

ഡി.കെ.എം.എച്ച്.എസ്.കോട്ടവട്ടം

കുഞ്ഞൊപ്പ്

ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ

കുഞ്ഞൊപ്പ്



MESSAGE

GIRISH M
Headmaster, DKMHS Kottavattom

2024-25 അദ്ധ്യയന വർഷത്തെ ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ "കയ്യൊപ്പി" ന് ഭാവുകങ്ങൾ നേരുന്നു. ഈ മാഗസിനിലെ ഗ്രാമീണതയുടെ രുചിവൈവിധ്യം ഇളമ്പുന്ന വിഭവങ്ങൾ ഏവർക്കും ഹൃദയമാകുമെന്ന് വിശ്വസിക്കുന്നു. ഇതിന്റെ അണിയറയിൽ പ്രവർത്തിച്ച അധ്യാപകർ,വിദ്യാർത്ഥികൾ ,എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡംഗങ്ങൾ എല്ലാവർക്കും അഭിനന്ദനങ്ങൾ.

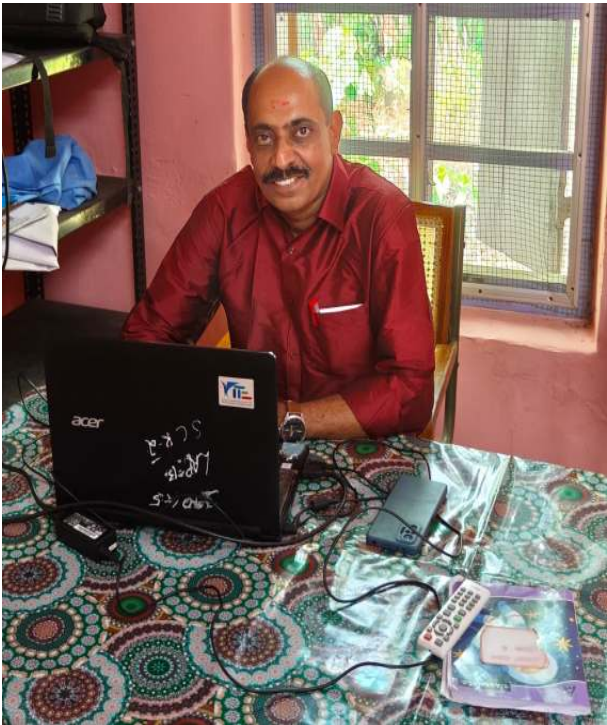


സന്ദേശം



J K KRISHNAKUMAR
STAFF SECRETARY

വിദ്യാലയത്തിനും പൊതുസമൂഹത്തിനും സാങ്കേതികവിദ്യയുടെ അനന്തസാധ്യതകൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് ലിറ്റിൽ കൈറ്റ്സിന്റെ ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ. 2023-24-ൽ ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ് ഭവതാം ക്ലാസ് വിദ്യാർത്ഥികൾ പുറത്തിറങ്ങുന്ന ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ "കയ്യോപ്പിന്" എല്ലാ ഭാവുകങ്ങളും നേരുന്നു.



K BIJUPOTTY
KITEMASTER

നൂതനസാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ വിദ്യാലയങ്ങളിൽ പൊതുവിദ്യാഭ്യാസവകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന "ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ്" എന്ന പദ്ധതി നമ്മുടെ വിദ്യാലയത്തിലും സജീവമായി പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു. ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ് 2023 -24 ബാച്ചിലെ ഭവതാം ക്ലാസ്സ് വിദ്യാർത്ഥികൾ തയ്യാറാക്കിയ "കയ്യോപ്പ്" എന്ന ഡിജിറ്റൽ മാഗസിന് എല്ലാവിധ ആശംസകളും നേരുന്നു.

സന്ദേശം



PREETHAK S

KITEMISTRESS & SITC

സർഗ്ഗാൽമതയുടേയും ,കൂട്ടായ്മയുടേയും, സാങ്കേതിക മികവിന്റേയും സമ്മേളനമാണ് ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ. നമ്മുടെ വിദ്യാലയത്തെ മികവിന്റെ കേന്ദ്രമാക്കി ഉയർത്തിക്കൊണ്ടുവരാൻ അധ്യാപകരുടേയും രക്ഷിതാക്കളുടേയും സഹകരണത്തോടെ ഒട്ടേറെ പ്രവർത്തനപദ്ധതികളാണ് നടപ്പാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. നേടിയ അറിവ് പ്രയോഗവൽക്കരിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ് അംഗങ്ങൾതയ്യാറാക്കുന്ന "കയ്യൊപ്പ്" എന്ന ഡിജിറ്റൽ മാഗസിന് എല്ലാവിധ ഭാവുകങ്ങളും നേരുന്നു.

എഡിറ്റോറിയൽ

പൊതുവിദ്യാഭ്യാസ സംരക്ഷണയന്ത്രത്തിന്റെ ഭാഗമായി കേരളത്തിലെ വിദ്യാലയങ്ങളിൽ ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ് എന്ന പേരിൽ കുട്ടികൾക്കായി ഒരു ഐ.റ്റി.ക്ലബ്ബ് ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കുട്ടികളിൽ വിവരസാങ്കേതികവിദ്യയിൽ താൽപര്യവും, പ്രാവീണ്യവും വളർത്തിയെടുക്കുക എന്നതാണ് ഇതിന്റെ ലക്ഷ്യം.

നമ്മുടെ വിദ്യാലയത്തിന്റെ മികവുകൾ പുറംലോകത്തെത്തിക്കാനും കുട്ടികളിൽ ഉറങ്ങിക്കിടക്കുന്ന സർഗ്ഗവാസനകളെ പുറത്തെടുക്കാനും ലിറ്റിൽകൈറ്റ്സ് ഒരുതാം ക്ലാസ്സ് കുട്ടികൾ തയ്യാറാക്കുന്ന ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ ആണ് "കയ്യൊപ്പ്". ഡിജിറ്റൽ വായനയുടെ ലോകം എല്ലാവരിലും വളർന്ന് വികസിക്കാൻ ഈ ഡിജിറ്റൽ മാഗസിൻ ഒരു തുടക്കമാകട്ടെ എന്ന് പ്രാർത്ഥിച്ചുകൊണ്ട് എല്ലാ സുമനസ്സുകൾക്കുമായി ഈ മാഗസിൻ സമർപ്പിച്ചുകൊള്ളുന്നു.

സന്ദേശം

എഡിറ്റർ



പാർവ്വതി സുനിൽ 9A

എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡ്

STUDENT EDITOR

PARVATHY SUNIL

SUB EDITORS

SISIRA S PILLAI
AMRUTHA. A R

EDITORS

AISWARY S

AKHILA B

ADITHYAN BIJU

ANANTHA KRISHNAN S

NANDANA B S

ABHIRAMI V

AMAL RAJ D

ASWIN H

ASWIN K

R S AKSHAYKRISHNA

ANJANALEKSHMI M

ADITHYAN S

SUJITH S

MALAVIKA M

UNNIKRISHNAN S

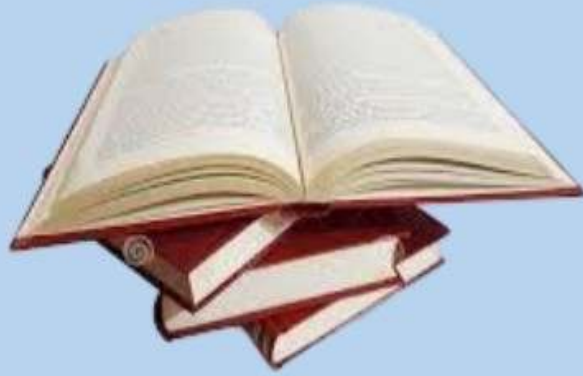
FEBIN G

HARIKRISHNAN S

JOBY JOHNY

JUSTIN JOHN





ഉള്ളടക്കം

കഥകൾ

കവിതകൾ

ലേഖനങ്ങൾ

ചരിത്രം (എന്റെ വിദ്യാലയം)

ജീവചരിത്രക്കുറിപ്പ്

യാത്രാവിവരണം

പാചകക്കുറിപ്പ്

അക്കാദമിക പ്രവർത്തനങ്ങൾ.....ചിത്രങ്ങളിലൂടെ

എന്റെ വിദ്യാലയം

ഡി.കൃഷ്ണൻപോറ്റി മെമ്മോറിയൽ ഹൈസ്കൂൾ കോട്ടവട്ടം

കൊട്ടാരക്കര വിദ്യാഭ്യാസ ജില്ലയിലെ വളരെ പഴക്കമേറിയ ഒരു വിദ്യാലയമാണ് ഇത്. കോട്ടകൾ പോലെ നാലുചുറ്റും മലകളാൽ ചുറ്റപ്പെട്ടിരിക്കുന്നതിനാലാണ് കോട്ടവട്ടം എന്ന ദേശനാമം ഉണ്ടായത്.

ചരിത്രം ... കൊല്ലം ജില്ലയിലെ കൊട്ടാരക്കര താലൂക്കിൽ വെട്ടിക്കവല പഞ്ചായത്തിൽ കോട്ടവട്ടം വാർഡിൽ സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന പഴക്കം ചെന്ന ഒരു ഹൈസ്കൂളാണ് കോട്ടവട്ടം ഹൈസ്കൂൾ. കുറേനും മലകളും നിറഞ്ഞ കോട്ടവട്ടം ഏതാണ്ട് ഒരു നൂറ്റാണ്ടിന് മുൻപ് വനപ്രദേശമായിരുന്നു. വിദ്യാഭ്യാസ സൗകര്യങ്ങൾ ഒട്ടും തന്നെ ഇല്ലാതിരുന്ന ഒരു പ്രദേശമാണ് കോട്ടവട്ടം. ചുറ്റുപാടും മലകളും കുറേയും കൊണ്ട് കോട്ടകെട്ടിയ ഒരു താഴ്വര. കുറേകൾക്കിടയിലുള്ള സമതലങ്ങൾ എല്ലാം വിരിഞ്ഞ നെല്പാടങ്ങളാണ്. കുറച്ചുകലെ നാട്ടിൽ എവിടെ നിന്നാലും കാണാവുന്ന ഭീമാകാരനായ കൊമരൻപാറ ഉയർന്ന് നില്ക്കുന്നു. ഏറ്റവും അടുത്തത് അഞ്ചു കിലോമീറ്റർ അകലെയുള്ള ചക്കവരക്കൽ ഗവ:പ്രൈമറി സ്കൂൾ ആയിരുന്നു.

ഹൈസ്കൂളാണെങ്കിൽ അതിലും വളരെ അകലെയും. ഹൈസ്കൂളോ മിഡിൽ സ്കൂൾ പോലുമോ ഇല്ലാത്ത സാഹചര്യത്തിൽ ഒരു യു.പി സ്കൂൾ തുടങ്ങുന്നതിന് മുൻകൈ എടുത്തത് കോട്ടവട്ടത്തെ പ്രശസ്തമായ കുടുംബത്തിലെ ശ്രീ.ഡി.കൃഷ്ണൻപോറ്റിയാണ്. ഗവൺമെന്റ് അനുവാദം വാങ്ങി അദ്ദേഹം തന്നെ മാനേജരായി 1951 ജൂണിൽ ഒരു യു.പി സ്കൂൾ തുടങ്ങി. 1962 ൽ ഇതൊരു ഹൈസ്കൂളായി ഉയർന്ന് അനുകൂലമായി അഭിവൃദ്ധി പ്രാപിച്ചു ഇന്നത്തെ നിലയിൽ എത്തുകയും ചെയ്തു. 2001 ൽ സുവർണജൂബിലി ആഘോഷിച്ച ഈ സ്കൂൾ കൂടുതൽ ഉയർച്ചയിലേക്ക് എത്തുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. ഈ സ്കൂളിൽ പഠിച്ച് പുറത്ത് പോയവരിൽ പലരും ഇന്ന് I.A.S , I.F.S. കളക്ടർ തുടങ്ങിയ ഉയർന്ന തസ്തികയിൽ ജോലി ചെയ്യുന്നുണ്ടെന്നുള്ളത് ഈ സ്ഥാപനത്തിന് കൂടുതൽ തിളക്കം പകരുന്നു. 1951-ജൂൺ മാസത്തിൽ സ്കൂൾസ്ഥാപിതമായി. ആദ്യം യു.പി.സ്കൂൾ മാത്രമായിരുന്നു. പ്രശസ്ത സാഹിത്യകാരി ശ്രീമതി ലളിതാംബിക അന്തർജനത്തിന്റെ സഹോദരൻമാരായ ശ്രീ .ഡി.കൃഷ്ണൻ പോറ്റി മാനേജർ സ്ഥാനവും ശ്രീ.ഡി.ശ്രീധരൻ പോറ്റി H.M.സ്ഥാനവും വഹിച്ചു. 4-6-1962-ൽ ഹൈസ്കൂൾ ആയി ഉയർത്തപ്പെട്ടു.

വിദ്യാഭ്യാസ ഭരണസംവിധാനം

റവന്യൂ ജില്ല	: കൊല്ലം
വിദ്യാഭ്യാസ ജില്ല	: കൊട്ടാരക്കര
ഉപജില്ല	: കൊട്ടാരക്കര

ഭരണസംവിധാനം

ലോകസഭാമണ്ഡലം	: മാവേലിക്കര
നിയമസഭാമണ്ഡലം	: പത്തനാപുരം
താലൂക്ക്	: കൊട്ടാരക്കര
ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത്	: വെട്ടിക്കവല
തദ്ദേശസ്വയംഭരണസ്ഥാപനം	: പഞ്ചായത്ത്
വാർഡ്	: 11

സ്കൂൾ ഭരണ വിഭാഗം

സ്കൂൾ ഭരണ വിഭാഗം	: എയ്ഡഡ്
സ്കൂൾ വിഭാഗം	: പൊതുവിദ്യാലയം
പഠന വിഭാഗങ്ങൾ	: യു.പി ,ഹൈസ്കൂൾ
സ്കൂൾ തലം	: 5 മുതൽ 10 വരെ
മാദ്ധ്യമം	: മലയാളം, ഇംഗ്ലീഷ്

പ്രശസ്തരായ പൂർവവിദ്യാർത്ഥികൾ

ഗീതാഹിരണ്യൻ --സാഹിത്യം
സുരേഷ് കുമാർ --സിവിൽ സർവീസ്
സുരേന്ദ്രൻ --റ്റി.വി.ചാനൽ പ്രവർത്തകൻ
എൻ.മോഹനൻ-- സാഹിത്യം
ശ്യാംനാഥ് --സാഹിത്യം
ശ്രീവിദ്യ .പി .ഐ---സിവിൽ സർവീസ്



സൗന്ദര്യലഹരി

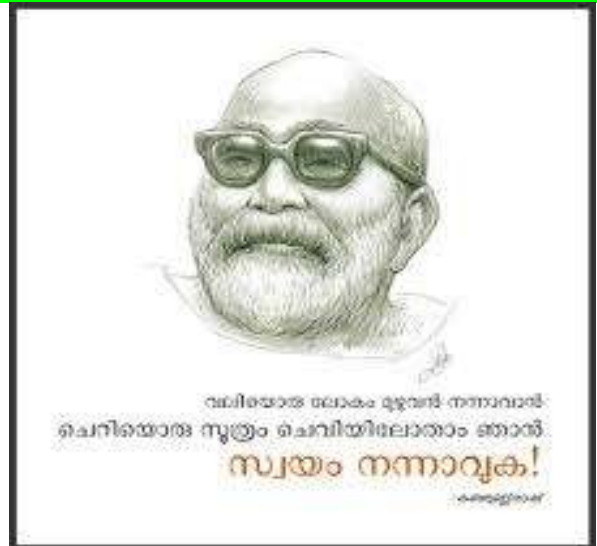
പച്ചിലചാർത്തിൻ പഴുതികലുടതാ കാണു
 പശ്ചിമാബരത്തിലെപനിനീർപ്പുനോട്ടങ്ങൾ
 ഇത്തരം സൗന്ദര്യം ഞാൻ നകരാൻ തുടങ്ങിയിട്ട്
 എത്രകാലമായ്, എന്നാലിനിയും തീർന്നില്ലല്ലോ
 ഓരോരോ ദിവസവുമത്രനർഘമായിട്ടും
 ചാരുതയൊന്നീ ലോകഗോളത്തെപ്പുതുക്കുന്ന
 അല്ലെങ്കിൽ, പ്രാപഞ്ചിക ജീവിതത്തിനെ,നമ്മ-
 ളെല്ലാരുമിതിൻപേ വെറുത്തുകഴിഞ്ഞേനെ!
 പൂർവദിങ്മുഖത്തിങ്കൽ സിന്ദൂരപുരം പൂശി-
 പ്പുവിനെ ചിരിപ്പിച്ചു വന്നെത്തും പുലരിയും
 മുല്ലമൊട്ടുകൾ വാരി വാനിങ്കൽ വിതറിക്കൊ-
 ണ്ടല്ലാസഭരിതയായണയും സന്ധ്യാശ്രീയും
 വാനിലുല്ലസിച്ചിടും വാർമതിയൊഴുക്കുന്ന
 പുനിലാവെങ്കിൽ കളിച്ചെത്തിടും രജനിയും
 എന്തിനിപ്രകൃതിയിൽ സൗന്ദര്യമയമായു-
 ളെള്ളതും ഹാ ജീവിത
 കളിർത്ത മണിത്തെന്നൽ സൗരഭോന്മാദം പൂണ്ടു
 തളിർത്ത തരുക്കളെത്തഴുകിത്തളരവേ
 അന്തരംഗാന്തരത്തിലംബരാന്തത്തെയേന്തി-
 ത്തൻതിരകളാൽ താളംപിടിച്ചു പാടിപ്പാടി
 പാറക്കെട്ടുകൾതോറും കളുങ്കമണി ചിന്നി-

കുഞ്ഞുണ്ണി മാഷ്

എഴുതാൻ വേണ്ടി വായിക്കരുത്
വായിക്കാൻ വേണ്ടി എഴുതരുത്
വായിച്ചാലും വളരും
വായിച്ചില്ലെങ്കിലും വളരും
വായിച്ചാൽ വിളയും
വായിച്ചില്ലേൽ വളയും

മുട്ടായിക്ക് ബുദ്ധി വെച്ചാൽ
ബുദ്ധിമുട്ടായി
മത്തായിക്ക് ശക്തി വെച്ചാൽ ശക്തിമത്തായി

ഉടുത്തമുണ്ടഴിച്ചിട്ടു
പുതച്ചങ്ങു കിടക്കുമ്പോൾ മരിച്ചങ്ങു
കിടക്കുമ്പോഴുള്ളൊരു സുഖമുണ്ടിടാം



സത്യമേ ചൊല്ലാവൂ
ധർമ്മമേ ചെയ്യാവൂ
നല്ലതേ നൽകാവൂ
വേണ്ടതേ വാങ്ങാവൂ

മഴയും വേണം കുടയും വേണം കുടിയും വേണം
കുടിയിലൊരിത്തിരി തീയും വേണം
കരളിലൊരിത്തിരി കനിയും വേണം
കൈയിലൊരിത്തിരി കാശും വേണം
ജീവിതം എന്നാൽ പരമാനന്ദം

ഇലപ്പച്ചയുടെ രൂപീഭവങ്ങൾ

മല്ലിച്ചപ്പ്

ശാസ്ത്രീയ നാമം : കൊറിയാഡം സാറ്റിമം

ഗുണമേന്മ : വിഭവങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേകമായ സുഗന്ധവും

രൂചിയും ലഭിക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന സസ്യമാണ് മല്ലിച്ചപ്പ്.

നാട്ടിൻ പുറങ്ങളിൽ സാധാരണയായി കാണുന്നില്ലെങ്കിലും

വിപണിയിൽ ഇത് ലഭ്യമാണ്. സ്വാദിഷ്ടമായ പല

മാംസാഹാരങ്ങളിലും മല്ലിയില ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത ഒരിനമാണ്

മല്ലിയില, മല്ലി ഇവ ഇട്ട് തിളപ്പിച്ചവെള്ളം നല്ലൊരു

ദാഹശമനിയാണ്.

മല്ലിച്ചപ്പ് ചമ്മന്തി

ചേരുവ

മല്ലിച്ചപ്പ് - ഒരു കപ്പ്

പുതിന ഇല - ഒരു കപ്പ്

ചെറുനാരങ്ങ നീര് - 3ടീസ്പൂൺ

പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം

ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

തഴുതാമ

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ബോർഹേവിയ ഡിഫ്യൂസ

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

തഴുതാമയില കട്ടറ്റ്

ചേരുവ

തഴുതാമയില അരിഞ്ഞത് -2 കപ്പ്

പച്ചമുളക് - 5 എണ്ണം

സവാള - 2 എണ്ണം

ഇഞ്ചി - ഒരു ചെറിയ കഷണം

വെളുത്തുള്ളി - 4 അല്ലി

ഉരുളക്കിഴങ്ങ് - പുഴുങ്ങിയത് 2 വലുത്

ഗരംമസാലപ്പൊടി - ഒന്നര ടിസ്പൂൺ

ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്

മുട്ടയുടെ വെള്ള - 2

റൊട്ടിപ്പൊടി - ആവശ്യത്തിന്

വെളിച്ചെണ്ണ - അര ലിറ്റർ

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

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

ഉഴുന്ന (ഉഴിഞ്ഞ)

ശാസ്ത്രീയ നാമം : കാർഡിയോസ്റ്റേർണം ഹാലികാകമ്പം സപിൻഡാസ്യ ഗുണമേന്മ : വള്ളി ഉഴിഞ്ഞ ദശപുഷ്പങ്ങളിൽ ഒന്നാണ്. ഇല അരച്ചുതേച്ചാൽ വൃഷണവീക്കം മാറും. സമൂലം എടുത്ത് കഷായംവെച്ച് രണ്ട്മൂന്നു ദിവസം സേവിച്ചാൽ മലബന്ധവും വയറുവേദനയും ശമിക്കും. ഇല ഞെരടിവെള്ള ത്തിലിട്ട് പിഴിഞ്ഞെടുത്ത വെള്ളംകൊണ്ട് തല കഴുകിയാൽ മുടി വൃത്തിയാകും. ഇലയിട്ട് എണ്ണകാച്ചി തേച്ചാൽ മുടി സമൃദ്ധമായി വളരും. ആർത്തവ തടസ്സം ദുരീകരിക്കാൻ ഇല അരച്ച് അടിവയറ്റിൽ പുരട്ടിയാൽ മതി.

ഉഴുന്ന പരിപ്പ് കറി

ചേരുവ

ഉഴുന്ന ഇല	-	അര കപ്പ്
ചെറുപയർ പരിപ്പ്	-	കാൽ കപ്പ്
തേങ്ങ ചിരവിയത്	-	അര കപ്പ്
പച്ചമുളക്	-	4 എണ്ണം
വെളുത്തുള്ളി	-	3 അല്ലി
ജീരകം	-	അര ടിസ്പൂൺ
ചുവന്നുള്ളി	-	2
മഞ്ഞൾപൊടി	-	കാൽ ടിസ്പൂൺ
കറിവേപ്പില	-	2 തണ്ട്
കടുകു	-	കാൽ ടിസ്പൂൺ
വറ്റൽ മുളക്	-	4 എണ്ണം
പച്ചമുളക്	-	4 എണ്ണം
ഉപ്പ്	-	ആവശ്യത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ചെറുപയർ പരിപ്പിൽ വെള്ളം ഒഴിച്ച് അല്പം ഉപ്പും ചേർത്ത് വേവിച്ചെടുക്കുക. ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണയൊഴിച്ച് ചുടാകുമ്പോൾ കടുകിട്ട്പൊട്ടുമ്പോൾ കറിവേപ്പിലയും വറ്റൽമുളകും ഇട്ടതിനുശേഷം മൂന്ന്, നാല്, അഞ്ച്, ആറ്, ഏഴ്, എട്ട് ചേരുവകൾ ഒതുക്കിയെടുത്ത് പച്ചമണം മാറുംവരെ വഴറ്റി ഉഴുന്നയില അരിഞ്ഞതും ചേർത്ത് അടച്ചുവെച്ചു വേവിക്കാം. വെന്തശേഷം വേവിച്ച ചെറുപയർ പരിപ്പും ചേർത്ത് ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ഇട്ട് ഇളക്കി 2 മിനിറ്റ് അടച്ചുചിട്ടിനുശേഷം വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കാം.

മുളകുവ്

ശാസ്ത്രീയ നാമം : ബാംബൂസാ അതുൺഡിനാസിയ ഗുണമേന്മ : കഫപിത്ത രോഗങ്ങൾ ശമിപ്പിക്കുന്നു. ശരീരബലം ഉണ്ടാക്കുന്നു. മാംസ പേശിയിലും ശ്വാസകോശത്തിലുമുണ്ടാകുന്ന ചുരുങ്ങി വലിവിനെ ഇല്ലാതാക്കുന്നു. മുളയുടെ തളിരു ശാഖ അരച്ചിട്ടാലും, ഉണക്കിപൊടിച്ച് വിതറിയാലും വ്രണം ശുദ്ധമാക്കും എളുപ്പം ഉണങ്ങുകയും ചെയ്യും. മുളകുവ്, കരിഞ്ചീരകം, കൊട്ടത്തേങ്ങ ഇവ സമമെടുത്തു കഷായം വച്ചു സേവിച്ചാൽ അർശസ്സ് ശമിക്കും. മുളകുവ് സൂപ്പ്

ചേരുവ
 മുളകുവ് - അര കപ്പ് (2 അടി നീളമുള്ള കുവ് ഒടിചെടുത്തത് പുറത്തെ പോളകൾ നീക്കി 1 ഇഞ്ച് നീളത്തിൽ അരിഞ്ഞെടുക്കുക.)
 അച്ചിങ്ങാ പയർ - 4 എണ്ണം
 പച്ചമുളക് - 4 എണ്ണം
 സവാള അരിഞ്ഞത് - കാൽ കപ്പ്
 വെള്ളം- ഒരു ലിറ്റർ
 കുരുമുളകുപൊടി - 2 ടീസ്പൂൺ
 ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന് തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം.

2 അടി നീളമുള്ള കുവ് ഒടിചെടുത്തത് പുറത്തെ 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.

മുളകുവ് തോരൻ ചേരുവ
 1. മുളകുവ് : 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 നുള്ളത്
 8. ഉപ്പ് : ആവശ്യത്തിന്
 9. കടുക്, ഉഴുന്ന് പരിപ്പ്: 1 ടീസ്പൂൺ തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം.

ചീനച്ചട്ടി അടുപ്പിൽ വെച്ച് ചൂടാകുമ്പോൾ കടുകിട്ട് പൊട്ടിക്കുക. അതിലേക്ക് ഉഴുന്നുപരിപ്പ് ചേർത്ത് ചുവന്ന നിറമാകുമ്പോൾ കറിവേപ്പിലയുടെ ഒരു തണ്ടും ചേർക്കുക. അതിലേക്ക് മുളകുവ് കൊത്തിയരിഞ്ഞതും ഉപ്പും ചേർത്തിളക്കി അടച്ചുവെച്ച് ചെറുതീയിൽ അഞ്ച് മിനിറ്റ് വേവിക്കുക. തേങ്ങ ചിരവിയത്, മഞ്ഞൾപ്പൊടി, ചെറിയ ഉള്ളി, കറിവേപ്പില, ജീരകം എന്നിവ ഒരുക്കിയെടുത്ത് മുളകുവിലേക്ക് ചേർത്ത് ഇളക്കി വീണ്ടും അഞ്ചുമിനിറ്റ് കൂടി വേവിച്ച് ഇളക്കി ചൂടോടെ ഉപയോഗിക്കാം.

മുളകുവ് അച്ചാർ ചേരുവ

1. മുളകുവ് അരിഞ്ഞത് : 2 കപ്പ് (2 അടി നീളമുള്ള കുവ് ഒടിചെടുത്ത് 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 മുളകുവ് കഷ്ണങ്ങൾ എണ്ണയിൽ നല്ലതുപോലെ വഴറ്റി മാറ്റിവയ്ക്കുക. അടി കുട്ടിയുള്ള ഒരു ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണയൊഴിച്ച് കടുകിട്ടുപൊട്ടുമ്പോൾ വെളുത്തുള്ളിയും, ഇഞ്ചിയും, കറിവേപ്പിലയും ഇട്ട് മുപ്പിച്ചെടുക്കുക. അതിലേക്ക് അച്ചാറുപൊടിയിട്ടിളക്കി വഴറ്റി വച്ചിരിക്കുന്ന മുളകുവ് പിന്നെ കായവും വിനാഗിരിയും ക്രമമായി ചേർത്തിളക്കി തണുത്തതിനുശേഷം ഉപയോഗിക്കാം.

കീഴാർനെല്ലി

ഉപയോഗിക്കാം.

കീഴാർ നെല്ലിയില ന്യൂഡിൽസ്

ശാസ്ത്രീയ നാമം: ഫൈലാന്തസ് നിറുറിൽ

ഗുണമേന്മ : കീഴാർ നെല്ലി പറമ്പുകളിൽ ചേരുവ

സാധാരണയായി കാണപ്പെടുന്ന ഔഷധ സസ്യമാണ്. കീഴാർ നെല്ലി പാലിൽ സമൂലം അരച്ച് കഴിക്കുന്നത് മഞ്ഞപ്പിത്തത്തിന് വളരെ ഉത്തമമാണ്.

കീഴാർനെല്ലി പായസം

ചേരുവ

കീഴാർനെല്ലി - 10 എണ്ണം സമൂലം

പിഴുതെടുത്ത് അരച്ചത്

പൊടിയരി - 2 കപ്പ്

തേങ്ങാപ്പാൽ - 1 കപ്പ്

വെല്ലം - അര കിലോ

ഏലയ്ക്കാപ്പൊടി - കാൽ ടീസ്പൂൺ

അണ്ടിപ്പരിപ്പ് - 25 ഗ്രാം

ഉണക്കമുന്തിരി - 25 ഗ്രാം

നെയ്യ് - 2 ടീസ്പൂൺ

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

പൊടിയരി നന്നായി വേവിച്ചശേഷം

തേങ്ങാപ്പാലും കീഴാർനെല്ലി അരച്ചതും ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുക. ശേഷം വെല്ലം ഉരുക്കി ഒഴിക്കുക, അണ്ടിപ്പരിപ്പും മുന്തിരിയും നെയ്യിൽ വറുത്തുകോരി ഏലക്കാ പൊടിയും ചേർത്ത് ഇളക്കി വാങ്ങിവെച്ച്

1. പ്ലെയിൻ ന്യൂഡിൽസ് : 1 പാക്ക്
2. കീഴാർ നെല്ലിയില : 30 എണ്ണം
3. കാരറ്റ് : 1 ചെറുത്
4. ബീൻസ് : 5 എണ്ണം
5. വെള്ളം : കാൽ കപ്പ്
6. ഗരം മസാല : അര ടീസ്പൂൺ

പാചകം ചെയ്യുന്ന വിധം

കാരറ്റ്, ബീൻസും കനം കുറച്ച് നീളത്തിൽ

അരിഞ്ഞ് എണ്ണയിൽ വഴറ്റുക. നന്നായി

വഴറ്റിയശേഷം കീഴാർനെല്ലിയില തണ്ടു

കളഞ്ഞതും ചേർത്ത് ഒന്നുകൂടി വഴറ്റി

കുരുമുളകുപൊടി തുകി ഇളക്കി വാങ്ങി വയ്ക്കാം.

ചിനച്ചട്ടിയിൽ വെള്ളം ഒഴിച്ച് തിളയ്ക്കുമ്പോൾ

ന്യൂഡിൽസും ഗരംമസാലപ്പൊടിയും ചേർത്ത്

വേവിച്ചു എടുക്കാം. വെന്ത് വെള്ളം വറ്റിയശേഷം

എണ്ണയിൽ വഴറ്റി വെച്ചു കുട്ടും ഉപ്പും ചേർത്ത്

ഇളക്കിയോജിപ്പിച്ച് ചൂടോടെ ഉപയോഗിക്കാം.

കുറുന്തോട്ടി

ശാസ്ത്രീയ നാമം: സൈഡ റോംബി

ഫോലിയ

ഗുണമേന്മ : കുറുന്തോട്ടി സമൂലമോ,

വേരു മാത്രമോ എടുത്ത് കഷായം വെച്ച് 30

മി.ലി. വീതം ദിവസം രണ്ടോ മൂന്നോ

പ്രാവശ്യം കഴിച്ചാൽ 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,

ധന്യന്തരം, ബാലതൈലം, ബലാരിഷ്ടം എന്നീ

ഔഷധങ്ങൾ കുറുന്തോട്ടി പ്രധാനമായി

ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്നവയാണ്.

കുറുന്തോട്ടി കഷായം

ചേരുവ

കുറുന്തോട്ടി - അരിഞ്ഞത്

(വേരുൾപ്പെടെ) 1 കപ്പ്

ദർഭ - 1 കപ്പ്

ഞെരിഞ്ഞിൽ - 1 കപ്പ്

പഞ്ചസാര - ആവശ്യത്തിന്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒന്ന്, രണ്ട്, മൂന്ന് ചേരുവകൾ

തുളസി

ശാസ്ത്രീയ നാമം: ഛരശാതാലേരശലള ഹീലാഹര
 രൂപ വിവരണം : ഇൂർപ്പവും വളക്കൂറുമുള്ള ഏതു
 തരം മണ്ണിലും തുളസി വളരുന്നു. വിത്തിൽനിന്നും
 വീഴുന്ന അരി തൈകൾ നടാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു.
 കൃഷ്ണതുളസി(കറുത്ത തുളസി),
 രാമതുളസി(വെളുത്ത തുളസി) എന്നീ രണ്ടുതരം
 തുളസികളുണ്ട്.

കൃഷ്ണ തുളസിയാണ് ഏറ്റവും ഔഷധമൂല്യമുള്ളത്.
 തുളസിയിലയിലെ എണ്ണ ഗ്രന്ഥിയിൽനിന്നും
 പുറപ്പെടുന്ന ചില ദ്രവങ്ങളാണ് തുളസിക്ക്
 നല്ലമണം നൽകുന്നത്. ബാധിത കാംഹർ എന്ന
 എസൻസ് അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

ഗുണമേന്മ : കഫക്കെട്ടിന് ഇതിൻറെ 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 ടിസ്പൂൺ
- ചുവന്നുള്ളി - 6 എണ്ണം
- കടുക് - 2 ചെറിയ സ്പൂൺ
- മുളക് - 2 എണ്ണം
- കറിവേപ്പില - 2 കതിർപ്പ്

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ചീനച്ചട്ടിയിൽ എണ്ണയൊഴിച്ച് വറ്റൽമുളക്,
 കുരുമുളക്, മല്ലി, ജീരകം, വെളുത്തുള്ളി, ഇഞ്ചി
 എന്നിവ വറുത്തൊടുത്ത് അരക്കുക. പുളി പിഴിഞ്ഞ
 വെള്ളത്തിൽ തുളസിയിലയും പാകത്തിന് ഉപ്പും
 കായവും അരപ്പും ചേർത്ത് തിളപ്പിക്കുക. തിളച്ചു

തുടങ്ങുമ്പോൾ കുറച്ചുവെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കി
 ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുക. ചീനച്ചട്ടിയിൽ ചെറുതായി
 അരിഞ്ഞ ഉള്ളി, മുളക്, കറിവേപ്പില എന്നിവ ഇട്ട്
 തിളപ്പിച്ച് വച്ചിരിക്കുന്ന രസവും ചേർത്തിളക്കി
 മല്ലിയിലയുമിട്ട് വാങ്ങുക.

തുളസിചമ്മന്തി

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. ഏലയ്ക്ക : 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 ചെറുചൂടോടെ കുടിക്കുക.
 തുളസി ദാഹശമനി

ചേരുവ

- തുളസിയില - 10 എണ്ണം
- വെള്ളം - 2 ലിറ്റർ
- വെല്ലം - 2 ആണി

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

തുളസി ഇല തണ്ടോടുകൂടി പരിച്ചെടുത്ത്
 (10 എണ്ണം) രണ്ട് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലിട്ട് വെല്ലവും
 ചേർത്ത് നന്നായി തിളപ്പിക്കുക, അതിനുശേഷം
 വാങ്ങിവെച്ച് ആറിക്കഴിയുമ്പോൾ അരിച്ച്
 ദാഹശമനിയായി ഉപയോഗിക്കാം.

ലളിതാംബിക അന്തർജനം



1937ലാണ് ലളിതാഞ്ജലി എന്ന കവിതാസമാഹാരത്തോടെ കാവ്യലോകത്ത് രംഗപ്രവേശം ചെയ്തത്. തുടർന്ന് അതേ വർഷം തന്നെ അംബികാഞ്ജലി എന്ന കഥാസമാഹാരവും രചിച്ചു. 1965ൽ പുറത്തിറങ്ങിയ ശകുന്തള എന്ന ചലച്ചിത്രത്തിന്റെ തിരക്കഥയും സംഭാഷണവും നിർവഹിച്ചത് ഇവരാണ്.

കുഞ്ഞാമന എന്ന ബാലസാഹിത്യ കൃതിക്കു കല്യാണീ കൃഷ്ണമേനോൻ പ്രൈസും, 1973ൽ സീത മുതൽ സത്യവതി വരെ എന്ന കൃതിക്കു നിരുപണം/പഠനത്തിനുള്ള കേരള സാഹിത്യ അക്കാദമി പുരസ്കാരവും 1977-ൽ മികച്ച നോവലിനുള്ള കേരള സാഹിത്യ അക്കാദമി പുരസ്കാരവും ആദ്യത്തെ വയലാർ പുരസ്കാരവും ലഭിച്ചു. സോഷ്യൽ വെൽഫെയർ ബോർഡ്, കേരള സാഹിത്യ അക്കാദമി, സാഹിത്യപ്രവർത്തക സഹകരണ സംഘം ഡയറക്ടർ ബോർഡ്, പാഠപുസ്തക കമ്മിറ്റി എന്നിവയിൽ അംഗമായിരുന്നിട്ടുണ്ട്.

ചെറുകഥകൾ

- മുടുപടത്തിൽ (1946)
- കാലത്തിന്റെ ഏടുകൾ (1949)
- തകർന്ന തലമുറ (1949)
- കിളിവാതിലിലൂടെ (1950)
- കൊടുങ്കാറ്റിൽ നിന്ന് (1951)
- കണ്ണീരിന്റെ പുഞ്ചിരി (1955)
- അഗ്നിപുഷ്പങ്ങൾ (1960)
- തിരഞ്ഞെടുത്ത കഥകൾ (1966)
- സത്യത്തിന്റെ സ്വരം (1968)
- വിശ്വരൂപം (1971)
- ധീരേന്ദ്ര മജുംദാറിന്റെ 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)
- കുഞ്ഞാമന,ഗോസായി പറഞ്ഞ കഥ(ബാലസാഹിത്യം)

മിന്നാമിനങ്ങൾ

കുമാരനാശാൻ

ഇതെന്തൊരാണമിതെന്തു കൗതുകം!
സ്വതന്ത്രമായ് സുന്ദരമിപ്രഭാകണം
ഇതാ പറന്നെത്തിയടുത്തു ഹാ! പറ-
ന്നിതാ തൊടുമുടിവിതു വിണ്ണിലായിതേ!

ഉടൻ മടങ്ങുന്നിത, പുത്തിരുട്ടിലായ്-
ക്കിടന്ന വേലിച്ചെടിതന്റെ തുമ്പിതിൽ;
ചുടുന്നതില്ലിച്ചെറുതീയതൊന്നുമേ!
കെടുന്നുമില്ലീ മഴയത്തുപോലുമേ!

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

സ്തുരിക്കുമീ നിന്നുടലിൻ പദാർത്ഥമെ-
ന്തുരയ്ക്ക, മിനൽപ്പിണരിൻ സ്തുലിംഗമോ?
വിരഞ്ഞുപോം താരഗണങ്ങൾ തമ്മിലാ-
ഞ്ഞുരഞ്ഞുപാറും പൊടിയോ, നിലാവതോ?



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

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

മിനങ്ങി നീ ചെന്നിടൂ, മാറണയ്ക്കുവാൻ
കനിഞ്ഞിതാ കൈത്തളിരാർന്ന ഭൂരുഹം
അനങ്ങിടാതങ്ങനെ നിൽപ്പി,താർക്കുമേ
മനം കൊതിക്കും മൃദുവെത്തൊടാനെടോ!

അതാ വിളങ്ങുന്നു ഭവദ്ഗണങ്ങളാൽ
സ്വതേ ചുഴന്നിപ്പനിനീർമലർച്ചെടി;
അതിന്നൊടൊക്കില്ലൊരു ചക്രവർത്തിത-
ന്നതിപ്രകാശം കലരും കിരീടവും.

പരന്ന വൻശാഖകൾ മേലിവറുയാർ-
ന്നിരുട്ടിൽ മിന്നുന്നു മരങ്ങളാകവേ;
നിരന്നു നക്ഷത്രഗണങ്ങൾ കീഴുമാ-
ർന്നിരട്ടയായ് തീർന്നൊരു വിണ്ണുപോലവേ.

കോടമഞ്ഞിൽ ഒരു കൊടൈക്കനാൽ യാത്ര..

മനസിനെ കോരി തരിപ്പിക്കുന്ന പ്രകൃതിയുടെ മനോഹാരിതയുടെ വ്യത്യസ്തമായ പുതിയ മുഖങ്ങൾ തേടിയുള്ള യാത്രയിൽ എനിക്ക് ഒത്തിരി ഇഷ്ടപ്പെട്ട ഒരു യാത്ര.. അതാണ് കൊടൈക്കനാൽ... ഏന്താണ് ഒന്നര മാസം മുമ്പ് തന്നെ പ്ലാൻ ചെയ്താണ് ഈ യാത്ര.. കൊടൈക്കനാലിൽ റിസോർട്ടും, യാത്രക്കുള്ള ഇന്നോവയും ഒരു മാസം മുമ്പ് തന്നെ റെഡി ആയി. ഒക്ടോബർ ഒന്നിന് പോകാൻ ആയിരുന്നു പ്ലാൻ എങ്കിലും. അത് മൂന്നിലേക്ക് മാറ്റി.. ഒക്ടോബർ മൂന്നാം തിയതി അതി രാവിലെ തന്നെ (ഏതാണ്ട് നാലരയോടു കൂടി) ഞങ്ങൾ യാത്ര തുടങ്ങി.. പോകുന്ന വഴിയിൽ വെച്ച് പ്രഭാത പ്രാർത്ഥനയും കഴിഞ്ഞു ഞങ്ങൾ യാത്ര തുടർന്നു.. മൂന്നാർ വഴി ആണ് പോയത്. മൂന്നാറിന്റെ ഭംഗി മനഃപാഠമാക്കിയ ഞങ്ങൾക്ക് അതൊരു പുതിയ അനുഭവം ആയിരുന്നില്ല... ഹൈ റേഞ്ചിൽകൂടിയുള്ള യാത്ര വല്ലാതെ തളർത്തി.. തേയില തോട്ടങ്ങൾ പതിവ് കാഴ്ചകൾ എന്ന പോലെ ഞങ്ങൾക്ക്

തോന്നി.. അത് കൊണ്ട് തന്നെ അവിടെ നിന്നും ഒരു ഫോട്ടോ പോലും എടുക്കാൻ തന്നെ ആരും തയ്യാർ ആയതു പോലും ഇല്ല.. മറയൂരിൽ നിന്നും ഉച്ച ഭക്ഷണം കഴിച്ചു ഞങ്ങൾ കോവിൽ കടവിലേക്ക് ആണ് പോയത്. അവിടെ മുനിയറ ഉള്ള ഒരു പാറക്കൂട്ടങ്ങൾ ഉണ്ട് പോലും.. മുനിയറ - പണ്ട് പ്രായമാകുന്നവരെ ആ അറക്കുള്ളിൽ ഉപേക്ഷിച്ചിട്ടു പോകും എന്നാണ് അറിവ്.. കോരിചോരിയുന്ന മഴയത്താണ് ഞങ്ങൾ അവിടെ എത്തിയത്.. പാറകൾ കൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ ഒരു പാട് മുനിയറകൾ ഞങ്ങൾ അവിടെ കണ്ടു.. മഴ, പ്രകൃതിയുടെ സുന്ദരമായ മറ്റൊരു മുഖം മുടി തന്നെ.. ആ മനോഹാരിത അവിടെ കൂടുതൽ ഭംഗിയിൽ...മഴയിൽ കുതിർന്ന ഞങ്ങൾ ഡ്രൈസ്റ്റാക്കെ മാറി.. യാത്ര തുടർന്നു. കുളിച്ചു ഫ്രഷ് ആയതു പോലെ...



അഞ്ചു മണിയുട് കൂടി കൊടൈക്കനാൽ എത്താനായിരുന്നു ഞങ്ങളുടെ പ്ലാൻ എങ്കിലും. അപ്പോൾ തന്നെ സമയ വളരെ അതിക്രമിച്ചിരുന്നു.. ആര് മണിയുട് കൂടെ ആണു ഞങ്ങൾ പളനി എത്തിയത്.. അവിടെ നിന്ന് ചുരത്തിന്റെ ആദ്യം തന്നെ ഒരു ബ്ലോക്ക്..ഒരു ലോറി ബ്രേക്ക് ഡൗൺ ആയി കിടക്കുന്നു. .ഏതാണ്ട് ഒരു മണിക്കൂർ അവിടെ പോയി.. മഴ ഇടക്കിടെ വന്നു പോയി കൊണ്ടിരുന്നു..പിറ്റേന്നത്തെ ഞങ്ങളുടെ പരിപാടികൾ ഒക്കെ തെറ്റുമോ എന്ന് ഭയം ആയി..എട്ടു മണിയോട് കൂടി ഞങ്ങൾ കൊടൈക്കനാൽ എത്തി. മഴയും, മഞ്ഞും ഉണ്ടായിരുന്നെങ്കിലും തന്നുപ്പു അത്രയ്ക്ക് അസഹിനിയമായി തോന്നിയില്ല.. അവിടെ നിന്ന് തൊട്ടടുത്ത് തന്നെ ആയിരുന്നു ഞങ്ങൾ ബുക്ക് ചെയ്ത താമസസ്ഥലം.. അത്യാവിശ്യം നല്ല സൗകര്യത്തോടെ ഉള്ള റൂമുകൾ.. പുറത്തു പോയി ഭക്ഷണം കഴിച്ചു വന്ന ഞാൻ പെട്ടെന്ന് തന്നെ ഉറങ്ങാൻ കിടന്നു.. ആരൊക്കെയോ നടക്കാൻ പോക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു.... ഓർമയുടെ യാത്രാകുറിപ്പിൽ ഒരു പൊൻതുവൽ കൂടി.....

അക്കാദമിക് പ്രവർത്തനങ്ങൾ..... ഒരുൾക്കാഴ്ച

D.Krishnanpotty Memorial Hlghschool
Kottavattom

മൽഹാർ
2K23



Children's Film Festival

10 October 2023
2 pm

Inauguration
Girish.M
(Headmaster)



2023
ഒക്ടോബർ
13
(വെള്ളി)



ഡി.കെ.എം.എച്ച്.എസ്. കോട്ടവട്ടം

ചിരഞ്ചലി
സ്കൂൾ കലോത്സവം

ഏവർക്കും സ്വാഗതം



കേരള സ്കൂൾ ശാസ്ത്രോത്സവം
ഡി കെ എം എച്ച് എസ്
കോട്ടവട്ടം

DKMHS KOTTAVATTOM
കായികമേള 2023

KOTTARAKKARA SUB DISTRICT SCHOOL KALOLSAVAM 2023-24



GROUP SONG HS SECOND A GRADE

CONGRATULATIONS 🙌🙌

DKMHS KOTTAVATTOM



സ്കൂൾ കലാതിലകം

ANANTHALEKSHMI .S



CONGRATULATIONS 🙌🙌

DKMHS KOTTAVATTOM

KOTTARAKKARA SUB DISTRICT SCHOOL KALOLSAVAM

മലയാളം പദ്യംചൊല്ലൽ (HS)

FIRST A GRADE



SISIRA S PILLAI

Congratulations 🙌🙌🙌🙌

DKMHS KOTTAVATTOM

കൊല്ലം ജില്ലാ കലോത്സവം

മലയാളം പദ്യംചൊല്ലൽ (HS)

A Grade



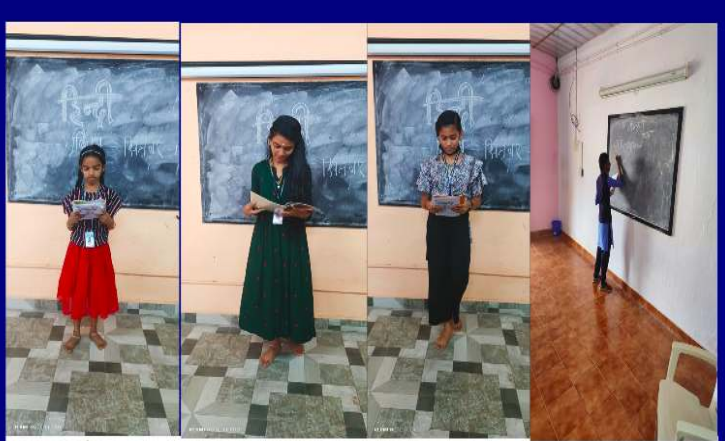
SISIRA S PILLAI

CONGRATULATIONS 🙌🙌🙌🙌

DKMHS KOTTAVATTOM



ഉച്ചേരി
2K23
 അന്തര്യക്ഷമതയിൽ
തിരുവാതിരകളി
മാവേലി വേഷാവരണം
 ഓണപ്പാട്ട് **25/08/2023**
 കസേരകളി **വെള്ളിയാഴ്ച**
 മുട്ടയിൽ ഗോലിയേറ്റ്
 തൊപ്പികളി **ഉച്ചയ്ക്ക് 1.30 ന്**
ONAM
 CELEBRATIONS 2023
ഓണ സദ്യ



ഹിന്ദി ദിവസീനോടനുബന്ധിച്ചു നടത്തിയ വായനാ ദിന മത്സരത്തിൽ വിജയികളായവർ ബഹു. Hm ൽ നിന്നും സമ്മാനം സ്വീകരിക്കുന്നു.

02 SEP 2023

02 SEP 2023

02 SEP 2023

02 SEP 2023



പി.കെ.എം. എച്ച്.എസ്. കോട്ടവട്ട
 അതിർത്തിവനം 2023 - 24
 (പ്രകൃതിദുരൂഹിതം തടയാൻ സമരപരിപാടി
 2023-24 തന്മൂലം പ്രവർത്തിച്ചു)
 പുകൾതൈ നടിൽ
 ഉദ്ഘാടനം
 19/09/2023 ചൊവ്വയാഴ്ച
 രാവിലെ 11.30 ന്
 സ്ഥിതി കൃഷ്ണൻ ഡേറി ഓടോറിജനൽ കോട്ടവട്ട
 544100



DKMHS Kottavattom



JRC



സബ്ജില്ലാതലം



ദേശഭക്തി
ഗാനം
(മൂന്നാം
സ്ഥാനം)



ക്വിസ്
മത്സരം (രണ്ടാം
സ്ഥാനം)

വിജയികൾക്ക് അഭിനന്ദനങ്ങൾ 🙌 🙌 🙌



D. KRISHNAPOTTY MEMORIAL HIGHSCHOOL KOTTAVATTOM



Knowledge Innovation Technology

2023

August 12 മുതൽ 15 വരെ

FREEDOM FEST 2023

Tagore Theatre , Thiruvananthapuram



DKMHS KOTTAVATTOM

DKMHS KOTTAVATTOM
 പഠന വിദ്യാഭ്യാസ മേഖലയിൽ ഏകദേശം 11 മണിക്കൂർ ഉച്ചയ്ക്ക് 2 മണി മുതൽ ലിറ്റിൽ കൈറ്റ് സ് ഐ റ്റി ക്ലബ്ബിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ഹാർഡ് വെയർ പ്രദർശനം



ലഹരിവിരുദ്ധ ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്സ് (എക് സൈസ് ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ്)



ഹാർഡ് വെയർ എക്സിബിഷൻ



MILLET DAY 2024

FEBRUARY 21

DKMHS KOTTAVATTOM



പ്രത്യേക അസംബ്ലി
ബോധവൽക്കരണ ക്ലാസ്സ്
പോഷകാഹാര വിതരണം



MILLET DAY



ബോധവൽക്കരണം



പോഷകാഹാര
വിതരണം





പഠനയാത്ര



