

KARADAYAN NOMBU ON MARCH 14 (MONDAY), 2016 – CANADA/USA (Early Morning)

KARADAYAN NOMBU ON MARCH 14 (MONDAY), 2016 - INDIA



<http://www.fulfillr.com/music/gallery/Kamakshi-KaamaKoti-Peeta-Vaasini-Simmendra-Madhyamam-Raga-Muthuswamy-Dikshitar-Keerthanas-Classical-Songs-Carnatic-Songs>

http://www.youtube.com/watch?v=zTs6_LjU-U – Kamakshi Kamakoti

<http://www.youtube.com/watch?v=OqM1DAwQj78> – Hiranmayeem Laksheem

Sing or listen to these song: Kamakshi Kamakoti Peeta Vasini/Hiranmayeem Lakshmeem Bhajami



This year the date for karadayan nombu (Manjal Saradu muhurtham) is 14th March (Monday – Canada/USA/India) and the exact time (God Surya moves from Kumbha Rasi to Meena Rasi or Maasi masam ends & PanguNi masam starts) it should be carried out at:

Vratham (Goddess Kamakshi)

6:20 to 11:27 AM – ON MARCH 14TH (India)

(7:37 25:57 +) – EST (Canada & USA – East Coast) – MARCH 13TH

Minus 3 hrs from EST – PST (USA - West Coast) –MARCH 13TH

Minus 1 hr from CDT (USA - CENTRALTIME) – MARCH 13TH

Poojai / SARADU / CHARADU MUHURTHAM TIME: -----

Ideally @ 11:27 AM (IST) – March 14th, 2016

Ideally at 25:57+ March 13th (Canada and USA – EST) – So follow March 14th, 2016

Early morning after 1:57 AM

Ideally Early Morning (USA – PST) – March 14th, 2016

Ideally Early Morning (USA – CDT) – March 14th, 2016

(The above time is based on Indian calendars & panchangam)

(Please choose the time whichever is appropriate to your place, it may differ from Priests to Priests and Panchangams to Panchangams though!)

Star: RohiNi (Canada/USA), Tithi: Saptami, Rahu Kalam: 09:00 AM to 10:30 AM
(March 14th, 2016)

Star: Kritika/RohinNi (India), Tithi: Sashti, Rahu Kalam: 07:47:53 AM to 09:17:57
AM (March 14th, 2016)

Karadai means: Unique naivedhyam (Holy dish)

Nombu: Vratham or Upavasam (Fast)

In India it is known as:

Tamil Nadu: Savithri Nombu Vratham

Andhra Pradesh/Karnataka: Soubhagya Gauri Vratham or Gauri Tritiya Vratham

Rajasthan: Gangaur Vrath

Maharashtra: Jyeshtha Gauri Vrath

Bihar: Jitiya Puja, Northern India: Karva Chauth

Bengal: Vat Savithri Vrath

SIGNIFICANCE OF KARADAYAN NOMBU

Karadayan Nombu or Savitri Vratham is a traditional tamilnadu festival of fasting wherein married women will pray for the wellness and long life of their husbands. This nombu should be done exactly in the time when tamil month 'Masi' ends and the next month 'Panguni' starts. The reason why this fasting is carried out is that "Sathi Savithri fought with yama (the God of Death) to save her husbands (Satyavan) life", the same way the married women should fast on this auspicious day for long life of their husbands. Unmarried woman also observe Karadayan Nombu and pray to Goddess Shakti to get good men as their husband.

Savithri Story:

Savithri was the daughter of the King Asrapathi. When her father asked her who she wished to marry she pointed to Sathyavan who lived in the forest. Despite being warned by Narada that he would die within a year of marriage, she married Sathayavan. In the jungle Savithri began to pray for her husband's life. Her offerings were durva grass and peepal leaves. She performed neivedhyam with wild rice and toor dal (Tamil word, Kara Adai). That is kaara arisi and thuvaram parrupu that is why this vratham is known as karadayan nonbu. The predestined last day of Sathayavan dawned. Savithri stayed by Sathyavan's side. The Lord of death came. But he was pleased with her nonbu, he wanted to grant her something excepting her husband's life. Savitiri expressed her desire to be the mother of (100) children.

Yamadharma realized that in order to grant Savitiri's wish, he would have to spare Sathyavan's life. So he granted her wish to honour her courage and devotion to her husband. So this karadayan nonbu protected her husband.

How to perform Karadayan Nombu Puja

On the day of Karadayan Nombu, women prepare a sweet prasadam known as Karadayan Adai. Karadayan Nombu Adai is specially prepared for the Karadayan pooja with rice flour, jaggery and a red coloured dry beans known as Kaaramani. After the Karadayan Adai preparation it is time to start the Karadayan puja. All female members in the family will get ready to start the puja. Kolams (rangoli) will be drawn by all ladies in front of the pooja place and a banana leaf will be placed on each kolam. The women in the family perform the nivedyam after placing one sweet Karadai, one Kozhukkattai, a blob of fresh butter, two bananas, arali flowers, betel leaves and nuts, and the most important Nombu Charadu. Nombu Charadu or Manjal Saradu is a sacred yellow cotton thread dipped in turmeric paste and tied in the middle with some flower. The puja starts and the naivedyam is offered few minutes (**before the transition time**) to Goddess Gowri (Kamakshi) or Goddess Shakti. While offering, the women chant this mantra:

"Urugada Vennaiyum Oradaiyum Naan Tharuven (உருக்காத வெண்ணையும் ஓரடையும் நான் நூற்றேன் ('நூற்றேன்' என்பதற்கு 'தருவேன்' என்று சொல்வதும் உண்டு) Orukaalum Ennavittu En KaNavar Piriyaadirukka Ventum"(ஒருக்காலும் என் கணவர் என்னை விட்டு பிரியாதிருக்க வேண்டும்')

After performing the puja the Nombu Charadu is tied around the neck. While wearing the Nombu Charadu, women chant this sloka:

**"Doram Grunnaami Subhage Sahaaridhram Dharaamyaham
Bharthuhu Ayushya Sidhyartham Supreethaa Bhava Sarvadhaa."**

After wearing the sacred yellow cotton string the prasadam is taken by the offerers. The manjal saradu will not be removed until the next Karadayan Nonbu ritual. Following the tradition of Kaaradayan Nombu every year is believed to attain Dheerga Sowmangalyam (a long married life).

Sweet Karadayan Nombu Adai Recipes – How to prepare Kara Adai

On Karadayan Nombu day, two special Karadayan Adai dishes are made. One is a savory (Uppu Kara Adai), signifying Lord Shiva and the other one is a sweet (Sweet Karadayan Adai / Kozhukattai), signifying Goddess Shakti.

Ingredients for preparing Sweet Karadayan Adai / Kozhukattai

Roasted Rice Powder – 1 cup
Karamani (Dried cowpeas) - 2 table spoons
Jaggery Grated – 1 and ¼ cups
Cardamom Powder - 1 teaspoon
Ghee - 1 to 2 table spoons
Coconut-grated - 1 and ½ cup or half a coconut (medium size)
A pinch of salt
Butter - 50 g

Preparation of Sweet Karadayan Nombu Adai

Preparing the roasted rice powder:

- 1) Wash and soak 1 cup of raw rice in water for 1 to 2 hours. Drain water and dry the soaked rice in a white cloth under shade. Dry grind it to a fine powder, once the moisture is removed completely. Roast it in a frying pan till a nice fragrance comes out of it. Keep it aside.
- 2) Roast the cow peas and soak it in water for about 5 to 6 hours before cooking them.
- 3) Cook the cow peas and keep it aside.
- 4) Melt the jaggery in 1 and ½ cups of water. Filter it and allow for boiling. Add the grated coconut and pinch of salt. Stir it till the raw smell goes.
- 5) Now add the roasted rice flour and the cooked peas into the melted jaggery, stir until both mix together.
- 6) Add the cardamom powder and the ghee; stir well till the dough forms a thick paste.
- 7) Remove from fire and allow to cool
- 8) Roll the dough into balls. Take some balls and flatten in the form of adais on plantain leaves. The remaining balls are to be shaped into Kozhukkattais.
- 9) Steam the balls in an idli steamer or in a rice cooker for about eight to ten minutes

Ingredients for preparing Uppu Karadayan Adai / Kozhukattai

Rice Flour – 2 cups
Water – 4 cups
Karamani or cowpeas (substitute cowpea with Tuvar Dal) – ¼ cup
Cocunut – ½ cup (grated or cut into small pieces – quantity depends on your taste)
Ginger
Green chillies (4 or 5) depending on your taste
A pinch of asafetida

Mustard seed – 1tsp
Salt – 1 to 1/1/2 tsp (Depends on your taste)
Curry leaves
Oil – 2 tsp
Red chilli – 1 (broken)
Urad dal – Optional

-Roast the rice flour till it becomes off white to light brown color. The consistency should be like the rice powder used in drawing kolam. Keep the roasted rice flour aside.

-Slightly roast the karamani. This is to remove the raw taste of the cowpeas. After roasting, pressure-cook till soft and drain excess water.

-Add 2 tsp oil or little oil to a medium to large cooking vessel. Put the mustard seeds, urad dal, ginger, green chillies and red chili and make a sauté or give thadka.

-Add water into the vessel having the sauté and boil. The ideal ratio of the water to rice flour is 2:1.

-Add the rice flour gradually, stir well to avoid lumps.

-Now add the cooked karamani, salt, coconut and asafetida and curry leaves.

-Cook to a thick consistency or till it becomes like dough, (Cook in medium to small flame).

-Take the dough off the heat and allow to cool.

-When cooled, make a lemon sized ball from the dough and make patties in circular shape. And make a hole in the center. The patties can be made on hand, banana leaf or on butter paper. The size can be 3 inch in diameter and ½ inch thick.

-Steam patties in an idly cooker for 8 to 10 minutes. Do not put the weight if you are using pressure cooker. The ideal time to remove is when the steam smells of cooked karadai.

You can also add cooked Karamani, salt, coconut and asafetida and curry leaves directly into water which has the thadka (mustard seed etc) and allow it to boil and then add the rice flour.

Cook the dough in small or medium flame otherwise there are chances that the dough might burn and get stuck in the vessel.

If the batter is watery or sticky, stir it in low flame for some time and it will become ideal when it cools.

The Karadayan Nombu Adais and Kozukattais are offered to God before consumption. Along with these, betel leaves, betel nut (areca nut) and a ripe banana are placed in a plantain leaf and Naivedyam is performed.



www.saveca.ca

NB: See attached details of Karadayan Nombu in Tamil

காரடையார் நோன்பு 15-05-15-ஆயிரடி

இதற்கு ஸரவீத்ரி வீரதம் என்றும் பெயர். பதிவாறுபாலா சரவீத்ரி தேவியாணி, பீட்டுத்து தன் கணவனை மீட்டலு இந்த நாளில்தான். மாசி மாதத்தில் உபநயனம் செய்து கொள்வதும், நோன்புக் கயிறு கட்டிக் கொள்வதும், பதிய திருமங்கலியச் சரடு மாற்றிக் கொள்வதும் அனைத்து நன்மை களையும் தரும். **மாசிக் கயிறு பரிபடடும்** (வீடுத்தியாகும்) என்பது பழமொழி. இந்த நோன்பை மாசி மாதம் முடிந்து பங்குனி மாதம் ஆரம்பமாகும் மையம் செய்ய வேண்டும்.

ஒரு சமயம் பார்வதி தேவி காஞ்சிமிக் ஏகாம்பராதரை நினைத்துப் புகழ் செய்தாள். அதனால் பரமசிவன் ஒரு கனடும் பார்வதியை விட்டுப் பிரியாமலிருக்கிறான். அந்தத் திண்தை (பங்குனி மாதம் நிறக்கும் நேரம்) காரடையார் நோன்பு அல்லது காமாக்கி நோன்பு எனக்கொண்டாடுகிறோம். (கலசத்தில் காமாக்கியை ஆவாறுமை செய்து நோன்புக் கயிறறை அதன்மீது வைத்து, பரிந்து ஏட்டைக் கழுத்தில் கட்டிக் கொள்வதும் சிலர் பழக்கம்).

காரரசியை மாவாக்கிப் பதிதாக விலையும் துவையுடன் அடை தட்டிக் காமாக்கிக்கே நிவேதனம் செய்யுது, நோன்புச் சரடு கட்டிக் கொள்ள வேண்டும் ஸாமவலிப்பெண்கள்-அன்று காலையிலிருந்தேமடியுடன் விரதமிருந்து இந்தப் பூஜையைச் செய்ய வேண்டும். முதலில் அரிசினாரைக் கொலம் போட்டு குத்து விளக்கேற்ற வேண்டும்.



கீட்டில் உள்ள பெண் குழந்தைகள் ஒவ்வொருவருக்கும் ஓர் இலை வீதம் எண்ணி, நுனி வாழை இலைகளாகக் கோலத்தின் மீது (இலையின் நுனி வடக்குப் பக்கம் இருக்குமாறு) போட வேண்டும். அந்த இலையின் நுனிப் பக்கத்தில் வெற்றிலை, பாகு, வாழைப்பழம், சரடு (நடுவில் பூ கட்டி), இலைவகளை வைக்க வேண்டும். இலையின் நடுவில் இரண்டு வெல்ல அடைகளும் வெண்மையும் சவக்க வேண்டும். வயதானவர்கள் தங்கள் இலையின் அம்மனுக்கு ஒரு சரடும் சேர்த்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். ஒற்றைப் படைமிக் இலை வந்தால் ஒரு இலையை அதிகமாகக் இரட்டைப்படைமிக் இலையைப்

போட வேண்டும். பெண்கள், பெண் பிறகு குழந்தைகளுக்கும் அதே போல் குழந்தைகள் எவ்வோரும் ஒவ்வொரு இலைக்கு முன் பாகவம் ஒருவர் நின்று கொண்டு துவத் தினால் முற்ற முறை இலையைச் சந்தி கீழ்க்காலும் வாக்கியங்களைச் சொல்ல வேண்டும்.

உருக்காத வெண்ணையும் ஓரடையும் நான் தருவேன், ஒருக்காலும் என்னைவிட்டு என் தனவர் பிரியாதிருக்கவேண்டும். பிறகு கீட்டில் உள்ள பெரியவர்கள் ஒரு சரட்டினை அம்மனுக்குக் கட்டி விட்டு மற்றொரு சரட்டினை சவ்வாமி படத்தின் முன் நின்று தாலும் என்று கட்டிக்கொள்ள வேண்டும். ஸரடுவதும் மோர் தலியபது நல்லது.

நோன்புச் சரடு கட்டிக் கொள்ள நல்ல நேரம்
15-03-15 காய்று அதிகாலை 8:04-05 மணி முதல் 05-10 மணி காரடையார் நோன்பு சரடு (மஞ்சள் கயிறு) கட்டிக் கொள்ள மந்திரம்

தர் ருக்ஷாமி சுகுமாரி சரவீத்ரி வரவரம்

மரு: அரூபசிய்யுஷ் சூரிநா வவ சவ்வா

நோரம் க்ருஷ்ணாமி ஸுப்கே ஸஹாரித்ரம் த்ராமயஹம்

பர்த்து: ஆபுஷ்ய ஸீத் யர்த்தம் ஸுபர்தீர ப்வ ஸர்வதர்



கேள் ஸுபுட்கே, பாக்யத்ததைத்தும் தேவியே! மஞ்சளூடன் கடிய இந்த மங்கள நான் கயிறறை (சாட்டை) முறையாக வர்த்தமிருந்து நான் எனது கழுத்தில் கட்டிக் கொள்கிறேன், இந்த விரதத்தால் நீ ஸந்தோஷப்பட்டு எனது கணவர் மற்றும் குழந்தைகளின் ஆபுனை நீட்டித்து எப்போதும் அருள் புரிய வேண்டும்.