha Ganesh, Vice President, Vels Group of Institutions. Mrs.J. Sophia Gana Rose, is one of the subject experts in Physics and produced number of centum scorers in Physics and also an eminent administrator with leadership and team management.

Dhanush's Om release date may change



Dhanush's upcoming film Om, which was earlier announced for a worldwide theatrical release on October 16, may be postponed. The possible change comes as Rajinikanth's Jailer 2 is scheduled to release on October 15. Directed by Rajkumar Periasamy of Amaran fame, Om stars Dhanush in the lead, with Sreeleela, Sai Pallavi, Mammooty and Naseeruddin Shah in important roles. November 27 and

PUTTUR KATTU

புத்தூர் எலும்பு அமைப்பு மையம்

M.MAHESH RAJU

S/o. M.CHENGALRAJU

ESWARAPURAM, RACHAPALEM (P.O),
PUTTUR-517583, TIRUPATI DIST (AP)

CAMP AT

No.28/29 Shop No.3,
Kariappa Street,
Purasawalkam,
Chennai - 600 007.



TIMINGS: MORNING 7 AM TO EVENING 4 PM
AVAILABLE EVERY: SUNDAY, MONDAY, THURSDAY

Contact :
8075 106 449 / 9440 224 160

If any interesting News & Views in your area Please
Contact : 97104 52204

December 2 are have not officially reportedly among the confirmed a change in dates being considered. the release date. However, the makers

பாங்க் ஆஃப் பரோடா
बैंक ऑफ बड़ोदा
Bank of Baroda

உங்களின் பணத்தேவைகளை விரைவாக பூர்த்திசெய்ய பரோடா துங்க நகைக் கடன்

- ❖ ரூ 75 இலட்சம் வரை கடன் வரம்பு*
- ❖ ரூ 3 இலட்சம் வரை செயலாக்க கட்டணம் இல்லை
- ❖ எளிதான மற்றும் விரைவான செயலாக்கம்
- ❖ கடனை முன் கட்டியே அடைக்க தவிர்த்து ஒரு பகுதி கடனை திரும்பி செலுத்த கட்டணங்கள் இல்லை
- ❖ ஒவ்வா டிராப்ட் / EMI வசதி 36 மாதங்கள் வரை கிடைக்கும்
- ❖ அனைத்து வாடிக்கையாளர்களுக்கும் கவர்ச்சிகரமான வட்டி வீதித்திட்டம் வழங்கப்படுகிறது

Purasawalkam Branch

Home = Happiness

Baroda Home Loan

- Maximum Savings with Baroda Max Savings Home Loan
- 0.05% Interest Rate Concession for Women Borrowers
- 0.10% Interest Rate Concession for Gen Z and Millennials (Aged under 40 Years)
- Easy Top-Up Facility Available
- Interest Calculated on a Daily Reducing Balance

#bobHomeLoan

FAST FLEXIBLE AFFORDABLE BARODA CAR LOAN

- Fixed and Floating Interest Rates
- 90% On-Road Finance on All Models
- Interest Calculated on a Daily Reducing Balance
- Flexible Pre-payment Option
- Zero Foreclosure Charges
- 25 bps Concession for Home Loan Customers and Electric Vehicle Loans

To get your CKYC No./CKYC Card on your mobile dial Control Registry Toll Free Number : 77990 22129

80, Ritherdon Road, Opp. Doveton School, Bank of Baroda Purasawalkam Branch, Chennai - 600 007.

Contact : 72000 71982, 63824 07852 / www.bankofbaroda.in / Follow us on

The Grand Master – Review



'The Grand Master' is an emotionally engaging film that blends a young boy's passion for chess with a moving story about dreams, determination and social barriers. The film also touches upon caste discrimination and the struggles faced by sanitary workers. Abarnathi delivers a strong performance as Vellaiamma, a widowed mother who gradually understands

and supports her son's dream. Young Aswin is impressive as the aspiring chess player, bringing innocence and conviction to the role. Suresh Menon, Tamarasi, Lingesh and Vettri Chelivan add value to the narrative with their performances. The mother-son relationship forms the emotional core of the film, and their journey through hardships gives the story its warmth.

The chess backdrop also adds an interesting dimension, particularly as the young protagonist refuses to give up despite ridicule and rejection.

Director Vettrichelian keeps the narrative focused on the characters and their struggles, while the social themes are woven naturally into the story. The film succeeds in creating an emotional connection without losing sight of its central message about pursuing one's dreams.

Dinesh Anthony's background score complements the emotional and intense moments effectively. With its inspiring theme, sincere performances and satisfying climax, 'The Grand Master' makes for a touching and worthwhile watch.

The Paradise – Review Striking Tale of Rebellion



The Paradise is an ambitious action drama that explores survival, identity, dignity and resistance through the story of a marginalised community fighting against an oppressive system. Directed by Srikanth Odela and headlined by Nani, the film creates a distinctive fictional world rooted in Telangana's history, culture and social realities.

Set in the Paradise locality of Secunderabad in the 1980s, the film impresses with its gritty and richly textured visual treatment. Cinematographer Ch. Sai gives the film a raw, grunge-filled atmosphere, while the production design, costumes and locations effectively recreate the period. The recurring imagery of crows and

predatory eagles adds a symbolic dimension to the narrative.

Nani as Jadu is one of the film's biggest strengths. His rugged appearance and physical transformation mark a clear departure from his familiar screen image. He brings considerable intensity to the role, while the childhood portions gradually reveal important aspects of Jadu's identity and journey.

The supporting cast, including Sonali Kulkarni, Mohan Babu, Raghav Juyal, Kayadu Lohar, Easwari Rao and Sampooranesh Babu, contributes to the film's expansive world. Sonali Kulkarni delivers a sincere performance, while Mohan Babu brings weight and authority to the antagonist's character.

The pre-interval sequence is one of the film's highlights. The energetic 'Aaya Sher' song and several emotionally charged exchanges between Nani and Sonali also stand out. Anirudh

Ravichander's music and background score add further energy to the intense atmosphere. At the same time, the narrative occasionally feels hurried, particularly when the story attempts to handle its larger social and political themes alongside the action. Some portions could have benefited from more emotional depth and smoother transitions. The graphic violence and uncompromising tone may also not appeal to every viewer.

Nevertheless, The Paradise deserves appreciation for its scale, visual ambition and willingness to explore themes of identity, dignity and resistance. Srikanth Odela establishes a distinctive filmmaking voice, while Nani demonstrates his willingness to take on challenging roles. The film may have its narrative shortcomings, but its performances, visuals, music and ambitious subject make it an engaging cinematic experience.

Sivakarthikeyan's next goes on floors



Sivakarthikeyan's 27th film, tentatively titled SK27, has gone on floors, with Parking fame Ramkumar Balakrishnan taking over as director. The film marks the first collaboration between Sivakarthikeyan and Ramkumar, and is backed by Sathya Jyothi Films.

The production house announced the commencement of the film on Friday by releasing a poster featuring a car and a group of goons,

accompanied by the tagline, "The more they came, the bigger he looked." Sendhil Thyagarajan and Arjun Thyagarajan are backing the project.

The makers are yet to reveal details about the film's genre, plot, cast and technical crew. The project was earlier announced with Venkat Prabhu as the director, but the latest announcement confirms Ramkumar Balakrishnan as the filmmaker.

Ramkumar made his

directorial debut with Parking, which won him the National Film Award for Best Screenplay, while the film was also honoured as Best Feature Film in Tamil at the 71st National Film Awards. SK27 will be his second directorial venture.

Sivakarthikeyan, meanwhile, is currently shooting for Seyon, directed by Sivakumar Murugesan. The film also stars Bhagyashree Borse, Raj B Shetty and Seeman, among others, and is being produced by Kamal Haasan's Raaj Kamal Films International.

With the combination of Sivakarthikeyan and the filmmaker behind Parking, SK27 has generated interest even before details about its story and genre are officially revealed.



**WEAR
MASK
STAY HOME
STAY SAFE**

PURASAI TIMES

The Neighbourhood Weekly

The circulation of 82,000 copies of Purasai Times is done on every Sunday

ADVERTISEMENT RATES

COLOUR		BLACK AND WHITE	
One Sq.Cm	: ₹ 65	One Sq.Cm	: ₹ 45
Full Page	: ₹ 58,500	Full Page	: ₹ 40,500
Half Page	: ₹ 29,250	Half Page	: ₹ 20,250
Quarter Page	: ₹ 14,265	Quarter Page	: ₹ 10,125
Size 10 x 2	: ₹ 5,200	Size 10 x 2	: ₹ 3,600
Size 5 x 2	: ₹ 2,600	Size 5 x 2	: ₹ 1,800

Front Page	Sq.Cm	₹ 100/-
Back Page	Sq.Cm	₹ 75/-
Inside Page	Sq.Cm	₹ 65/-
Third Page	Sq.Cm	₹ 70/-
Black & White Page	Sq.Cm	₹ 50/-

GST 5% Extra

Classified Rs. 500 Upto 20 words, Extra Addl. Per Word Rs.20/-

OUR CONTACT ADDRESS

Purasai Times

33, Mookathal Street, Purasawalkam,
Chennai - 600 007. (Near CSI Church)

Dial: 4551 8154 / 2661 3111

Mob: 98409 37727 / 98409 37717 / 98409 37719

E-mail: purasait@gmail.com

**FOR COMPLAINT
OR IRREGULAR
SUPPLY OF PAPER**

CALL :

97104 52204

**PHOTO COMPLAINTS
MAY BE SENT THROUGH**

☎ WHATSAPP :

97104 52204

**CUT-OFF TIME
FOR CLASSIFIEDS
ON FRIDAYS IS
9.30-11.30 a.m.**

*Rental / Wanted
and other
For More
Advertisements
Please refer
Classified Bazaar.*

Advertise on Business Offers, Rentals, Buying & Selling of Houses, Flats, Plots, by spending only Rs. 500/- through "CLASSIFIEDS".

(Rs. 500/- for the first 20 words and Rs. 20/- for every additional word)

Cut-off time for Classifieds on Friday from 9.30 a.m. to 11.30 a.m.

Advertise in

**PURASAI TIMES
CLASSIFIEDS**

CLASSIFIED ADVERTISEMENTS are accepted at your Doorstep (Service Charges Rs.50) # 33, Mookathal Street, (Next to CSI Church), Purasawalkam, Ch-7. Ph : 2661 3111, 98409 37719. 97104 52204

காபி மருத்துவம்

கருப்பட்டிகாபி: தேவையான கருப்பட்டி - 1/4 கப், காபித்தூள் - 2 டீஸ்பூன், செய்முறை: முதலில் கருப்பட்டியைக் கரைத்து, அதை வடிகட்டவும், ஒரு பாத்திரத்தில் கொதிக்கும் நீரில் காபித்தூளைப் போட்டு, டிகாக்ஷன் இறக்கவும். அதை வடிகட்டி, கரைத்த கருப்பட்டியைச் சேர்த்து அருந்தவும். பலங்கள் சோடியம், பொட்டாசியம், துத்தநாகம், கால்சியம், இரும்புச்சத்து ஆகியவை நிறைந்துள்ளன. இவை, நோய் எதிர்ப்பு சக்தியை மேம்படுத்தும். உடலுக்கு சக்தியளிக்கும். எலும்புகள், பற்களுக்கு உறுதியைத் தரும்.

தாமரைப்பூ காபி தேவையானவை - வெண்தாமரை அல்லது செந்தாமரை - 1 மிளகு - 5, கிராம்பு - 3, ஏலக்காய் - 2, பால் - 1/4 டம்ளர், பனங்கற்கண்டு - 1 டீஸ்பூன். செய்முறை: இரண்டு டம்ளர் நீரில் காம்பு நீக்கிய தாமரைப்பூவைப் போட்டுக் கொதிக்கவிடவும். நன்கு கொதிவரும்போது கிராம்புப் பொடி, மிளகு, ஏலக்காய் சேர்க்கவும். முக்கால் டம்ளர் அளவுக்கு வந்ததும் அதை வடிகட்டவும் அதில் பால், பனங்கற்கண்டு சேர்த்து

அருந்தவும். பலங்கள்: ஆன்டிஆக்ஸிடன்ட், அமினோ அமிலங்கள், பாலிஃபினால், கிளைக்கோசைட்ஸ் ஆகியவை நிறைந்துள்ளன. புற்றுநோய் வராமல் காக்கும். ரத்த அழுத்தத்தைக் கட்டுக்குள் வைத்திருக்கும். மாதவிடாய்க் கோளாறுகளைச் சீராக்கும். கர்ப்பப்பையை வலுப்படுத்தும். பெண்களுக்கு மிகவும் ஏற்றது.

செம்பருத்திப்பூ காபி தேவையானவை, செம்பருத்திப் பூ - 1, ஏலக்காய் - 2, கிராம்பு - 2, மிளகு - 5, பால் - 1/2 கப், பனங்கற்கண்டு - 1 டீஸ்பூன். செய்முறை: செம்பருத்திப் பூ விள்காம்பு, மகரந்தத் தண்டை நீக்கிவிட்டு, ஒரு டம்ளர் நீரில் கொதிக்கவிடவும். இதனுடன், ஏலக்காய், கிராம்பு, மிளகைப் பொடித்துச் சேர்க்கவும். கொதித்ததும் வடிகட்டி, பால், பனங்கற்கண்டு ஆகியவற்றைச் சேர்த்து பருகவும். பலங்கள்: இவை, ரத்தத்தைச் சுத்திகரிக்கும், ரத்த அழுத்தத்தைக் கட்டுக்குள் வைத்திருக்க உதவும். செரிமானத்தை மேம்படுத்தும். தேவையற்ற கொழுப்பைக் கரைத்து. இதயத்தைப் பலமாக்கும். சருமத்தைப் பாதுகாக்கும். - தொடரும்,

உடலின் கழிவுகளை அகற்ற

12 தவறான பொருட்களை உணவாக உண்டதால் ஒரு மனிதனுக்கு செரிமானக் குறைவு ஏற்படுகிறது. அவைகள்:- உப்பு, புளி, வெள்ளை சர்க்கரை, வெங்காயம், பூண்டு, ஆங்கில மருந்து, கெமிக்கல் உணவு, உருளைக்கிழங்கு, அசைவ கொழுப்பு, பால் பதார்த்தங்கள், பச்சை, வர மிளகாய், ரீபைண்டு ஆயில், மைதா, முட்டை. இவைகள் தான் வெகு நாட்கள் கழிவுகளாக உடலிலேயே தேங்குவதால் நோய் மனிதனுக்கு ஒன்று ஆரம்பமாகிறது. சரி அந்த கழிவுகளை உடலிருந்து வெளியேற்ற முடியாதா? என்றால் நிச்சயம் முடியும். காய்கறிக்கு அந்த மகத்துவம் உண்டு. எந்த கழிவை எந்த காய்கறியின் மூலம் நீக்க முடியும் என்ற பட்டியல் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

உணவே மருந்து

மிளகு உண்ணும் உணவு சுவையாக இருக்க ஒரே ஒரு மிளகு போதும். இரண்டு மிளகெடுத்து இரண்டொரு ஆடாதோடா இலை சேர்த்தால் இருமல், சளி காணாமல் போகும் மூன்று மிளகெடுத்து வெங்காயம் சேர்த்து தலைக்கு தேய்த்தால் கேசம்கூட முக முகவென்று வளரும். நான்கு மிளகும், சுக்கும் சிறிது கலந்தால் நெஞ் சுவலி சொல்லாமல் போகும். ஐந்து மிளகும் சுக்கும் திப்பிலியும் இணைந்தால் கோழை ஓடியே போகும். அறு மிளகெடுத்து பெருஞ்சீரகம் (சோம்பு) இடித்து உண்ண,

மூலநோய் வந்த கவுஷ்னி தானே மறையும் எழு மிளகை பொடி செய்து நெய் கலந்து அன்னம் பிசைந்து உண்டால் நல்ல பசி எடுக்கும். தொண்டைப்புண்ணும் தொண்டைக்கட்டும் விட்டுப் போகும். எட்டு மிளகோடு பெருங்காயம் சேர்த்துக் கொண்டால் வாந்திகூட எட்டி நிற்கும் ஒன்பது மிளகும் துளசியும், ஒவ்வாமையை (அலர்ஜி) துரத்தியடிக்கும். பத்து மிளகை வாயில் போட்டு கடித்து மென்று விட்டு, பகைவன் வீட்டிலும் பயமேயின்றி விருந்துண்ணலாம்.

தாமரைத் தண்டின் சத்துக்கள்

நிறைய தாமரைத் தண்டு தின்றால் நீண்டகாலம் வாழலாம். பச்சையாகவோ சமைத்தோ சாப்பிடலாம். 66 வகை புழங்கள் மற்றும் காய்களை ஆராய்ந்த மருத்துவ நிபுணர்கள் முதலமை அடைவதைத் தடுக்கும் ஆற்றல் தாமரை தண்டில் அதிகம் என்று மதிப்பிட்டுள்ளனர். தாமரைத் தண்டை உரித்தால் வெள்ளையாக இருக்கும். இது சத்து மிகுந்தது. மாவுச் சத்து புரதம், கனிமம் ஆகியவற்றோடு சில வேதிப் பொருட்களும் உள்ளன.

நீருக்கடியில் வளர்வதால் இது குளிர்ச்சியானது. தாமரைத் தண்டை உண்டதும் வயிற்றிலும் ரத்தத்திலும் உள்ள வெப்பம் குறைவதாக சீன மூலிகை மருத்துவம் கூறுகின்றது. மேலும் தாகமும் தணிகிறது. மது குடித்த பின் வாயில்

ஏற்படக் கூடிய கசப்பையும் ரத்தவாந்தியையும் தாமரைத் தண்டு கட்டுப்படுத்துகின்றது. பொதுவாக குழந்தை பெற்ற பெண்கள் குளிர்ச்சியாக சாப்பிடக் கூடாது என்பார்கள். ஆனால் தாமரை தண்டு மட்டும் விதிவிலக்கு. இது குழந்தை பெற்ற பிறகு தாயின் வயிற்றில் தங்கிவிட்ட கசடுகளை வெளியேற்றுகின்றது. ஆகவே பச்சை தாமரைத் தண்டை மருந்து என்பார்கள். குறிப்பாக பெண்கள் தாமரைத் தண்டின் கணுக்களை தின்பது நல்லது. ஏனென்றால் கருப்பையில் இருந்து ரத்தம் கொட்டுவதை இது கட்டுப்படுத்துகின்றது. மேலும் சிறு நீரிலும் மலத்திலும் ரத்தம் கலந்து வருவதும் ரத்த வாந்தியும் நிறுத்துவதற்கு தாமரைத் தண்டின் கணுக்களை வெல்லத்துடன் சேர்த்து முதல் மருந்தாக சீன மூலிகை மருத்துவர்கள் தருகின்றனர்.

மூலிகை மருந்து

வாதநாராயணன் வாதநாராயணன் இலைகள், கைப்புச் சுவையும், வெப்பத் தன்மையும் கொண்டவை. இவை, வாத நோய்களைக் குணமாக்கும்: பித்த நீரை அதிகரிக்கும் நாடி நட்டையைப் பலப்படுத்தும்: உடல் வெப்பத்தை அதிகரிக்கும்; மேலும், வீக்கத்தைக் கரைக்கும். அதிகமாக உட்கொண்டால் கழிச்சலுண்டாக்கும். இது வெளிர் மஞ்சள் நிறமான கட்டைகளைக் கொண்ட மென்மையாக மரம். இலையுதிர்க்கும் வகையைச் சார்ந்தது. 12 மீ. வரை உயரமானவை, இரு சிறகாகப் பிரிந்த சிற்றிலைகளைக் கொண்ட கூட்டிலைகளையும், உச்சியில், பெரிய பகட்டான, வெள்ளை மற்றும் மஞ்சளான பூக்களையும், தட்டையான, 1/2 அடி வரை நீண்ட காய்களையும் கொண்டது. ஒரு காயில் 10 விதைகள் வரை காணப்படும்.

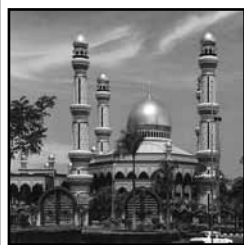
ஆதிநாராயணன், வாதரசு, வாதமடக்கி போன்ற மாற்றுப் பெயர்களாலும் இது குறிப்பிடப்படுகின்றது. தமிழகமெங்கும், கிராமங்களில், வேலிகளில், சாலையோரங்களில் வளர்க்கப்படுகின்றது. புதைகவண்டிப் பாதையோரங்களிலும் இவை பரவலாகக் காணப்படும். இலை, பட்டை ஆகியவை மருந்துவப் பயன் மிகுந்தவை. வாத வலி, வீக்கம், கட்டிகள் குணமாக வாதநாராயணன் இலையை பயன்படுத்தலாம். வாரம் இரண்டு முறைகள் பயன்படுத்தலாம். மேலும்,

இலையை ஆமணக்கு எண்ணெய் விட்டு வதக்கி, வீக்கம், கட்டிகள் மேல் ஒற்றடமிட வேண்டும். கை, கால் குடைச்சல், வலி குணமாக வாதநாராயணன் இலைச்சாறு ஒரு தேக்கரண்டி, தினமும் காலையில் மட்டும் குடித்துவர வேண்டும். உடல்வலி குணமாக வாதநாராயணன் இலையைப் போட்டு கொதிக்க வைத்த நீரில் குளிக்க வேண்டும். குடல் வாயு குணமாக வாதநாராயணன் இலையை நிழலில் உலர்த்தி, தூள் செய்து கொண்டு, 3 கிராம் அளவு, தினமும் 1 வேளை வெந்நீரில் கலந்து சாப்பிட வேண்டும்.

வாதநாராயணன் எண்ணெய்: வாதநாராயணன் இலைச்சாறு ஒரு லிட்டர், மஞ்சள் கரிசாலை, குப்பைமேனி, வெற்றிலை இவற்றின் சாறு ஒவ்வொன்றும் 1/4 லிட்டர், வேப்ப எண்ணெய், விளக்கெண்ணெய், நல்லெண்ணெய் இவை ஒவ்வொன்றும் 1/2 லிட்டர், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கருஞ்சீரகம், மஞ்சள் வகைக்கு 20 கிராம் தூள் செய்து கொள்ள வேண்டும். பசும்பால் 1/2 லிட்டர் சேர்த்து, அனைத்தையும் ஒன்றாக்கி, பதமாகக் காய்ச்சி, 21 எருக்கம் பூக்களை நசுக்கி எண்ணெய்யுடன் கலந்து, மேலும் கொதிக்க வைத்து, வடிகட்டி பத்திரப்படுத்திக் கொள்ள வேண்டும். இதனை மேற்பூச்சாகத் தடவிவர பக்கவாதம், பாரிசவாயு, உடல் இழுப்பு, உடல் வலி ஆகியவை குணமாகும்.



என்னை அனுப்பினவர் சத்தியமுள்ளவர் உங்களைக் குறித்துப் பேசவும் நியாயந் தீர்க்கவும் எனக்கு அநேக காரியங்களுண்டு. என்னை அனுப்பினவர் சத்தியமுள்ளவர்; நான் அவரிடத்தில் கேட்டவைகளையே உலகத்துக்குச் சொல்கிறேன் என்றார். நீங்கள் மனுஷகுமாரனை உயர்த்தின பின்பு, நானே அவரென்றும், நான் என் சுயமாய் ஒன்றும் செய்யாமல், என் பிதா எனக்குப் போதித்தபடியே இவைகளைச் சொன்னேன் என்றும் அறிவீர்கள். என்னை அனுப்பினவர், என்னுடனே கூட இருக்கிறார். பிதாவுக்குப் பிரியமானவைகளை நான் எப்பொழுதும் செய்கிறபடியால் அவர் என்னைத் தனியேயிருக்க விடவில்லை என்றார்.



பைபிள் - யோவான் 8:26-28,29 எங்கள் இறைவா நீயே மிகைத்தவன்! எங்கள் இறைவா! (உன்னை) மறுப்போருக்குச் சோதனையாக எங்களை ஆக்கிவிடாதே! எங்களை மன்னிப்பாயாக! எங்கள் இறைவா நீயே மிகைத்தவன்; ஞானமிக்கவன்” உங்களுக்கும், நீங்கள் யாரைப் பகைத்தீர்களோ அல்லாஹ் அன்பை ஏற்படுத்திடக் கூடும். அல்லாஹ் ஆற்றலுடையவன்; அல்லாஹ் மன்னிப்பவன்; நிகரற்ற அன்புடையோன்.



திருக்குர்ஆன் - அல் மும்தஹினா அவ்வயத்தம் ஆனால் அந்த அவ்வயத்தத்தைக் காட்டிலும் மேலான, நிலைத்துள்ள அவ்வயத்தமென்று உள்ளது. உயிர்களெல்லாம் அழியும் போதும் அது அழிகிறதில்லை. ஸ்ரீமத் பகவத்கீதை அத் 8:20 பிரம்மா உட்பட தோன்றியுள்ள அனைத்தும் தோன்றா, நிலைக்குப் போகும் போது 'அவ்வயத்தம்' என்று பெயர் பெறுகிறது. நீரானது ஆவியாகும் போது கட்டிலானாவதில்லை. அங்ஙனம் பிரம்மாவின் சிருஷ்டி மறையும்போது புலன்களுக்குத் தென்படுவதில்லை. அவ்வித்தையில் மறைந்து கிடக்கின்றது. மற்றொரு அவ்வயத்தம் இதற்கு அன்னியமாக, பரமாக, ஸநாதனமாக இருக்கிறது. அது இந்தியாரியங்களுக்கு எப்பொழுதுமே எட்டுவதில்லை. வந்துள்ள உயிர்களுக்குப் போர்க்கு இருக்கிறது. அதீத அவ்வயத்தமோ போர்க்கும் வரவும் இல்லாதது. என்றென்றைக்கும் அது தன்மயமாயிருக்கிறது.

வாய்வுத் தொல்லை ஏற்பட முக்கிய காரணங்களும் தீர்வுகளும்

செரிமானத்தில் கோளாறுகள் உண்டாகும்போது அல்லது அமிலங்கள் அதிக அளவு சுரக்கும்போது காற்று அதிகமாக உடலில் உருவாகி தொல்லையை தருகிறது. வேலைப் பளு, மன அழுத்தம், நேரம் தவறி சாப்பிடுவது போன்றவை தான் வாய்வுத் தொல்லைக்கு மிக முக்கிய காரணமாகும். வாய்வு தொல்லை சில நேரங்களில் தரம் சங்கடமான குழுவை உருவாக்கிவிடும். வெளியேறும் வாய்வில் நாற்றம் இல்லாதவரை நமது உடலில் எந்த பிரச்சனையும் இல்லை என்று எடுத்துக்கொள்ளலாம். ஆனால் நாற்றம் இருந்தால், அதனை சரி செய்யவேண்டியது அவசியம். வாயு உருவாகும் சமயங்களில் பப்பாள் ஒரு துண்டை எடுத்து வாயில் போட்டு கொள்ளுங்கள். இது வாயுவை சமன் செய்கிறது. ஜீரண அமிலங்களை முறையாக தூண்டுவதால் வாய்வு தடுக்கப்படுகிறது. மசாலா பொருட்களான சீரகம், ஏலக்காய், சோம்பு போன்றவை மிகச் சிறந்த நிவாரணிகளாகும். வாயுத் தொல்லை ஏற்பட்டவுடன் இதனை வெறும் வாயில்

மென்றால் உடனே நல்ல பலன் கிடைக்கும். புதினா அமில உற்பத்தியை தடுக்கிறது. வாயுவின்னால் அவதியுறும்போது புதினா இலைகளைமென்றால் நல்ல தீர்வு கிடைக்கும். புதினா எண்ணெய் வெந்நீரில் ஒரு துளி கலந்து குடித்தால் வேகமாக பலன் கிடைக்கும். தேங்காய் துருவலை சாப்பிடலாம் அல்லது தேங்காய் நீர் அல்லது தேங்காய் பாலை குடிப்பதால் வாய்வு தொல்லை குணமாகிறது. மேலும் இவை அமில உற்பத்தியை கட்டுப்படுத்துகிறது. சுக்கு கலந்த வெந்நீரை அடிக்கடி குடித்து வந்தால் வாயுத் தொல்லை நீங்கும். ஆப்பிளைப் போன்ற சத்துக்களுடன் இருக்கும் பேரிக்காயும் வாய்வுத் தொல்லையிலிருந்து விடுதலை தருகிறது. ஜீரண சக்தியையும் தூண்டும். தினமும் 1 பேரிக்காய் சாப்பிட்டால் வாய்வுத் தொல்லை உண்டாகாது. சீரகம், ஏலக்காய், பச்சைக் கற்பூரம் ஆகிய மூன்றையும் சம அளவு எடுத்து பொடி செய்து காலை, மதியம், இரவு என மூன்று வேலையும் சக்கரையோடு சேர்த்து உண்டு வந்தால் வாயு தொல்லை நீங்கும்.

If any interesting News & Views in your area
Please Contact : 98409 37719
Email : purasait@gmail.com

CASAIRE GROUP
BRAND NEW
DUPLEX VILLA FOR SALE ₹1.25 CRORES ONLY
Back side of 10th International School, Egmore, Chennai.
APARTMENT FOR SALE ₹4.10 CRORES NEGOTIABLE
VOORA NARAYANA PURASAWALKAM, CHENNAI
Spacious, Premium, Perfectly Located.
MESSAGE ME IF INTERESTED
CALL / WHATSAPP 7299067040 | 93804 98282
PREMIUM HOMES FOR YOUR FAMILY

**Wear
Mask &
Keep
Maintain
Distance**



Chennai: MCC Matriculation Higher Secondary School, Chetpet, conducted its **NSS Inauguration Programme for 2026**. NSS Programme Officer and State Awardee **Dr. Alen Godfrey R. Jose** delivered a talk on **"Personality Development through Community Service."** Principal **Mrs. Grace Sheela** spoke on the importance of social service and encouraged students to serve society. NSS badges were pinned to the volunteers by the Principal, **Academic Coordinator Mr. Godwin** and NSS Programme Officer. The programme concluded with the National Anthem.

Devotees throng T Nagar TTD temple on Purattasi Saturday



Devotees turned up in large numbers at the Tirumala Tirupati Devasthanams (TTD) temple on Venkatanarayana Road in T Nagar on Saturday, the second Saturday of the Purattasi month, to offer prayers and have darshan of Lord

Venkateswara. Special arrangements, including special decoration and abhishekam, were made at the temple to mark the occasion. From the time the temple opened in the morning, devotees were seen waiting in long queues

for darshan. With a large number of devotees gathering at the temple, police personnel were deployed to regulate the crowd and manage traffic in the area. Security arrangements were also stepped up in and around the temple premises. As part of the traffic arrangements, the road adjoining the temple has been converted into a one-way stretch. Parking of vehicles on either side of the road has also been restricted to ensure smooth movement of devotees and vehicles.

SCOPE
PLAYGROUP - PRESCHOOL - KINDERGARTEN
Zest • Zeal • Imagination
VIJAYADASHAMI ADMISSIONS
FOR 2026 - 2027
FOR CHILDREN OVER 18 MONTHS
PLAY GROUP PRE-KG SENIOR PRE-KG LKG UKG
Homely & Safe
Spacious classrooms in a beautiful bungalow with a splash pool - a warm, welcoming space for your child.
Trustworthy
Nearly four decades of nurturing young minds.
Experienced & Caring Teachers
Preparing your child for a confident start to school & beyond!
9176319234 / 9176272234
scopeschoolonline.com
9, Taylor's Road, Kilpauk

Navaratri Kolu at Raj Bhavan from Oct 11



The Tamil Nadu Raj Bhavan in Guindy will host Navaratri Kolu celebrations from October 11 to 20, providing an opportunity for members of the public and students to witness the traditional

festivities and cultural programmes. According to a Raj Bhavan release, Governor R N Ravi will inaugurate the celebrations on October 11. Cultural programmes will be held

every day from 4 pm to 6 pm during the 10-day event.

Individuals and educational institutions interested in attending the celebrations have to register online on or before October 5. Entry will be on a first-come, first-served basis, with a maximum of 200 visitors being permitted each day.

Those whose applications are accepted will receive confirmation through email. The Raj Bhavan has also stated that it reserves the right to reject requests for participation.

For Advertisement Contact :

98409 37719 / 2661 3111 / 4551 8154

www.purasaitimes.com

Pigeons to search for food



Harrington road opposite Bethany hospital thousands of pigeons are at the granary on road side. pigeons gathered at that place two days after the rain. The event was a sight to behold for passers-by.

AKG REAL ESTATE
FLAT FOR SALE
NEAR PULIANTHOPE POLICE STATION
3 BHK - 1150 sq.ft. (3 Portions)
2 BHK - 950 sq.ft. (3 Portions)
Per sq.ft. Rate Rs.9250/-
Cell : 98400 91981