

*DKMHS KOTTAVATTOM*

*PRESENTS*

*TECH PULSE*

A DIGITAL MAGAZINE

ലിറ്റിൽ ക്ലൈസ്

@

2018-19

# TECH PULSE



ലിറ്റിൽ കൈറ്റ്സ്

@

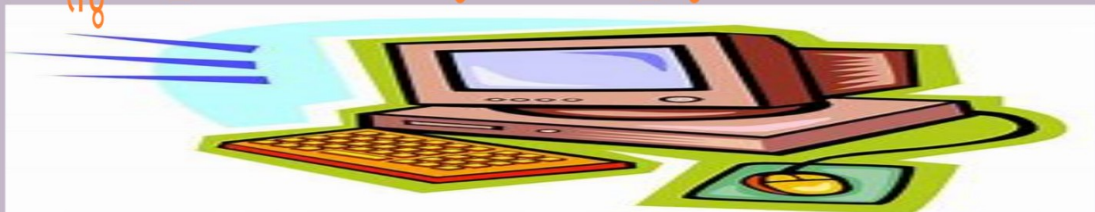
ഡി.കെ.എം.എച്ച്.എസ്

കോട്ടവട്ടം

# ടെക് പാർസ്



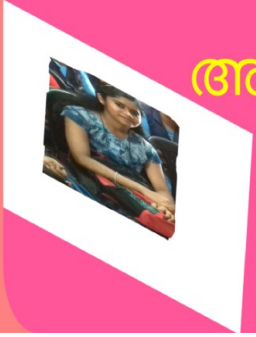
വ്യത്യസ്ത മേഖലകളിൽ നിന്നും അറിവുതേടി എത്തിയ നമ്മളെ ,  
നമ്മയിൽ സ്നേഹമെഴുതി നീട്ടിയ വിരൽത്തുമ്പ് കൊണ്ട് ഹൈടെക്  
യുഗത്തിലേക്ക് പിടിച്ചുയർത്തിയ അധ്യാപകർക്കൊപ്പം സ്നേഹച്ചുരടിൽ  
മനസ്സുകളെ കോർത്ത് നമ്മുക്കൊരുമിച്ച് മുന്നോടം .



## സസ്നേഹം

അനുലവസ്യന്മാരും

എഡിറ്റർ



4  
എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡ് അംഗങ്ങൾ

ആശ.കെ  
അലീമ അജി  
ഷിജി മറിയ ജെ.എസ്  
അഞ്ജലി വി.എസ്  
കാർത്തിക റ്റി നായർ  
കാവ്യ ബി



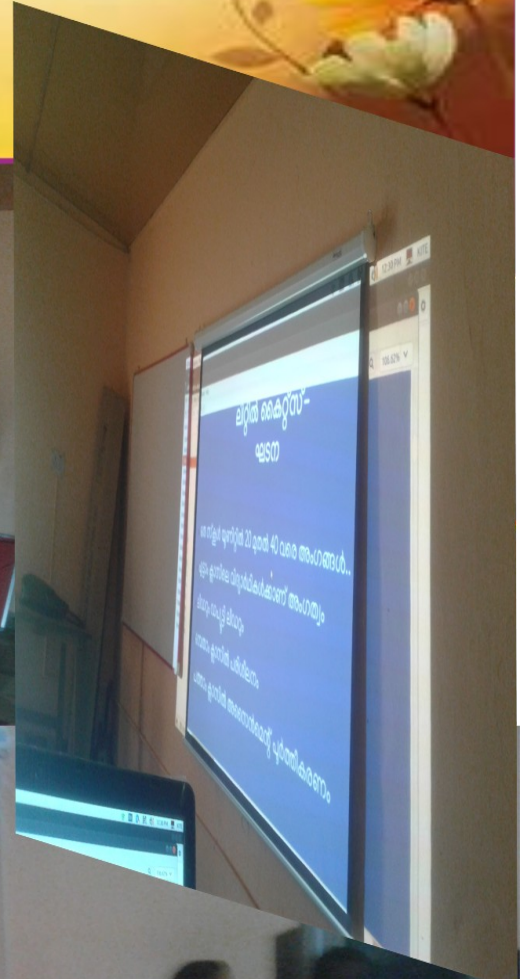
**LITTLE KITES**



## ഉള്ളടക്കം

1. ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ് അനിമേഷൻ ക്യാമ്പ്.....	07
2. തുടിതാളം തേടി.....	09
3. എബൗട്ട് ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ്.....	10
4. ലളിതാംബിക അന്തർജനം.....	11
5. ഇലപ്പച്ചയുടെ രുചിഭേദങ്ങൾ.....	13
6. മിന്നാമിനുങ്ങ്.....	22
7. മഴ.....	24
8. പദപ്രശ്നം.....	25
9. പാഥേയം.....	26
10. മലയാളം, സൗന്ദര്യലഹരി.....	27
11. വീണപൂവ്.....	28
12. ഗാന്ധിജി.....	29
13. കുഞ്ഞുണ്ണിമാഷ്.....	31
14. റിൻറുമോൻജോക്സ്.....	32
15. പ്രമുഖകവികൾ.....	33
16. കുട്ടിയും തള്ളയും.....	34
17. മഴ.....	35
18. ഇത്തിരിക്കാര്യം.....	36
19. കടങ്കഥകൾ.....	38
20. കൃഷിചൊല്ലുകൾ.....	39

# ലിറ്റിൽ കൈറ്റ്സ് അനിമേഷൻ ക്യാമ്പ് 2018-19



**LITTLE KITES**

# ലിറ്റിൽ കൈറ്റ്സ് അനിമേഷൻ ക്യാമ്പ് 2018-19



**LITTLE KITES**



## തുടീതാളം തേടി

പണ്ടത്തെപ്പാട്ടുകൾ(വള്ളത്തോൾ)

നമ്മുടെ മാതാവു-കൈരളി-പണ്ടൊരു  
 പൊന്മണിപ്പൊതലായ് വാണകാലം-  
 യാതൊരു ചിന്തയുമില്ലാതെ കേവലം  
 ചേതസി തോന്നിയ മാതിരിയിൽ,  
 ഏലർച്ചെങ്കാൽച്ചിലക കിലുങ്ങുമാ-  
 റോടിക്കളിച്ചു രസിച്ച കാലം-  
 പെറ്റമ്മതന്നുടെ വെൺമുലപ്പാൽ തീരെ  
 വറ്റിയിട്ടില്ലാത്ത പുകണ്ണത്താൽ  
 പാടിയിരുന്ന പഴങ്കഥപ്പാട്ടുകൾ  
 പാൽക്കുഴമ്പല്ലോ ചെകിട്ടിനെല്ലാം.

## ABOUT LITTLEKITES

*Classrooms equipped with advanced gadgets, including laptops and multi-media projectors, coming up in over 40,000 classrooms in the state. As part of the ambitious 'Hi-Tech school' project of the state government, the Kerala Infrastructure and Technology for Education (KITE) has enabled 40,083 classrooms in selected state-run and aided schools to become hi-tech.*

*Kerala Infrastructure and Technology for Education (KITE) has restructured its 'Hi-school Kuttikkuttam' programme and named it 'Little KITEs' by adding more activities such as development of mobile apps, programming, robotics, e-commerce, e-governance, video documentation and web TV. By networking over one lakh students in 2,500 schools, Little KITEs has become the largest Internet and Communication and Technology (ICT) network of students in the country.*

# LITTLEKITES 2018-19

### ലളിതാംബിക അന്തർജ്ജനം

കേരളത്തിലെ പ്രശസ്ത-  
യായ കഥാകൃത്തും നോവലിസ്റ്റ്-  
മായിരുന്നു ലളിതാംബിക  
അന്തർജ്ജനം (ജനനം - 1909  
മാർച്ച് 30, മരണം - 1987 ഫെ-  
ബ്രുവരി 6). ഒരു മുത്തശ്ശിയായിരി-  
ക്കേ എഴുതിയ “അഗ്നിസാക്ഷി”  
എന്ന ഒരു നോവൽ കൊണ്ട്  
മലയാള സാഹിത്യ മനസ്സിൽ  
ലളിതാംബിക അന്തർജ്ജനം  
ചിരപ്രതിഷ്ഠ നേടി. അഗ്നിസാ-  
ക്ഷി അതേ പേരിൽ സിനിമ  
ആയിട്ടുണ്ട് (സംവിധാനം: ശ്യാ-  
മപ്രസാദ്, 1998). മലയാളം,  
ഇംഗ്ലീഷ്, സംസ്കൃതം, ഹിന്ദി  
എന്നീ ഭാഷകളിൽ പ്രാവീണ്യം  
ഉണ്ടായിരുന്നു. കവിതകളിലൂടെ  
സാഹിത്യലോകത്ത് പ്രവേശിച്ച  
ഇവർ കാലാന്തരേണ അറിയ-  
പ്പെടുന്ന ഒരു കഥാകൃത്തുമായി.  
കൊല്ലം ജില്ലയിലെ  
കൊട്ടാരക്കരയിലെ കോട്ടവട്ടം  
എന്ന സ്ഥലത്ത് ജനിച്ചു.

മലയാളത്തിൽ കവിതാ  
രംഗത്തും കഥാരംഗത്തും ഒന്നു-  
പോലെ കരവിരുതു തെളിയിച്ചിട്ടു-  
ള്ള സാഹിത്യകാരിയായിരുന്നു  
ലളിതാംബിക അന്തർജ്ജനം.  
കൊട്ടാരക്കര താലൂക്കിൽകോട്ട-  
വട്ടത്ത് തെങ്ങുന്നത്തു മാത്തിൽ-  
ദാമോദരൻപോറ്റിയുടെ പുത്രിയാ-  
യി ജനിച്ചു. പിതാവ് പ്രജാസഭാ-  
മെമ്പറും പൺഡിതനും സമുദായ  
പരിഷ്കർത്താവും ആയിരുന്നു. മാ-  
താവ് ചെങ്ങരപ്പള്ളി നങ്ങയ്യ  
അന്തർജ്ജനം. കേരള നിയമസ-  
ഭാസ്പീക്കറും മന്ത്രിയുമായിരുന്ന  
ഡി. ദാമോദരൻപോറ്റി ഉൾപ്പെടെ  
എട്ടു സഹോദരന്മാരുടെ ഏക  
സഹോദരിയായിരുന്നു ലളിതാം-  
ബിക. പാലാ രാമപുരത്ത് അമ്മ-  
കര ഇല്ലത്ത് നാരായണൻനമ്പു-  
തിരിയായിരുന്നു ഭർത്താവ്. മല-

യാളത്തിലെ  
പ്രമുഖകഥാകൃ-  
ത്തുകളിൽ  
ഒരാളായിരുന്നു  
എൻ. മോഹനൻ  
ഇവരുടെ രണ്ടാ-  
മത്തെ പുത്രനാ-  
യിരുന്നു.



വിദ്യാഭ്യാസം സ്വഗൃഹ-  
ത്തിൽവെച്ചു നടത്തി. മലയാളം,  
സംസ്കൃതം, ഇംഗ്ലീഷ്, ഹിന്ദി  
എന്നീ ഭാഷകൾ വശമാക്കി.  
കവിതയിലൂടെ സാഹിത്യ ജീവി-  
തം ആരംഭിച്ചു. തുടർന്ന് കഥാര-  
ചനയിൽ ഏർപ്പെട്ട് പേരെടുത്തു.

അന്തർജ്ജനത്തിന്റെ  
തിരഞ്ഞെടുത്തകഥകളുടെ അവ-  
താരികയിൽ, അവരുടെ സാഹി-  
ത്യസൃഷ്ടിപരമായ അന്തഃശ്ചോദ-  
നയെപ്പറ്റി ഇങ്ങനെ പറഞ്ഞിരി-  
ക്കുന്നു; 'നിയന്ത്രണാതീതമായ  
സർഗചോദനയ്ക്ക് കിഴക്കു സാ-  
ഹിത്യസൃഷ്ടി ചെയ്യുന്ന ഒരേയൊരു-  
കാരിയാണ് ശ്രീമതി ലളിതാം-  
ബിക അന്തർജ്ജനം. ഭാവനാശ-  
ക്തിക്കു തീ കൊടുത്തു എന്നു ഭ-  
വങ്ങളിൽനിന്ന് നേരിട്ട് ഉയർന്നു  
വന്നിട്ടുള്ളതാണ് അവരുടെ കഥ-  
കൾ മുഴുവനും. നാലുകെട്ടുകൾ-  
ക്കുള്ളിൽ മുട്ടുപടങ്ങളിലും മറക്ക-  
ടകളിലും മുടി നെടുവീർപ്പിട്ടു  
കണ്ണുനിർവർത്തു കഴിഞ്ഞ  
ആത്തോൽസമൂഹത്തിന്റെ ദുര-  
ന്ത കഥകൾക്ക് നാവു നാമവും  
കൊടുക്കാൻ അവരുടെ ഇട-  
യിൽനിന്നുതന്നെ ഉയർന്നുവന്ന  
പ്രതിഭാസമാണ് അന്തർജ്ജനം.'

ജൻമനാ കവിയായ അവരുടെ  
കവിത്വത്തിന്റെ അഭിരാമത,  
കവിതയിലെപോലെ കഥകളി-  
ലും കാണാൻ കഴിയും.

1937 ലാണ് ലളിതാഞ്ജ-  
ലി എന്ന കവിതാസമാഹാര-  
ത്തോടെ കാവ്യലോകത്ത് രംഗ-  
പ്രവേശം ചെയ്തത്. തുടർന്ന്  
അതേ വർഷം തന്നെ അംബി-  
കാഞ്ജലി എന്ന കഥാസമാഹാ-  
രവും രചിച്ചു. 1965 ൽ പുറത്തിറ-  
ങ്ങിയ ശകുന്തള എന്ന ചലച്ചിത്ര-  
ത്തിന്റെ തിരക്കഥയും സംഭാഷ-  
ണവും നിർവഹിച്ചത് ഇവരാണ്.

കുഞ്ഞാമ്മ എന്ന ബാലസാ-  
ഹിത്യ കൃതിക്കു കല്യാണി കൃഷ്ണ-  
മേനോൻ പ്രൈസും, 1973 ൽ  
സീത മുതൽ സത്യവതി വരെ  
എന്ന കൃതിക്കു നിരൂപണം/പഠ-  
നത്തിനുള്ള കേരള സാഹിത്യ  
അക്കാദമി പുരസ്കാരവും 1977-ൽ  
മികച്ച നോവലിനുള്ള കേരള  
സാഹിത്യ അക്കാദമി പുരസ്കാരവും  
ആദ്യത്തെ വയലാർ പുരസ്കാരവും  
ലഭിച്ചു. സോഷ്യൽ വെൽഫെയർ  
ബോർഡ്, കേരള സാഹിത്യ  
അക്കാദമി, സാഹിത്യപ്രവർ-  
ത്തക സഹകരണ സംഘം  
ഡയറക്ടർ ബോർഡ്, പാഠപു-  
സ്തക കമ്മിറ്റി എന്നിവയിൽ അം-  
ഗമായിരുന്നിട്ടുണ്ട്.

# സൃഷ്ടികൾ

## ചെറുകഥകൾ

- മുട്ടുപടത്തിൽ (1946)
- കാലത്തിന്റെ ഏടുകൾ (1949)
- തകർന്ന തലമുറ (1949)
- കിളിവാതിലിലൂടെ (1950)
- കൊടുങ്കാറ്റിൽ നിന്ന് (1951)
- കണ്ണിരിന്റെ പുഞ്ചിരി (1955)
- അഗ്നിപുഷ്പങ്ങൾ (1960)
- തിരഞ്ഞെടുത്ത കഥകൾ (1966)
- സത്യത്തിന്റെ സ്വരം (1968)
- വിശ്വരൂപം (1971)
- ധിരേന്ദ്ര മജുന്ദാറിന്റെ അമ്മ (1973)
- പവിത്ര മോതിരം (1979)
- മാണിക്കൻ

## നോവൽ

- അഗ്നിസാക്ഷി (1977)
- മനുഷ്യനും മനുഷ്യരും (1979)

## ആത്മകഥ

- ആത്മകഥക്ക് ഒരാമുഖം

## കവിതാസമാഹാരങ്ങൾ

- ലളിതാഞ്ജലി
- ഓണക്കാഴ്ച
- ശരണമഞ്ജരി
- ഭാവദീപ്തി
- നിശ്ശബ്ദസംഗീതം
- ഒരു പൊട്ടിച്ചിരി
- ആയിരത്തിരി - 1969

## മറ്റുകൃതികൾ

- ഗ്രാമബാലിക(ലഘുനോവൽ)
- പുനർജന്മം,വീരസംഗീതം(നാടകം)
- കണ്ടത്താമന,ഗോസായി പറഞ്ഞ കഥ(ബാലസാഹിത്യം)

# ഇലപ്പച്ചയുടെ രൂപീകരണങ്ങൾ

## 1. മല്ലിച്ചപ്പ്

ശാസ്ത്രീയ നാമം : കൊറിയായ്രം സാറ്റിമം

ഗുണമേന്മ : വിഭവങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേകമായ സുഗന്ധവും രുചിയും ലഭിക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സസ്യമാണ് മല്ലിച്ചപ്പ്. നാട്ടിൻ പുറങ്ങളിൽ സാധാരണയായി കാണുന്നില്ലെങ്കിലും വിപണിയിൽ ഇത് ലഭ്യമാണ്. സ്വാദിഷ്ടമായ പല മാംസാഹാരങ്ങളിലും മല്ലിയില ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത ഒരിനമാണ് മല്ലിയില, മല്ലി ഇവ ഇട്ട് തിളപ്പിച്ചവെള്ളം നല്ലൊരു ദാഹശമനീയാണ്.

### മല്ലിച്ചപ്പ് ചമ്മന്തി

ചേരുവകൾ

- മല്ലിച്ചപ്പ് - ഒരു കപ്പ്
- പുതിന ഇല - ഒരു കപ്പ്
- ചെറുനാരങ്ങ നിര് - 3 ടീസ്പൂൺ
- പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്

### തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒന്ന്, രണ്ട്, നാല്, അഞ്ച് ചേരുവകൾ നന്നായി അരച്ചശേഷം ചെറുനാരങ്ങാ നിര് ചേർത്ത് വിളമ്പാം.

## 2. തഴുതാമ

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ബൊർഹേവിയ ഡിഫ്യൂസ

ഗുണമേന്മ : വാതസംബന്ധമായ അസുഖങ്ങൾക്ക് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന സസ്യമാണ് തഴുതാമ. മൂത്രവിസർജ്ജനം ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നു. മലത്തെ അധികം ഇളക്കിവിടുന്നു. വിഷഹരമാണ്. ചുമ കുറയ്ക്കുന്നു. ഹൃദ്രോഗങ്ങൾക്ക് ഉചിതമാണ്. ശരീരത്തിൻറെ നിര് വറ്റിക്കുന്നു.

### തഴുതാമയില കട്ലറ്റ്

ചേരുവ

- തഴുതാമയില അരിഞ്ഞത് - 2 കപ്പ്
- പച്ചമുളക് - 5 എണ്ണം
- സവാള - 2 എണ്ണം
- ഇഞ്ചി - ഒരു ചെറിയ കഷണം
- വെള്ളത്തുള്ളി - 4 അല്ലി

- ഉരുളക്കിഴങ്ങ് - പുഴുങ്ങിയത് 2 വലുത്
  - ഗരംമസാലപ്പൊടി - ഒന്നര ടീസ്പൂൺ
  - ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്
  - മുട്ടയുടെ വെള്ള - 2
  - റൊട്ടിപ്പൊടി - ആവശ്യത്തിന്
  - വെളിച്ചെണ്ണ - അര ലിറ്റർ
- തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരു ചീനച്ചട്ടി അടുപ്പിൽ വെച്ച് 3 ടീസ്പൂൺ എണ്ണയൊഴിച്ച് സവാള അരിഞ്ഞത് ചേർത്ത് വഴറ്റിയശേഷം പച്ചമുളക്, ഇഞ്ചി, വെള്ളത്തുള്ളി എന്നിവ ചേർത്ത് വഴറ്റുക. ശേഷം ഗരംമസാലപ്പൊടിയും തഴുതാമയില അരിഞ്ഞതും ചേർക്കുക. പാത്രം മുടിവെച്ച് വേവിക്കുക. വെന്തശേഷം പുഴുങ്ങിപ്പൊടിച്ച ഉരുളക്കിഴങ്ങും ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ചേർത്ത് ഇളക്കിയോജിപ്പിക്കുക. അടുപ്പിൽനിന്നും വാങ്ങി ചൂടാറിയശേഷം ഒരു വലിയ നാരാങ്ങാ വലിപ്പത്തിൽ എടുത്ത് ചെറുതായി അമർത്തിയശേഷം മുട്ടയുടെ വെള്ളയിൽ മുക്കി റൊട്ടിപ്പൊടിയിൽ പൊതിഞ്ഞ് തിളച്ച എണ്ണയിൽ ഇട്ട് വറുത്തുകോരാം.

### 3. ഉഴുന്ന (ഉഴിഞ്ഞ)

ശാസ്ത്രീയ നാമം : കാർഡിയോസ്പേർണം ഹാലികാകമ്പം

സപിൻഡാസ്യ

ഗുണമേന്മ : വള്ളി ഉഴിഞ്ഞ ദശപുഷ്പങ്ങളിൽ ഒന്നാണ്. ഇല അരച്ചുതേച്ചാൽ വൃഷണവിക്കം മാറും. സമൃദ്ധം എടുത്ത് കഷായംവെച്ച് രണ്ടുനൂറു ദിവസം സേവിച്ചാൽ മലബന്ധവും വയറുവേദനയും ശമിക്കും. ഇല ഞെരടിവെള്ള ത്തിലിട്ട് പിഴിഞ്ഞെടുത്ത വെള്ളംകൊണ്ട് തല കഴുകിയാൽ മുടി വൃത്തിയാകും. ഇലയിട്ട് എണ്ണകാച്ചി തേച്ചാൽ മുടി സമൃദ്ധമായി വളരും. ആർത്തവ തടസ്സം ദൂരീകരിക്കാൻ ഇല അരച്ച് അടിവയറ്റിൽ പുരട്ടിയാൽ മതി. ഉഴുന്ന പരിഷ് കരി ചേരുവ

- ഉഴുന്ന ഇല - അര കപ്പ്
- ചെറുപയർ പരിഷ് - കാൽ കപ്പ്
- തേങ്ങ ചിരവിയത് - അര കപ്പ്

### 4. മുളകൂമ്പ്

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ബാംബൂസാ അതുൺഡിനാസിയ

ഗുണമേന്മ : കഫപിത്ത രോഗങ്ങൾ ശമിപ്പിക്കുന്നു. ശരീരബലം ഉണ്ടാക്കുന്നു. മാംസ പേശിയിലും ശ്വാസകോശത്തി ലുമുണ്ടാകുന്ന ചുരുങ്ങി വലിവിനെ ഇല്ലാതാക്കുന്നു. മുളയുടെ തളിരു ശാഖ അരച്ചിട്ടാലും, ഉണക്കിപൊടിച്ച് വിതറിയാലും വ്രണം ശുദ്ധമാക്കും എളുപ്പം ഉണങ്ങുകയും ചെയ്യും. മുളകൂമ്പ്, കരിഞ്ചീരകം, കൊട്ടത്തേങ്ങ ഇവ സമമെടുത്തു കഷായം വച്ചു സേവിച്ചാൽ അർശസ്സ് ശമിക്കും.

### മുളകൂമ്പ് സൂപ്പ്

ചേരുവ

- പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം
- വെള്ളത്തുള്ളി - 3 അല്ലി
- ജീരകം - അര ടിസ്പൂൺ
- ചുവന്നുള്ളി - 2
- മഞ്ഞൾപൊടി - കാൽ ടിസ്പൂൺ
- കറിവേപ്പില - 2 തണ്ട്
- കടുക് - കാൽ ടിസ്പൂൺ
- വറ്റൽ മുളക് - 4 എണ്ണം
- പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ചെറുപയർ പരിഷിൽ വെള്ളം ഒഴിച്ച് അല്പം ഉപ്പും ചേർത്ത് വേവിച്ചെടുക്കുക. ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണയൊഴിച്ച് ചൂടാകുമ്പോൾ കടുക്പൊട്ടുമ്പോൾ കറിവേപ്പിലയും വറ്റൽമുളകും ഇട്ടതിനുശേഷം മൂന്ന്, നാല്, അഞ്ച്, ആറ്, ഏഴ്, എട്ട് ചേരുവകൾ ഒതുക്കിയെടുത്ത് പച്ചമണം മാറുവരെ വഴറ്റി ഉഴുന്നയില അരിഞ്ഞതും ചേർത്ത് അടച്ചുവെച്ചു വേവിക്കാം. വെന്തശേഷം വേവിച്ച ചെറുപയർ പരിഷും ചേർത്ത് ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ഇട്ട് ഇളക്കി 2 മിനിറ്റ് അടച്ചുച്ചുതിനുശേഷം വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കാം.

മുളകൂമ്പ് - അര കപ്പ് (2 അടി നീളമുള്ള കൂമ്പ്

ഒടിച്ചെടുത്തത് പുറത്തെ പോളകൾ നീക്കി 1 ഇഞ്ച് നീളത്തിൽ അരിഞ്ഞെടുക്കുക.)

- അച്ചിങ്ങാ പയർ - 4 എണ്ണം
- പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം
- സവാള അരിഞ്ഞത് - കാൽ കപ്പ്
- വെള്ളം - ഒരു ലിറ്റർ
- കുരുമുളകുപൊടി - 2 ടിസ്പൂൺ
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം 2 അടി നീളമുള്ള കൂമ്പ് ഒടിച്ചെടുത്തത്പുറത്തെ പോളകൾ നീക്കി 1

ഇഞ്ച് നീളത്തിൽ അരിഞ്ഞെടുക്കുക. ഇത് രണ്ട് പ്രാവശ്യം തിളപ്പിച്ച് വെള്ളം ഊറ്റിക്കളയുക. തുടർന്ന് ചെറുതായി ചതച്ചതിനുശേഷം ഒന്നു മുതൽ നാലുവരെയുള്ള ചേരുവകൾ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലിട്ട് 5 മിനിറ്റ് തിളപ്പിച്ചുവാങ്ങാം. അരിപ്പയിൽ ഒഴിച്ച് അരിച്ചെടുത്ത് ഇതിലേക്ക് ആവശ്യാനുസരണം ഉപ്പും, കുരുമുളകുപൊടിയും തുവി ചൂടോടെ സൂപ്പ് ഉപയോഗിക്കാം.

### മുളകുമ്പ് തോരൻ

ചേരുവ

1. മുളകുമ്പ് :2 കപ്പ് (ചെറുതായി കൊത്തിയരിഞ്ഞ് വെള്ളത്തിൽ തിളപ്പിച്ചുറ്റി എടുത്തത്)
2. കാന്താരി മുളക് :10 എണ്ണം
3. തേങ്ങ ചിരവിയത് :1 കപ്പ്
4. മഞ്ഞൾപ്പൊടി :അര ടീസ്പൂൺ
5. ചെറിയ ഉള്ളി: 5 എണ്ണം
6. കറിവേപ്പില : 2 തണ്ട്
7. ജീരകം : ഒരു നുള്ളി
8. ഉപ്പ് : ആവശ്യത്തിന്
9. കടുക്, ഉഴുന്ന് പരിപ്പ്:1 ടീസ്പൂൺ

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ചീനച്ചട്ടി അടുപ്പിൽ വെച്ച് ചൂടാകുമ്പോൾ കടുക് ഇട്ട് പൊട്ടിക്കുക. അതിലേക്ക് ഉഴുന്ന് പരിപ്പ് ചേർത്ത് ചുവന്ന നിറമാകുമ്പോൾ കറിവേപ്പിലയുടെ ഒരു തണ്ടും ചേർക്കുക. അതിലേക്ക് മുളകുമ്പ് കൊത്തിയരിഞ്ഞതും ഉപ്പും ചേർത്തിളക്കി അടച്ചുവെച്ച് ചെറുതീയിൽ അഞ്ച് മിനിറ്റ് വേവിക്കുക. തേങ്ങ ചിരവിയത്,

### 5. കിഴാർനെല്ലി

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ഫൈലാന്തസ് നിറൂറിൽ ഗുണമേന്മ : കിഴാർ നെല്ലി പറമ്പുകളിൽ സാധാരണയായി കാണപ്പെടുന്ന ഔഷധ സസ്യമാണ്. കിഴാർ നെല്ലി പാലിൽ സമൃദ്ധം അരച്ച് കഴിക്കുന്നത് മഞ്ഞപ്പിത്തത്തിന്

മഞ്ഞൾപ്പൊടി, ചെറിയ ഉള്ളി, കറിവേപ്പില, ജീരകം എന്നിവ ഒരുക്കിയെടുത്ത് മുളകുമ്പിലേക്ക് ചേർത്ത് ഇളക്കി വീണ്ടും അഞ്ചുമിനിറ്റ് കൂടി വേവിച്ച് ഇളക്കി ചൂടോടെ ഉപയോഗിക്കാം.

### മുളകുമ്പ് അച്ചാർ

ചേരുവ

1. മുളകുമ്പ് അരിഞ്ഞത്: 2 കപ്പ് (2 അടി നീളമുള്ള കുമ്പ് ഒടിച്ച് എടുത്ത് പുറത്തെ പോളകൾ നീക്കി അച്ചാറിനു പാകത്തിന് ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളാക്കി മുറിച്ചെടുത്ത് വെള്ളത്തിലിട്ട് തിളപ്പിച്ച് ഊറ്റിയെടുക്കുക)
2. നല്ലെണ്ണ : 50 മില്ലില ലിറ്റർ
3. അച്ചാറുപൊടി :10 ടീസ്പൂൺ
4. വെളുത്തുള്ളി : 25 അല്ലി
5. ഇഞ്ചി അരിഞ്ഞത് : 2 ടീസ്പൂൺ
6. കടുക് : 1 ടീസ്പൂൺ
7. ഉപ്പ് : ആവശ്യത്തിന്
8. കായപ്പൊടി : 1 ടീസ്പൂൺ
9. വിനാഗിരി : ആവശ്യത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

വെള്ളത്തിലിട്ട് തിളപ്പിച്ച് ഊറ്റിവെച്ച മുളകുമ്പിൽ കഷ്ണങ്ങൾ എണ്ണയിൽ നല്ലതുപോലെ വഴറ്റി മാറ്റിവെയ്ക്കുക. അടി കട്ടിയുള്ള ഒരു ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണയൊഴിച്ച് കടുക് ഇട്ടുപൊട്ടുമ്പോൾ വെളുത്തുള്ളിയും, ഇഞ്ചിയും, കറിവേപ്പിലയും ഇട്ട് മുപ്പിച്ചെടുക്കുക. അതിലേക്ക് അച്ചാറുപൊടിയിട്ടുളക്കി വഴറ്റി വച്ചിരിക്കുന്ന മുളകുമ്പും പിന്നെ കായവും വിനാഗിരിയും ക്രമമായി ചേർത്തിളക്കി തണുത്തതിനുശേഷം ഉപയോഗിക്കാം.

വളരെ ഉത്തമമാണ്.

### കിഴാർനെല്ലി പായസം

ചേരുവ

കിഴാർനെല്ലി -10 എണ്ണം സമൃദ്ധം പിഴുതെടുത്ത് അരച്ചത്

- പൊടിയരി - 2 കപ്പ്
- തേങ്ങാപ്പാൽ - 1 കപ്പ്
- വെല്ലം- അര കിലോ
- ഏലയ്ക്കപ്പൊടി - കാൽ ടീസ്പൂൺ
- അണ്ടിപ്പരിപ്പ് - 25 ഗ്രാം
- ഉണക്കമുന്തിരി - 25 ഗ്രാം
- നെയ്യ് - 2 ടീസ്പൂൺ
- തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

പൊടിയരി നന്നായി വേവിച്ചശേഷം തേങ്ങാപ്പാലും കിഴാർനെല്ലി അരച്ചതും ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുക. ശേഷം വെല്ലം ഉരുക്കി ഒഴിക്കുക, അണ്ടിപ്പരിപ്പും മുന്തിരിയും നെയ്യിൽ വറുത്തുകോരി ഏലക്കാ പൊടിയും ചേർത്ത് ഇളക്കി വാങ്ങിവെച്ച് ഉപയോഗിക്കാം.

**കിഴാർ നെല്ലിയില ന്യൂഡിൽസ് ചേരുവ**

1.പ്ലെയിൻ ന്യൂഡിൽസ് :1 പാക്ക്

**6. കുറുന്തോട്ടി**

ശാസ്ത്രീയ നാമം : സൈഡ റോംബി ഫോലിയ  
 ഗുണമേന്മ : കുറുന്തോട്ടി സമൃദ്ധമോ, വേരു മാത്രമോ എടുത്ത് കഷായംവെച്ച് 30 മി.ലി. വീതം ദിവസം രണ്ടോ മൂന്നോ പ്രാവശ്യം കുഴിച്ചാൽ ഗൊണോറിയ, അർശസ്സ്, വാതവ്യാധികൾ, വാതജ്വരം ഇവ ശമിക്കും. കുറുന്തോട്ടി വിധി പ്രകാരം പാൽ കഷായമുണ്ടാക്കി പതിവായി കുടിച്ചാൽ രക്തദ്രവം, ശ്വേതപ്രദരം ഇവയ്ക്ക് ശമനമുണ്ടാകും. കുറുന്തോട്ടി ഇഞ്ചി കഷായം പനി ശമിപ്പിക്കും. കേരളത്തിൽ വളരെ പ്രസിദ്ധങ്ങളായ ക്ഷീരബല, ധന്വന്തരം, ബാലതൈലം, ബലാരിഷ്ടം എന്നീ ഔഷധങ്ങൾ കുറുന്തോട്ടി പ്രധാനമായി ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്നവയാണ്.

**കുറുന്തോട്ടി കഷായം**

ചേരുവ

കുറുന്തോട്ടി - അരിഞ്ഞത്

- 2. കിഴാർ നെല്ലിയില :30 എണ്ണം
- 3. കാരറ്റ് : 1 ചെറുത്
- 4. ബീൻസ് : 5 എണ്ണം
- 5. വെള്ളം : കാൽ കപ്പ്
- 6. ഗരം മസാല : അര ടീസ്പൂൺ

പാചകം ചെയ്യുന്ന വിധം  
 കാരറ്റും, ബീൻസും കനം കുറച്ച് നിളത്തിൽ അരിഞ്ഞ് എണ്ണയിൽ വഴറ്റുക. നന്നായി വഴറ്റിയശേഷം കിഴാർനെല്ലിയില തണ്ടു കളഞ്ഞതും ചേർത്ത് ഒന്നുകൂടി വഴറ്റി കുരുമുളകുപൊടി തുക്കി ഇളക്കി വാങ്ങി വയ്ക്കാം.

ചീനച്ചട്ടിയിൽ വെള്ളം ഒഴിച്ച് തിളയ്ക്കുമ്പോൾ ന്യൂഡിൽസും ഗരംമസാലപ്പൊടിയും ചേർത്ത് വേവിച്ച് എടുക്കാം. വെന്ത് വെള്ളം വറ്റിയശേഷം എണ്ണയിൽ വഴറ്റി വെച്ച കൂട്ടും ഉപ്പും ചേർത്ത് ഇളക്കിയോജിപ്പിച്ച് ചൂടോടെ ഉപയോഗിക്കാം.

(വേരുൾപ്പെടെ) 1 കപ്പ്

ദർഭ - 1 കപ്പ്

ഞെരിഞ്ഞിൽ - 1 കപ്പ്

പഞ്ചസാര - ആവശ്യത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒന്ന്, രണ്ട്, മൂന്ന് ചേരുവകൾ ചേർത്ത് കഷായം വെച്ച ശേഷം പഞ്ചസാര ചേർത്തിളക്കുക. 25 മി.ലി. വീതം 3 നേരം കുടിക്കുന്നത് വളരെ നല്ലതാണ്.

**7. മിന്നാങ്കണ്ണി**

ഗുണമേന്മ : നമ്മുടെ വയൽ വരമ്പുകളിൽ സാധാരണമായി കാണുന്ന ഒരു സസ്യമാണ് മിന്നാങ്കണ്ണി ഇത് നമ്മൾ ഭക്ഷണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

**മിന്നാങ്കണ്ണി തോരൻ ചേരുവ**

മിന്നാങ്കണ്ണി - 1 കപ്പ്

വെളിച്ചെണ്ണ - 2 ടീസ്പൂൺ



മഞ്ഞൾപൊടി - അര ടിസ്പൂൺ  
 കടുക് - ആവശ്യത്തിന്  
 തേങ്ങ ചിരകിയത് - കാൽ കപ്പ്  
 പച്ചമുളക് - 5 എണ്ണം  
 സവാള - ഒരു ചെറുത്  
 ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്  
 തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ചട്ടി നല്ലതുപോലെ ചൂടാക്കുക,  
 അതിനുശേഷം വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിച്ച് കടുക്  
 പൊട്ടിക്കുക, അതിലേക്ക് ചെറുതായി  
 അരിഞ്ഞ് വെച്ച് മിന്നാങ്കണ്ണി, സവാള,  
 പച്ചമുളക്, തേങ്ങ, ഉപ്പ്, മഞ്ഞൾപൊടി  
 എന്നിവ ചേർത്ത് അല്പം വെള്ളം ഒഴിച്ച്  
 ഇളക്കിയ ശേഷം മുടിവെയ്ക്കുക.  
 വെന്തശേഷം വാങ്ങിവെച്ച് ചൂടോടെ  
 ഉപയോഗിക്കാം

**8. പന്നൽ**

പന്നൽ ഇല തോരൻ  
 ചേരുവ  
 പന്നൽ ഇല - 1 കപ്പ്  
 തേങ്ങ ചിരകിയത് - അര മുറി  
 എണ്ണ, കടുക് - ആവശ്യത്തിന്  
 കറിവേപ്പില - 1 തണ്ട്  
 ഉള്ളി - 5 ചുള  
 ജീരകം - ഒരു നുള്ള

മുളക് - 3 എണ്ണം  
 തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം  
 പന്നൽ ഇല വെയിലത്ത് വെച്ച്  
 വാട്ടിയെടുക്കുക ശേഷം തേങ്ങ, ഉള്ളി,  
 ജീരകം, മുളക്, മഞ്ഞൾപൊടി എന്നിവ  
 നന്നായി അരക്കുക ചീനച്ചട്ടി അടുപ്പിൽ വെച്ച്  
 ചൂടാക്കുക. കടക് താളിച്ച് അതിലേക്ക്  
 അരപ്പം പന്നലിലേയും ഇട്ട് വേവിക്കുക.

**9. കന്നിസൊപ്പ്**

ശാസ്ത്രീയ നാമം : കെറേലിന  
 ബംഗാളനിസിസ്  
 കന്നിസൊപ്പ് ചപ്പാത്തി  
 ചേരുവ  
 ഗോതമ്പ് പൊടി - 250 ഗ്രാം  
 കന്നിസൊപ്പ് - 15 ഇല  
 ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്  
 എണ്ണ - ആവശ്യത്തിന്  
 തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഗോതമ്പുപൊടിയിൽ ആവശ്യത്തിന്  
 ഉപ്പിട്ട് ചെറു ചൂടുവെള്ളവും ആവിയിൽ പൂഴുങ്ങി  
 നന്നായി അരച്ചെടുത്ത കന്നിസൊപ്പും  
 ചേർത്ത് മാവ് കുഴച്ചെടുക്കുക. -(ചപ്പാത്തി  
 മാവിന്റെ പരുവത്തിൽ) ശേഷം ചെറിയ  
 ഉരുളകളാക്കി ഗോതമ്പ് പൊടിവിതറി  
 വട്ടത്തിൽ പരത്തിയെടുത്ത് ചൂടായ  
 തവയിൽ ഇട്ട് എണ്ണ തടവി ഇരുപ്പറവും  
 ചൂട്ടെടുക്കുക.

**10. തുള്ളസി**

ശാസ്ത്രീയ നാമം  
 : ഛരശാഠാലേരശലള  
 ഹീഡ്രലാഹ  
 രൂപ വിവരണം  
 : ഈർപ്പവും  
 വളക്കൂറുമുള്ള ഏതു തരം  
 മണ്ണിലും തുള്ളസി വളരുന്നു.  
 വിത്തിൽനിന്നും വീഴുന്ന അരി  
 തൈകൾ നടാൻ  
 ഉപയോഗിക്കുന്നു.

കൃഷ്ണതുള്ളസി(കറുത്ത  
 തുള്ളസി),  
 രാമതുള്ളസി(വെളുത്ത  
 തുള്ളസി) എന്നീ രണ്ടുതരം  
 തുള്ളസുകളുണ്ട്.  
 കൃഷ്ണ തുള്ളസിയാണ് ഏറ്റവും  
 ഔഷധമൂല്യമുള്ളത്.  
 തുള്ളസിയിലയിലെ എണ്ണ  
 ഗ്രന്ഥിയിൽനിന്നും  
 പുറപ്പെടുന്ന ചില

ദ്രവങ്ങളാണ് തുള്ളസിക്ക്  
 നല്ലമണം നൽകുന്നത്.  
 ബാധിൽ കാംഫർ എന്ന  
 എസൻസ്  
 അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.  
 ഗുണമേന്മ : കഫക്കെട്ടിന്  
 ഇതിന്റെ നീര് തേനിൽ  
 ചാലിച്ച് കഴിക്കുന്നത്  
 നല്ലതാണ്. മുറിവിന്  
 മരുന്നായും തലയിൽ

തേക്കുന്നതിന് എണ്ണ  
കാച്ചുന്നതിനും  
ഉപയോഗിക്കുന്നു.

**കുരുമുളക് തുളസി രസം**  
ചേരുവ

വറ്റൽ മുളക് -8 എണ്ണം  
പുളി -2 ഉരുള  
കായം-2 ചെറിയ കഷണം  
കുരുമുളക് -2 ടീ സ്പൂൺ  
തുളസിയില -ഒരു പിടി  
ഇഞ്ചി -2 ചെറിയ കഷണം  
മല്ലിപ്പൊടി -3 ടീസ്പൂൺ  
ജീരകം -4 നുള്ള  
വെളുത്തുള്ളി -2 എണ്ണം  
ചുവന്നുള്ളി -4 എണ്ണം  
ഉപ്പ് -പാകത്തിന്  
കടുക് താളിക്കാൻ  
വെളിച്ചെണ്ണ - 4 ടീസ്പൂൺ  
ചുവന്നുള്ളി -6 എണ്ണം  
കടുക് -2 ചെറിയ സ്പൂൺ  
മുളക് -2 എണ്ണം  
കറിവേപ്പില -2 കതിർപ്പ്  
**തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം**  
ചീനച്ചട്ടിയിൽ  
എണ്ണയൊഴിച്ച് വറ്റൽമുളക്,  
കുരുമുളക്, മല്ലി, ജീരകം,  
വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി എന്നിവ  
വറുത്തെടുത്ത് അരക്കുക.  
പുളി പിഴിഞ്ഞ വെള്ളത്തിൽ  
തുളസിയിലയും പാകത്തിന്

**11. തുമ്പ**

ശാസ്ത്രീയ നാമം :ഘലൗരമെ മുല്ലമ  
(ണശഹഹറ)  
രൂപ വിവരണം:രണ്ടടി ഉയരത്തിൽ  
വളരുന്ന നിത്യ ഹരിതവും, രോമിലവുമായ  
ഒരു ഏകവർഷി സസ്യമാണിത്. ഇലയും  
തണ്ടും പച്ചനിറം. വെള്ള നിറത്തോടുകൂടിയ  
ചെറിയ പൂക്കൾ, ശാഖാഗ്രങ്ങളിലോ  
പത്രകക്ഷത്തിലോ കാണുന്നു.

ഉപ്പും കായവും അരപ്പും  
ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുക.  
തിളച്ച തുടങ്ങുമ്പോൾ  
കറച്ചുവെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കി  
ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുക.  
ചീനച്ചട്ടിയിൽ ചെറുതായി  
അരിഞ്ഞ ഉള്ളി, മുളക്,  
കറിവേപ്പില എന്നിവ ഇട്ട്  
തിളപ്പിച്ച് വച്ചിരിക്കുന്ന  
രസവും ചേർത്തിളക്കി  
മല്ലിയിലയുമിട്ട് വാങ്ങുക.  
**തുളസിച്ചമ്മന്തി**  
ചേരുവ  
തുളസി ഇല -6 എണ്ണം  
തേങ്ങ ചിരകിയത്-  
കാൽകപ്പ്  
കാന്താരി -6 എണ്ണം  
വാളൻപുളി -ചെറിയ ഉരുള  
ചെറിയ ഉള്ളി-2 എണ്ണം  
തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം  
തുളസി ഇലയും, തേങ്ങ  
ചിരവിയതും, കാന്താരിയും,  
വാളൻപുളിയും ചേർത്ത്  
നന്നായി അരച്ചെടുക്കുക.  
തുളസിയില കാപ്പി  
ചേരുവ  
1.തുളസിയില:1 കപ്പ്  
2.കരിപ്പെട്ടി :100 ഗ്രാം

3.ചുക്ക്:2 കഷണം ചതച്ചത്  
4.മല്ലി :ഒരു പിടി ചതച്ചത്  
5.ഏലയ്ക്കാ :1 ചതച്ചത്  
6.വറ്റൽ മുളക്:1 നുള്ള  
7.ജീരകം:1 നുള്ള  
8.വെള്ളം:2 ടീകപ്പ്  
തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം  
1 മുതൽ 7 വരെയുള്ള  
ചേരുവകൾ  
വെള്ളത്തിലിട്ട് ആവി  
പോകാതെ തിളപ്പിച്ച്  
പകുതിയാക്കി വറ്റിച്ച്  
ചെറുചുടോടെ കുടിക്കുക.  
**തുളസി ദാഹശമനി**  
ചേരുവ  
തുളസിയില - 10  
എണ്ണം  
വെള്ളം - 2 ലിറ്റർ  
വെല്ലം- 2 ആണി  
തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം  
തുളസി ഇല  
തണ്ടോടുകൂടി പറിച്ചെടുത്ത്  
(10 എണ്ണം) രണ്ട് ലിറ്റർ  
വെള്ളത്തിലിട്ട് വെല്ലവും  
ചേർത്ത് നന്നായി  
തിളപ്പിക്കുക, അതിനുശേഷം  
വാങ്ങിവെച്ച്  
ആറിക്കഴിയുമ്പോൾ അരിച്ച്  
ദാഹശമനിയായി  
ഉപയോഗിക്കാം.

ഗുണമേന്മ : തേൾ കടിച്ച ഭാഗത്ത് തുമ്പയില  
അരച്ചു തേച്ചാൽ വിഷം മാറികിട്ടും. തുമ്പ  
സമൃദ്ധം ഇടിച്ചുപിഴിഞ്ഞ നീർകുടിച്ചാൽ വയർ  
ശുദ്ധാകുകയും, രോഗപ്രതിരോധ ശക്തി  
ഉണ്ടാകുകയും ചെയ്യുന്നു.

**തുമ്പയിലതോരൻ**

ചേരുവ  
തുമ്പയില - അര കപ്പ്

- തേങ്ങ ചിരകിയത് - കാൽ കപ്പ്
- പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം
- ചെറിയ ഉള്ളി- 4 എണ്ണം
- മഞ്ഞപ്പാടി - കാൽ ടീസ്പൂൺ
- ഉപ്പ്, കടുക് - കാൽ ടീസ്പൂൺ

### 12. മൾബറി

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ബ്ലിയിസെഴ്യമ  
രൂപ വിവരണം :

സാധാരണയായി നാട്ടിൻ പ്രദേശങ്ങളിൽ കണ്ടുവരുന്നു. കമ്പ് നട്ടുവളർത്താം, ഇതിൻറെ കുറുത്ത നിറത്തിലുള്ള പഴം സ്വാദിഷ്ടമാണ്, പട്ടന്തൽപ്പുഴുവിൻറെ പ്രധാനഭക്ഷണം മൾബറി ഇലയാണ്.

ഗുണമേന്മ : വായിലും തൊണ്ടയിലുമുണ്ടാകുന്ന നിർവീക്കം തടയുന്നതിന് മൾബറി ഇലയുടെ നിര് ഫലപ്രദമാണ്. ഇലയുടെ നിര് പ്രമേഹത്തിന് മരുന്നായും ഉപയോഗിക്കുന്നു.

### മൾബറി ഇലത്തോരൻ

- ചേരുവ
- കുമ്പോട്ടുകുടിയ
- മൾബറി ഇല-1 കപ്പ്
- വെളിച്ചെണ്ണ -1 ടീസ്പൂൺ
- കടുക് -ആവശ്യത്തിന്
- തേങ്ങ ചിരകിയത് -കാൽ കപ്പ്
- കാന്താരി മുളക് -5 എണ്ണം
- ചുവന്നുള്ളി -4 എണ്ണം
- വെളുത്തുള്ളി -2 അല്ലി
- മഞ്ഞൾപൊടി, ഉപ്പ്-ആവശ്യത്തിന്
- തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

മൾബറിയുടെ കുമ്പോട്ടുകുടിയ ഇല അടർത്തി അരിഞ്ഞെടുത്ത് വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കടുക് വറുത്തതിൽ ഇട്ട് 3

### 13. ചിക്രമാണിസ്/വേലിച്ചിര/ മധുരച്ചിര

ശാസ്ത്രീയ നാമം : മൗറ്റിയെ മിറിയെഴ്യെ  
രൂപ വിവരണം :

കറിവേപ്പിലയോട് സാമ്യമുള്ള ഇലകളോടുകൂടിയ ഈ ചെടി

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

മൂക്കാത്ത ഇലയും തണ്ടും ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് തേങ്ങയും പച്ചമുളകും ഉള്ളിയും ഉപ്പും ചേർത്ത് വേവിച്ച് കടുക് വറുത്ത് ഉപയോഗിക്കാം.

മിനിറ്റ് ചെറുതിയിൽ മൂടിവേവിക്കുക. ശേഷം തേങ്ങയും, ചുവന്നുള്ളിയും, കാന്താരിയും മുളകും, മഞ്ഞളും ഒതുക്കി അരച്ചത് ചേർത്ത് 2 മിനിറ്റുകൂടി ചെറുതിയിൽ വേവിക്കുക, പാകത്തിന് ഉപ്പു ചേർത്ത് നല്ലവണ്ണം ഇളക്കിയെടുക്കുക.

### മൾബറിയില പക്കാവട

ചേരുവ

1. മൾബറിയില :2 പിടി അരിഞ്ഞത്
2. കടലമാവ് :1 കപ്പ്
3. മൈദ : 1 കപ്പ്
4. കായം: 1 നുള്ള
5. മുളകുപൊടി :1 സ്പൂൺ
6. ഉപ്പ് :ആവശ്യത്തിന്
7. മഞ്ഞൾ :1 നുള്ള
8. വെളിച്ചെണ്ണ :അര ലിറ്റർ പാകം ചെയ്യുന്നവിധം

ചേരുവകളെല്ലാം കുഴച്ച് ഒരു മണിക്കൂർ വയ്ക്കുക. ശേഷം എണ്ണയിലേക്ക് മാവ് ചെറിയ ഉരുളകളാക്കി ഇട്ട് പൊരിച്ചെടുക്കുക.

### മൾബറി ദാഹശമനി

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരുപിടി മൾബറി ഇല തിളച്ചവെള്ളത്തിൽ ഇടുക, അരിച്ചെടുത്ത വെള്ളം ദാഹശമനിയായി ഉപയോഗിക്കാം. ഇതു ദഹനത്തിന് നല്ലതാണ്.

സാധാരണയായി നാട്ടിൻപുറത്തെ വേലികളിൽ കാണപ്പെടുന്നു. ഇതിൻറെ കമ്പ് നട്ടുവളർത്താം. ഇതിൻറെ പൂവും ഭക്ഷ്യയോഗ്യമാണ്.

ഗുണമേന്മ: ഇതിൽ വിറ്റാമിൻ ബി, സി അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ധാരാളം ധാതുലവണങ്ങളും മാംസ്യവും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. മുലപ്പാൽ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് ഈ ചീര ഫലപ്രദമാണ്. (ഈ ചീര അമിതമായി കഴിക്കുന്നത് ശ്വാസകോശരോഗം ഉണ്ടാകാൻ കാരണമാകും) തുവരപ്പരിപ്പ് മധുരചീര തോരൻ ചേരുവ

- മധുരചീര - 1 കപ്പ്
- പരിപ്പ് - കുറച്ച്
- തേങ്ങ - ഒരു മുറി
- വെള്ളത്തുള്ളി - 4 അല്ലി
- ജീരകം - അര ടിസ്പൂൺ
- വറ്റൽ മുളക് - 2 എണ്ണം
- കടുക് - അര ടിസ്പൂൺ
- കറിവേപ്പില - 2 കതിർപ്പ്
- വെളിച്ചെണ്ണ - 2 ടേബിൾസ്പൂൺ
- ഉപ്പ് - പാകത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

പരിപ്പ് കുറച്ചുവെള്ളത്തിൽ വേവിച്ചെടുക്കുക, തേങ്ങ, ജീരകം, വെള്ളത്തുള്ളി, വറ്റൽമുളക്, കറിവേപ്പില എന്നിവ ചതച്ചെടുക്കുക. ചീനച്ചട്ടിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിച്ച് ചൂടാകുമ്പോൾ കടുക് പൊട്ടിച്ച് ചീരയും വേവിച്ച പരിപ്പും പാകത്തിന് ഉപ്പും വെള്ളവും ചേർത്ത് വേവിക്കുക. വെന്തുവരുമ്പോൾ ചതച്ചുവെച്ച ചേരുവകൾ ചേർത്തിളക്കി, വെള്ളം വറ്റുമ്പോൾ വങ്ങിവച്ച് ഉപയോഗിക്കുക. മധുരചീരയില പൂരി ചേരുവ

### 14. വഴുതന

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ടീഹെമഹിയാലഹീഴലിമ  
രൂപ വിവരണം : വെള്ളം കിട്ടുന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ വളരുന്നു. പൊക്കം കുറവാണ്. കായ പലനിറത്തിലും

- ചീര - അര കപ്പ്
- ഇഞ്ചി - ഒരു കഷണം
- പച്ചമുളക് - 2 എണ്ണം
- ഗോതമ്പുപൊടി - 1 കപ്പ്
- നെയ്യ് - 1 ടിസ്പൂൺ
- എള്ള് - 1 ടിസ്പൂൺ
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരു കപ്പ് ചീരയും അല്പംവെള്ളവും ഇഞ്ചിയും പച്ചമുളകും ചേർത്തരക്കുക, ഗോതമ്പുപൊടിയും ഉപ്പും ചേർത്ത് ഇളക്കിയ മിശ്രിതത്തിൽ ചീര അരച്ചതും നെയ്യും എള്ളും ചേർത്ത് ചപ്പാത്തിപരുവത്തിൽ കുഴയ്ക്കുക. ഈ മാവ് ഒരു നനഞ്ഞ തുണികൊണ്ട് 10 മിനിറ്റ് മൂടിവെച്ച് പൂരിവല്യപ്പത്തിൽ പരത്തി എണ്ണയിൽ വറുത്തുകോരുക. വേലിച്ചീര പച്ചടി ചേരുവ

- വേലിച്ചീര - 1 കപ്പ് അരിഞ്ഞത്
- പച്ചമുളക് - 5 എണ്ണം
- തേങ്ങ ചീരകിയത് - 1 കപ്പ്
- വെളിച്ചെണ്ണ - 1 ടിസ്പൂൺ
- കടുക് - 1 ടിസ്പൂൺ
- കറിവേപ്പില - 1 കതിർപ്പ്
- ഉള്ളി - 2 അല്ലി
- ഉപ്പ് - പാകത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ചീര ഇലയും അരിഞ്ഞുവെച്ച പച്ചമുളകും ആവശ്യത്തിന് വെള്ളവും ചേർത്ത് വേവിക്കുക. തേങ്ങയും പച്ച കടുക് ഉള്ളിയും നല്ലതുപോലെ അരച്ചെടുക്കുക. കടുക് കറിവേപ്പിലയും ചതച്ചെടുക്കുക. ഇവ ചേർത്ത് വേവിച്ചശേഷം കടുക് വറുത്തിട്ട് ഉപയോഗിക്കാം.

വല്യപ്പത്തിലും കാണുന്നു. ധാരാളം വിറ്റാമിനുകളും, മാംസ്യവും ധാതുലവണങ്ങളും അടങ്ങിയരിക്കുന്നു. വേര് ഔഷധമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

ഗുണമേന്മ : വഴുതന ഇലയുടെ സത്ത് കടിച്ചാൽ ആസ്തമക്ക് ശമനം ലഭിക്കും.

**വഴുതന ഇല തോരൻ**

ചേരുവ

വഴുതന ഇല - അര കപ്പ് ചെറുതായി അരിഞ്ഞത്

തേങ്ങ - കാൽ കപ്പ്

പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം

ചെറിയ ഉള്ളി - 4 എണ്ണം

മഞ്ഞൾപൊടി - കാൽ ടിസ്പൂൺ

ഉപ്പ്, കടുക് - ആവശ്യത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

മൂക്കാത്ത ഇലയും തണ്ടും ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് തേങ്ങയും പച്ചമുളകും ഉള്ളിയും ഉപ്പും ചേർത്ത് വേവിച്ച് കടുക് വറുത്ത് ഉപയോഗിക്കാം.

**15. കാട്ടുപയർ**

രൂപ വിവരണം: പ്രത്യേക പരിസ്ഥിതിയുടെ ഒന്നും ആവശ്യമില്ലാതെ എല്ലായിടത്തും വളരുന്നു. പയർ പലതരത്തിലുണ്ട്. കാട്ടുപയർ വേലിപടർപ്പുകളിൽ ധാരാളമായി കണ്ടുവരുന്നു. ഇതിൽ വിറ്റാമിൻ എ.ബി, സി ധാരാളമായി അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. പയർ ചെടിയിലെ വേരിലെ മുഴകൾ നൈട്രജൻ ധാരാളമായി ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നു. മണ്ണിന്റെ വളക്കൂറ്റ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു.

ഗുണമേന്മ : ധാരാളം വിറ്റാമിനുകളും, പ്രോട്ടീനുകളും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

**പയറില തോരൻ**

ചേരുവ

പയറിന്റെ തളിരില - 1 കപ്പ്

തേങ്ങ - 1 മുറി

ചുവന്നുള്ളി - 2 എണ്ണം

വെളുത്തുള്ളി - 4 അല്ലി

മുളകുപൊടി - അര ടിസ്പൂൺ

വറ്റൽ മുളക് - 4 എണ്ണം

കടുക് - 1 ടിസ്പൂൺ

വെളിച്ചെണ്ണ - 2 ടേപിൾസ്പൂൺ

ഉപ്പ് - പാകത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

പയറില വൃത്തിയാക്കി

അരിഞ്ഞുവക്കുക, തേങ്ങ, മുളകുപൊടി,

ചുവന്നുള്ളി, വെളുത്തുള്ളി എന്നിവ നന്നായി

അരച്ചുവക്കുക. അരിഞ്ഞ പയറിലയിൽ

അരച്ച ചേരുവകളും പാകത്തിന് ഉപ്പും

വെള്ളവും ചേർത്ത് വേവിക്കുക.

ചീനച്ചട്ടിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ ഒഴിച്ച് കടുക് ഇട്ട്

പൊട്ടുമ്പോൾ വറ്റൽമുളക് മുറിച്ചതും,

കറിവേപ്പിലയും മുപ്പിച്ച് ഇട്ട് ഇളക്കി

ഉപയോഗിക്കുക.



# മിന്നാമിനുങ്ങ്

കുമാരനാശാൻ

ഇതെന്തൊരാണമിതെന്തു കൗതുകം!  
 സ്വതന്ത്രമായ് സുന്ദരമിപ്രഭാകണം  
 ഇതാ പറഞ്ഞതിയടുത്തു ഹാ! പറ-  
 നിതാ തൊടുമുഖിതു വിണ്ണിലായിതേ!  
 ഉടൻ മടങ്ങുന്നിത, പുത്തിരുട്ടിലായ്-  
 കിടന്ന വേലിച്ചെടിതന്റെ തുമ്പിതിൽ;  
 ചുടുന്നതില്ലിച്ചെറുതീയതൊന്നുമേ!  
 കെടുന്നമില്ലി മഴയത്തുപോലുമേ!

ഇരിക്കാലാ പൊങ്ങുക, വിണ്ണിലോമനേ,  
 ചരിക്ക നീ മിന്നിമിനുങ്ങിയങ്ങനെ,  
 വരിഷ്ടമാം തങ്കമുരച്ച രേഖപോ-  
 ലിരുട്ടു കീറുന്നൊരു വജ്രസൂചിപോൽ.

സൂരിക്കുമി നീന്നുടലിൻ പദാർത്ഥമെ-  
 തുരയ്ക്ക, മിന്നൽപ്പിണരിൻ സൂലിംഗമോ?  
 വിരഞ്ഞുപോം താരഗണങ്ങൾ തമ്മിലാ-  
 ണ്ണുരഞ്ഞുപാറ്റം പൊടിയോ, നിലാവതോ?

പുളച്ചിട്ടുനന്നതാരഹോ! വെറും  
 വെളിച്ചമേ, വാ കിളിവാതിലുടെ നീ,  
 വിളിച്ചുകേളാത്തവിധം ഗമിക്കിലാ-  
 മൊളിച്ചിടാൻ കള്ള, നിനക്കു വയ്യെടോ!

പിലാവിലും തെങ്ങിലുമക്കവുങ്ങിലും  
 വിലോലമായ് മാവിലുമങ്ങുമിങ്ങുമേ  
 വിലങ്ങിടും നീ പ്രകൃതിക്കു ചാർത്തുവാൻ  
 നിലാവു പൂമ്പട്ടിനു പാവു നെയ്യയോ?

മിനുങ്ങി നീ ചെന്നിട്ടു, മാറണയ്ക്കുവാൻ  
 കനിഞ്ഞിതാ കൈത്തളിരാർന്ന ഭൂരഹം  
 അനങ്ങിടാതങ്ങനെ നിൽപ്പി,താർക്കുമേ  
 മനം കൊതിക്കും മൃദുവെത്തൊടാനെടോ!  
 അതാ വിളങ്ങുന്നു ഭവദ്ഗണങ്ങളാൽ  
 സ്വതേ ചുഴന്നിപ്പനിനീർമലർച്ചെടി;  
 അതിന്നൊടൊക്കില്ലൊരു ചക്രവർത്തിത-  
 ന്നതിപ്രകാശം കലരും കിരീടവും.

പരന്ന വൻശാഖകൾ മേലിവറയാർ-  
ന്നിരുട്ടിൽ മിന്നുന്നു മരങ്ങളാകവേ;  
നിരന്നു നക്ഷത്രഗണങ്ങൾ കിഴമാ-  
ർന്നിരുട്ടയായ് തീർന്നൊരു വിണ്ണുപോലവേ.

വിളങ്ങിയും മങ്ങിയുമൊന്നിതാ വരു-  
ന്നിളകിർത്തുവെളിയാർന്നു പൊങ്ങിയും  
തളർന്നുവീണം—ചെറുതാരമൃഗിതാൻ  
വളർച്ചതാമിങ്ങിതു—തള്ള വാനിലാം.

മുറിക്കെത്തായിതു! ഹാ! പ്രകാശമേ,  
കരത്തിൽ വാ, കേറുക പുസ്തകങ്ങളിൽ,  
ഉറക്കറയ്ക്കുള്ള കെടാവിളക്കുപോ-  
ലിരിക്ക വന്നിയണിമേശമേലുമേ.

കനക്കുമുത്സാഹമൊടങ്ങുമിങ്ങും  
തനിക്കു തോന്നുവടിതന്നെയെങ്ങും  
മിനുങ്ങിമങ്ങും ചൊടിയൊർന്ന മിന്നാ-  
മിനുങ്ങുമുൾപ്പുവുമുടപ്പിറപ്പോ?





# മഴ

മാധവികുട്ടി

എന്റെ നായ മരിച്ചപ്പോൾ  
 ഒരു അഭിവൃദ്ധിയും നൽകാത്ത  
 ആ വീട്  
 ഞങ്ങൾ ഉപേക്ഷിച്ചു.  
 ആ ശവസംസ്കാരത്തിനും  
 റോസാച്ചെടികൾ രണ്ടു പ്രാവശ്യം പൂവിട്ടതിനുശേഷം  
 വേരുകളോടെ റോസാച്ചെടിയെ പരിച്ചെടുത്തു,  
 പുസ്തകങ്ങളോടും  
 വസ്തുക്കളോടും  
 കസേരകളോടുമൊപ്പം  
 വണ്ടിയിൽ കയറ്റിക്കൊണ്ടുപോന്നു,  
 ഇപ്പോൾ ഞങ്ങൾ പുതിയ വീട്ടിൽ താമസിക്കുന്നു.  
 ഇവിടെ  
 മേൽക്കൂരകൾ ചോർന്നൊലിക്കുന്നില്ല;  
 എന്നാൽ  
 ഇവിടെ മഴ പെയ്യുമ്പോൾ  
 ആ ആളൊഴിഞ്ഞ വീടിനെ  
 മഴ നനച്ചു കുതിർക്കുന്നത്  
 ഞാൻ കാണുന്നു.  
 ആ പഴയ വീട് തകർന്നു വിഴുന്ന ശബ്ദം  
 ഞാൻ കേൾക്കുന്നു.  
 അവിടെ എന്റെ നായ്ക്കുട്ടി  
 ഇപ്പോൾ തനിച്ചു കിടക്കുന്നു..



				6 നി					4 നി	യ	മ	സ	ഭ
				യ					തി				
2 പ്ര			യാ	ത	മ	ശ്ശി							
				നി					ന്യാ				
				ർ					യ				
				മാ					വി				
5 പാ									ഭാ				
1 കാ	ര്യ	നി	ർ	വ്വ	ഹ	ണ	വി	ഭാ	ഗം				
				ല					വി				
3 ഗ			വ	ൺ	മെ	റ്റു്							
				റ്റു്					ഭാ				
								ഗം					
വ													
ർ													
ണ													
ർ													

വലത്തോട്ട്

1. നിയമങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്ന വിഭാഗം ഏതാണ്
2. ലോകസഭയുടെ നേതാവായി പ്രവർത്തിക്കുന്നതാരാണ്
3. നിയമനിർമ്മാണം, കാര്യനിർവഹണം, നീതിന്യായം എന്നീഘടകങ്ങൾ അടങ്ങിയതാണിത്
4. അധോസഭയെ അറിയപ്പെടുന്ന പേര്

താഴെ

3. സംസ്ഥാനതല നിയമനിർമ്മാണ വിഭാഗത്തിന്റെ തലവൻ ആരാണ്
4. നിയമങ്ങൾ വ്യാഖ്യാനിക്കുന്ന വിഭാഗം
5. ലോകസഭയും രാജ്യസഭയും ഉൾപ്പെടുന്നതെവിടെയാണ്.
6. നിയമങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന വിഭാഗം



# പാഥേയം

ഒ എൻ വി കുറുപ്പ്



വേർപിരിയുവാൻ മാത്രമൊന്നിച്ചുകൂടി നാം

വേദനകൾ പങ്കുവയ്ക്കുന്നു!

കരളിലെഴുതിത്തൂങ്ങി ചൂണ്ടു നണയുന്നു;

കവിതയുടെ ലഹരി നുകരണം!

കൊച്ചുസുഖദുഃഖമഞ്ചാടിമണികൾ ചേർത്തു-

വച്ച പല്ലാങ്കുഴി കളിക്കുന്നു,

വിരിയുന്നു കൊഴിയുന്നു യാമങ്ങൾ;-

നമ്മളും പിരിയുന്നു യാത്ര തുടരുന്നു!

മായുന്ന സന്ധ്യകൾ മടങ്ങിവരുമോ?-പാടി-

രായുന്ന പക്ഷികൾ മടങ്ങിവരുമോ?

എങ്കിലും സന്ധ്യയുടെ കൈയിലെ സ്വർണവും  
പൈങ്കിളിക്കൊക്കിയിൽ കിനിഞ്ഞ തേൻതുള്ളിയും

പൂക്കൾ നെടുവീർപ്പിടും ഗന്ധങ്ങളും മൗന-

പാത്രങ്ങളിൽ കാത്തുവെച്ച മാധുര്യവും

മാറാപ്പിലുണ്ടെൻറെ മാറാപ്പിലുണ്ടതും

പേരി ഞാൻ യാത്ര തുടരുന്നു!

മുറതെറ്റിയെത്തുന്നു ശിശിരം!

വിറകൊൾവു തരുനഗ്നശിഖരം!

ഒരു നെരിപ്പോടിൻറെ ചുട്ടുകല്ലുകൾക്കിടയിൽ

എരിയുന്ന കനലുകൾ കെട്ടുന്നു.

വഴിവക്കിൽ നിന്നേറിവന്ന വിറകിൻകൊള്ളി

മുഴുവനുമെരിഞ്ഞു തീരുന്നു.

ഒടുവിലെൻ ഭാണ്ടത്തിൽ ഭദ്രമായ് സൂക്ഷിച്ച

തുടുചന്ദനത്തുണ്ടു വിറകും

അന്ത്യമായ് കണ്ണുചിമ്മുമണിക്കു നൽകി ഞാൻ

ഒന്നതിൻ ചുട്ടേറ്റു വാങ്ങി.

പാടുന്നു നീണ്ടോരി യാത്രയിൽ തളരുമെൻ

പാഥേയമാകുമൊരു ഗാനം!

ഒരു കപടഭിക്ഷുവായ് ഒടുവിലെൻ ജീവനെയും

ഒരു നാൾ കവർന്നു പറന്നുപോവാൻ

നിഴലായി നിദ്രയായ് പിന്തുടർന്നെന്നത്തന്ന

മരണമേ! നീ മാറി നിൽക്കൂ!

അതിനുമുൻപതിനുമുൻപൊന്നു ഞാൻ പാടട്ടെ

അതിലെൻറെ ജീവനരുകട്ടെ!

അതിലെൻറെ മണ്ണ് കുതിരട്ടേ, പിളർക്കട്ടേ,

അതിനടിയിൽ ഞാൻ വീണുറങ്ങട്ടെ!

എത്ര സുന്ദരം എത്ര സുന്ദരം എൻറെ മലയാളം

മുത്തു പവിഴങ്ങൾ കൊരുത്തൊരു പൊന്നുനൂൽ പോലെ  
 മണ്ണിൽ വീണു കരുത്ത നെന്മണി വിത്തു മുള പൊട്ടി  
 മിന്നുമീരില വീശിടുമ്പോൾ എത്രയീരടികൾ  
 മണ്ണിൽ വേർ ഷു വിതച്ചവർ തൻ ഈണമായ് വന്നു  
 അന്നു പാടിയ പാട്ടിലുണതാലാടി മലയാളം...  
 കൊഞ്ചലും കുറുമൊഴികളും പോയ് കഥകൾ പലതോതി  
 നെഞ്ചണച്ചൊരു ഗുരു വളർത്തി യ കിളിമകൾ പാടി  
 ദേവദൈത്യ മനുഷ്യവർഗ മഹാചരിത്രങ്ങൾ  
 തേൻ കിനിയും വാക്കിലോതി വളർ ന്നു മലയാളം...  
 എത്ര സുന്ദരം എത്ര സുന്ദരം എൻറെ മലയാളം..  
 മുത്തു പവിഴങ്ങൾ കൊരുത്തൊരു സ്വർണ്ണ മാലിക പോൽ..  
 എത്ര സുന്ദരം എത്ര സുന്ദരം എൻറെ മലയാളം..

## സൗന്ദര്യലഹരി

പച്ചിലചാർത്തിൻ പഴുതികല്പതാ കാണു  
 പശ്ചിമാബരത്തിലെപനിനീർപ്പുനോട്ടങ്ങൾ  
 ഇത്തരം സൗന്ദര്യം ഞാൻ നുകരാൻ തുടങ്ങിയിട്ട്  
 എത്രകാലമായ്, എന്നാലിനിയും തീർന്നില്ലല്ലോ  
 ഓരോരോ ദിവസവുമത്രനർഘമായിട്ടും  
 ചാരുതയൊന്നി ലോകഗോളത്തെപ്പുതുക്കുന്നു  
 അല്ലെങ്കിൽ, പ്രാപഞ്ചിക ജീവിതത്തിനെ, നമ്മ-  
 ളെല്ലാരുമിതിൻപേ വെറുത്തുകഴിഞ്ഞേനെ!  
 പൂർവദിങ്ങ്മുഖത്തിങ്കൽ സിന്ദൂരപ്പുരം പുശി-  
 ഷുവിനെ ചിരിപ്പിച്ചു വന്നെത്തും പുലരിയും  
 മുല്ലമൊട്ടുകൾ വാരി വാനികൾ വിതറിക്കൊ-  
 ണ്ടല്ലാസഭരിതയായണയും സന്ധ്യാശ്രിയും  
 വാനിലുല്ലസിച്ഛിട്ടും വാർമതിയൊഴുക്കുന്ന  
 പുനിലാവെങ്കിൽ കളിച്ചെത്തിട്ടും രജനിയും  
 എത്തിനിപ്രകൃതിയിൽ സൗന്ദര്യമയമായു-  
 ളെത്തും ഹാ ജീവിത  
 കളിർത്ത മണിത്തെന്നൽ സൗരഭോന്മാദം പൂണ്ടു  
 തളിർത്ത തരക്കളെത്തഴുകിത്തളരവേ  
 അന്തരംഗാന്തരത്തിലംബരാന്തത്തെയേന്തി-  
 ത്തൻതിരകളാൽ താളംപിടിച്ചു പാടിപ്പാടി  
 പാറക്കെട്ടുകൾതോറും കളങ്കമണി ചിന്നി-



# വീണപ്പൂവ്

ഹാ! പുഷ്പമേ, അധികതുംഗപദത്തിലത്രെ  
ശോഭിച്ചിരുന്നിതൊരു രാജ്ഞികണക്കയേ  
നി  
ശ്രീ ഭൂവിലസ്ഥിര-അസംശയ-മിന്നു നിന്റേ-  
യാഭൂതിയെങ്ങു പുനരെങ്ങു  
കിടപ്പിതോർത്താൽ? 1

ലാളിച്ചു പെറ്റ ലതയമ്പൊടു ശൈശവത്തിൽ  
പാലിച്ചു പല്ലവപ്പടങ്ങളിൽ വെച്ചു നിന്നെ;  
ആലോലവായു ചെറുതൊട്ടിലുമാട്ടി, താരാ-  
ട്ടാലാപമാർന്നു മലരേ, ദലമർമ്മരങ്ങൾ 2

പാലൊത്തേഴും പുതുനിലാവിലലം കളിച്ചും  
ബാലാതപത്തിൽ വിളയാടിയുമാടലെന്നേ  
നീ ലീലപുണ്ടിളയ മൊട്ടുകളോടു ചേർന്ന  
ബാലത്വമങ്ങനെ കഴിച്ചിതു നാളിൽ നാളിൽ 3

ശീലിച്ചു ഗാനമിടച്ചേർന്നു ശിരസ്സുമാട്ടി-  
ക്കാലത്തേഴും കിളികളോടേ മൗനമായ് നി  
ഈ ലോകതത്വവുമയേ, തെളിവാർന്ന  
താരാ-  
ബാലത്തൊടുമുഖതയാർന്നു പഠിച്ചു  
രാവിൽ 4

ഈവണ്ണമമ്പൊടു വളർന്നഥ നിൻറെയംഗ-  
മാവിഷ്ണുരിച്ച ചില ഭംഗികൾ മോഹനങ്ങൾ  
ഭാവം പകർന്നു വന്നും, കവിൾ  
കാന്തിയാർന്നു,  
പൂവേ, അതിൽ പുതിയ പുഞ്ചിരി സഞ്ചരിച്ചു. 5

ആരോമലാമഴക്, ശുദ്ധി, മൃദുത്വ,  
മാദൃ  
സാരജ്യമെന്ന,  
സുകുമാരഗുണത്തിനെല്ലാം  
പാരിങ്കലേതുപമ, ആ മൃദുമെയ്യിൽ  
നവ്യ-  
താരൂണ്യമേന്തിയൊരു നിൻ നില  
കാണണം താൻ. 6

വൈരാഗ്യമേറിയൊരു വൈദികനാട്ടെ,  
യേറ്റു-  
വൈരിയ്ക്കു മുൻപുഴറിയോടിയ ഭീരുവാട്ടെ,  
നേരേ വിടർന്നു വിലസീടിന നിന്നെ നോക്കി-  
യാരാകിലെന്തു, മിഴിയുള്ളവർ നിന്നിരിക്കാം. 7

മെല്ലെന്നു സൗരഭവുമൊട്ടു പരന്നു  
ലോക-  
മെല്ലാം മയക്കി മരുവുന്നളവന്നു നിന്നെ  
തെല്ലോ കൊത്തിച്ചനുഭവാർത്ഥികൾ;  
ചിത്രമല്ല-  
തില്ലാർക്കുമീഗുണവു, മേവമകത്തു  
തേനും. 8

ചേതോഹരങ്ങൾ സമജാതികളാം സുമങ്ങ-  
ളേതും സമാനമഴകുള്ളവയെങ്കിലും നീ  
ജാതാനുരാഗമൊരുവന്നു മിഴിക്കു വേദ്യ-  
മേതോ വിശേഷസുഭഗത്വവുമാർന്നിരിക്കാം. 9

"കാലം കുറഞ്ഞ ദിനമെങ്കിലുമർത്ഥദീർഘം,  
മാലേറെയെങ്കിലുമതിവ മനോഭീരാമം  
ചാലേ കഴിഞ്ഞരിയ യൗവന"മെന്നു നിന്റേ-  
യി ലോലമേനി പറയുന്നനുഭവനീയം. 10

അന്നൊപ്പമാണഴകു കണ്ടു വരിച്ചിട്ടും നീ-  
യെന്നോർത്തു ചിത്രശലഭങ്ങളണഞ്ഞിരിക്കാം;  
എന്നല്ല, ദൂരമതിൽനിന്നുരരാഗമോതി  
വന്നെന്നുമാം വിരുതനങ്ങൊരു  
ഭൃംഗരാജൻ. 11

കിളില്ലയേ ഭ്രമരവര്യനെ നീ വരിച്ചു  
തെല്ലെങ്കിലും ശലഭമേനിയെ മാനിയാതെ  
അല്ലെങ്കിൽ നിന്നരികിൽ വന്നിഹ വട്ടമിട്ടു  
വല്ലാതിവൻ നിലവിളിക്കുകയില്ലിദാനീം. 12

"എന്നംഗമേകനിഹ തിറ്റുകൊടുത്തുപോയ്  
ഞാൻ  
എന്നന്യകാമുകരെയാതെ മടക്കിയില്ലേ?  
ഇന്നോമലേ വിരലിലെന്നെ വെടിഞ്ഞിടല്ലേ"  
എന്നൊക്കെയല്ലി ബത! വണ്ടു പുലമ്പിട്ടുണ്ടു? 13

ഹാ! കഷ്ടമാ വിബുധകാമിതമാം ഗുണത്താ-  
ലാകൃഷ്ടനാ, യനുഭവിച്ചൊരു ധന്യനീയാൾ  
പോകട്ടെ നിന്നൊടൊരുമിച്ചു മരിച്ചു; നിത്യ-  
ശോകാർത്തനായിനിയിരിപ്പതു  
നിപ്പ് ലലം തൻ. 14



# ഗാന്ധിജി

എന്റെ ജീവിതമാണ്  
എന്റെ സന്ദേശം

പ്രവർത്തിക്കുക  
അല്ലെങ്കിൽ  
മരിക്കുക

ഓരോ വീടും  
ഓരോ വിദ്യാലയമാണ്  
മാതാപിതാക്കൾ  
അദ്ധ്യാപകർ  
നിങ്ങൾ മനുഷ്യനായതുകൊണ്ട്  
മാത്രം വലിയവനാകുന്നില്ല  
മനുഷ്യത്വമുള്ളവനാകുന്നതാണ്  
വലിയവനാകുന്നത്



# Little KITES

നൈട്ക് വിദ്യാലയങ്ങളിലെ കുട്ടികളുടെ ഐടി ക്ലബ്ബ് മ

## Objectives of Little KITES programme

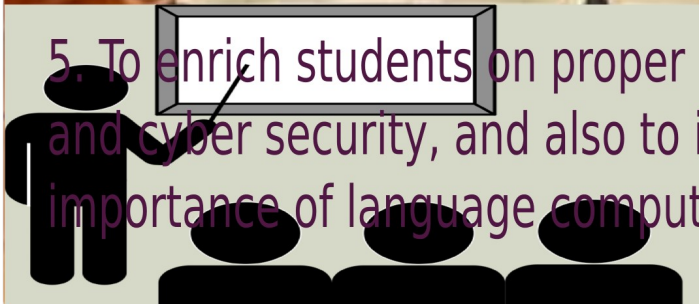
1. To encourage the natural interest of students in ICT field and to create a culture for appropriate usage of technology and software.

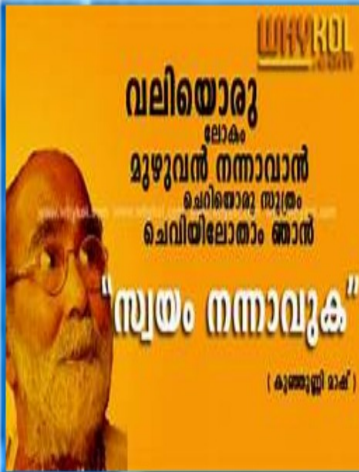
2. To provide an opportunity for students to learn the different perspectives of ICT tools, so as to make use of them for their learning activities.

3. To ensure participation of students in the usage and upkeeping on ICT equipments at schools, thereby increasing the productivity of the school is ICT enabled learning.

4. To empower students to undertaken minor technical issues of ICT equipments.

5. To enrich students on proper and safe internet usage and cyber security, and also to inculcate the importance of language computing.





### കുഞ്ഞമ്മണിമാപ്പിള

ഏഴുതാൻ ഭവേണി വായിക്കുരുത്  
 വായിക്കാൻ ഭവേണി ഏഴുതരുത്  
 വായിച്ചാലും വളരും  
 വായിച്ചില്ലെങ്കിലും വളരും  
 വായിച്ചാൽ വിളയും  
 വായിച്ചില്ലാൽ വളയും

മട്ടായിക്ക് ബുദ്ധി വെച്ചാൽ  
 ബുദ്ധിമട്ടായി  
 മത്തായിക്ക് ശക്തി വെച്ചാൽ ശക്തിമത്തായി

ഉടുത്തമ്മണിപ്പിച്ചിട്ടു  
 പൂതച്ചങ്ങു കിടക്കുന്നേമൾ മരിച്ചങ്ങു  
 കിടക്കുന്നേമഴുളെളുരു സുഖമുണ്ടിടാം



Little Kir

'അമ്മേ.. എന്തെ അച്ഛനെ  
വീട്ടുകാർ ദൈവമായിട്ടാ കാണുന്നത്..'

'അതെന്താ അമ്മേനേ?'

'ഞാൻ ആ വിട്ടിലേക്ക് ചെന്നപ്പോൾ  
അവർ പറയാ ദൈവമേ നീ ചീനോ  
വന്നോ നീ!!'



" ഈ ലോകത്ത് ആരും  
കോഷിയുമായി ജനിക്കുന്നില്ല

സാഹചര്യം നമ്മളെക്കൊണ്ട് കോഷി  
അടിപ്പിക്കുന്നതാണ് "

- ടിറ്റുഭോൻ ഗാന്ധി



ടിറ്റുഭോൻ : നാളെ മുതൽ  
നമ്മൾ പണക്കാരാകും.  
ബിജുക്കുട്ടൻ : അങ്ങനെയോ?  
ടിറ്റുഭോൻ : പൈസയെ  
മുപയാക്കുന്ന സമൂഹം നാളെ  
പഠിക്കാതെ നമ്മുടെ  
കണക്ക് ടീച്ചർ പറഞ്ഞു.



പത്താം ക്ലാസ്സ് 10 വട്ടം അറ്റു ടിറ്റുഭോൻ  
പേന പരീക്ഷണസൂത്രത്തിന് അയച്ചു കൊടുത്തു.  
കൂടെ ഒരു കുറിപ്പും...

ഞാൻ ആഖ്യാനം വച്ചു കീഴടങ്ങുന്നു



# പ്രമുഖ കവികൾ



ചന്ദനപ്പു കൃഷ്ണപിള്ള



കുമാരനാശാൻ



ഇളങ്ങൂർ എസ് പരമേശ്വരയ്യർ



വാള്ളത്തോൾ

### കുട്ടിയും തളളയും



പൂക്കുന്നിതാ മൃല്ലു പൂക്കുന്നിലഞ്ഞരി,  
 പൂക്കുന്നാരേന്മവു പൂക്കുന്നഭേരകം;  
 വായ്ക്കുന്നാ വേലിക്കു വർണ്ണങ്ങൾ, പൂവൽ  
 ചേക്കുന്നാ കാടന്തിമേലങ്ങൾപോലെ  
 എല്ലാടവും പുഷ്പഗന്ധ പരത്തി  
 മെല്ലെന്നാ തെക്കുന്നാ വീഴുന്നാ വായു  
 ഉല്ലാസമീ നീണ്ട ക്ഷുഭരവത്ത-  
 ലെല്ലാർക്കുമേകുന്നിതേ കോക്കിലങ്ങൾ  
 കാണുന്നിതാ രാവിലേ പൂവു തേടി  
 ക്ഷീണതമോരത്തതേനീച്ച കാട്ടിൽ  
 പോണേനെയുതപഹമുൾക്കൊണ്ടിവയ്ക്കു-  
 ന്തോണു വെളുക്കുന്നക്ഷന്യായിതെല്ലാം?  
 പാടങ്ങൾ ഘനനിൻ നിറം പൂണ്ടു നീളെ-  
 പ്പാടിപ്പറന്നെത്തിയീത്തത്തയല്ലാം  
 കേടറ്റ നെല്ലിൻ കുതിർക്കാനുപകാത്തി-  
 ക്കാർന്ന ദിക്കോർത്തു പോകുന്നാ വാനിൽ  
 ചന്ദ്ര ധരയ്ക്കേനെയായ് ശീതകൃ പോ,-  
 യന്തിക്കു പൂക്കാവിലമളേനെയായി;  
 സന്തോഷമേറുന്നാ ദേവമലയത്തിൽ  
 ഘനത്തന്നാ വാദ്യങ്ങൾ— വന്നുവന്ധന്മാ!  
 നാകത്തിൽനിന്നോമനേ, നിന്നെവിട്ടി  
 ലോകത്തിനാനന്ദമേകുന്നിതീശൻ  
 ഈക്കൊല്ലമീ നിന്റെ പാദം തൊഴാം ഞാൻ  
 പോക്കൊല്ല പോക്കൊല്ല പൂക്കലമേ നീ!  
 ചിന്തിച്ചിളക്കാറ്റൻ നിസ്വന്തത-  
 ലേന്തോന്നരയ്ക്കുന്നാ നീ?— ഞാനറിഞ്ഞു  
 "എന്തൊന്നും ദേവനോതുന്നതേ ഞാ-  
 നെന്നതാകിലു ചെയ്യു" വെന്നല്ലയല്ലീ?

കുമാരനാശൻ



മഴ എനിക്കിഷ്ടമാണ്. മഴയുടെ സ്വപീതം കേട്ട്  
 പുതച്ചുട്ടി കിടന്നരാജൻ  
 നല്ലരമ്പാണ്. ഇടിയും മിന്നലുമുള്ളതൊഴയെ  
 എനീക്ക് ഹേടിയാണ്.  
 എന്നാൽ സൂര്യൻ തുറക്കുമ്പോഴെത്തന്ന ഇടവപ്പതിയെ  
 എനിക്കിഷ്ടമാണ്.  
 ഞങ്ങളെ നന്നയുന്നതിനെത്തന്ന ഈ കൂട്ടുകാരെ  
 ഞങ്ങൾ എല്ലാം ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു  
 ചന്ദ്രൻ പിന്നെ എന്ന താളത്തിൽ പെയ്യുന്ന ആ പെയ്യൽ  
 എന്ത് രമ്പാണ്.  
 മഴയത്ത് മുറ്റത്തിറങ്ങി കളിച്ചാൽ അമ്മ വഴക്കു പറയും.  
 മഴപെയ്യാൽ മുറ്റത്തു  
 റെള്ള നിറയും. മുറ്റത്തു നിറയുന്ന റെള്ളത്തിൽ  
 ഞങ്ങൾ കടലാസുതോണി  
 ഒഴുകിക്കളിക്കും. സ്കൂളിലെ ചൈതന്യങ്ങളിൽ മാനം  
 കുറിക്കിടന്നു.  
 മഴക്കുകോഴുകോഴ്കുമ്പോൾ ഹേടിയ തോന്നും.  
 കോരിച്ചോരിയുന്ന മഴയിൽ കടയും  
 പിടിച്ചു കൂട്ടുകാരെത്തന്നുള്ള നടപ്പ് ഒരു അനുഭവ  
 തന്നെയാണ്.

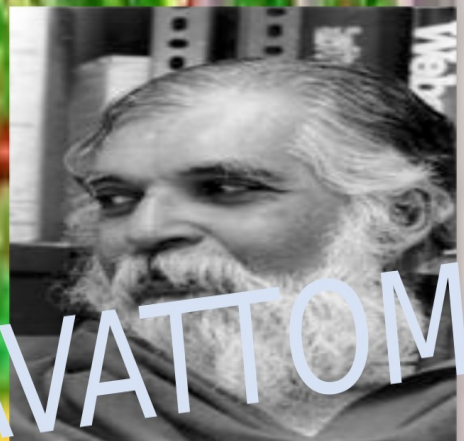


# ഇത്തിരികാര്യം



സ്കൂളത്തിലെ ഇത്തിരികളാണ് കുട്ടികൾ  
 അവർ സ്കൂളത്തിലെ തിരികളാണ്.  
 അവർ ഇല്ലാത്തസ്കൂൾ ഇരട്ടിലാണ്.  
 കുട്ടികൾക്ക് ഇത്തിരികാര്യങ്ങൾ മതി  
 ഒത്തിരി ഭംഗം

നിത്യചൈതന്യയതി



DKMHS KOTTAVATTOM

എൻ.പി. മുഹമ്മദിന്റെ  
കഥകൾ



# എൻ . പി . മുഹമ്മദ്

മലയാളത്തിലെ ശ്രദ്ധേയനായ ചെറുകഥകൃത്തും  
 നോവലിസ്റ്റും. 1928-ൽ കോഴിക്കോട്  
 ഇടിയങ്ങരയിൽ ജനിച്ചു. കേരള സാഹിത്യ  
 അക്കാദമി അഡ്യക്ഷനായി പ്രവർത്തിച്ചിട്ടുണ്ട്.  
 നോവൽ, കഥ, നിരൂപണം തുടങ്ങിയ ശൈലികളിൽ  
 നിരവധി കൃതികൾ രചിച്ചിട്ടുണ്ട്. 2003-ൽ  
 അന്തരിച്ചു.

# കടങ്കഥകൾ

ഞെട്ടില്ല വട്ടയില

പുടം

അമ്മയെ കുത്തി മകൻ മരിച്ചു..



ഇടാൽപെട്ടു ഇല്ലീഷ് മുട  
കുടക്

ലിറ്റിൽ കൈറ്റ്സ്

D K M H S

കാള കിടക്ക കയറേണ്ടു  
മരത്തു

അടി മുളള് നടു കാട്  
തല പുവ്..

KOTTAVATTOM



ഉത്തരം : കൈതച്ചക്ക

അടി പാ നടു വടി മീതെ കട  
ചേന

ടാടൂ കുരിര ചടൂ കുരിര റെള്ള കണ്ടൽ നിക്ക കുരിര  
ചെറുപ്പ്



# കൃഷിചെലുക്കുക

ഉടമയുടെ കണ്ണ് ഒന്നുംതരം വളം

കുതിരിൽവളം വെച്ചിട്ടു കാരുമില്ല

ഇല്ലംനിറ വല്ലംനിറ പെട്ടിനിറുപത്തായ നിറ

ഉഴവിൽ തന്നെ കളുതീർക്കണം

കുരുത്തിൽ കടമെടുത്തുന്ന

കുരുത്തിൽനട്ടാൽ കടത്തേണ്ടും മീനത്തിൽ നട്ടാൽ മീൻകണ്ണോളം

മിഥുനം കഴിഞ്ഞാൽ വൃന്ധനംകഴിഞ്ഞു

മീനത്തിൽ മഴ പെയ്യാതുമീനിനു ഇരയില്ല

മേടംതൊറ്റിയാൽ മോടം തൊറ്റി

മത്തൻ തൊറ്റിയാൽ കുനളം മുളയ്ക്കില്ല

മണ്ണുചാരി നിന്നാൻ പെണ്ണുകൊണ്ടു പോയി

മണ്ണു വിറ്റു പൊന്നാമങ്ങാൽ



Thank You





