

கொழுக்கட்டை சுரும் முறை

ஒரு அடி அகலமும், 5 அடி நீளமும் சுமார் 3 அங்குலம் ஆழமும் கொண்ட குழியினை மண்வெட்டியால் தயார் செய்துவிட்டு மேற்படி குழியில் கதம்பல் தீத்தணலை பரப்பி அதன்மீது காய்ந்த கதம்பல்களை பரப்பி வைத்து முழுவதும் தீத்தணல் ஆகும்படி முறத்தால் வீசி கொடுக்கவும். தீத்தணல் நிரம்பியதும் தயார் செய்துள்ள கொழுக்கட்டையை தணலின் மீது ஒரு கொழுக்கட்டை இடைவெளிவிட்டு வைத்து கொழுக்கட்டையின் மீது பகுதி கதம்பல்களை வைத்து பக்குவமாக வேகவைத்தல் வேண்டும்.

இவ்வாறு தீத்தணலில் சுரும்போது முதல் அடுக்கு தென்னை குருத்தோலைப் பாய் தீய்ந்து அறுபடும். அடுத்த சுற்று தென்னை ஓலைப்பாய் வெளிப்பட்டதும் கொழுக்கட்டை உடைந்துவிடாதவாறு மிக கவனமாக புரட்டி எடுக்கவும். இரண்டாவது அடுக்கு தென்னை குருத்தோலைப் பாய் தீய்ந்து அறுந்து விடுவதாக கருதும்போது தீத்தணலில் இருந்து கொழுக்கட்டையை எடுக்கவும். பின்னர் தீத்தணலின்மீது நாகத்தட்டினை வைத்து நாகத்தகடு பழுக்க காய்ந்ததும் அதன்மீது வேகாத கொழுக்கட்டையை வைத்து மாவு முழுவதும் பக்குவமாக வேகும் அளவுக்கு மிகவும் கவனமாக புரட்டி, புரட்டி எடுக்கவேண்டும். கொழுக்கட்டை மாவு தீயில் வேகவேண்டுமே தவிர கரிந்துவிடக்கூடாது. கொழுக்கட்டை பக்குவமாக வெந்துள்ளதா என்பதை கண்டறிய கைகளால் தட்டிப் பார்த்து உறுதி செய்து கொள்ளவேண்டும். பின்னர் சுட்டெடுத்த கொழுக்கட்டைகளை சூடு ஆறியதும் எடுத்து நாகரம்மன் நிவேத்தியத்துக்காக கோயிலுக்கு எடுத்து செல்லவேண்டும்.