വാഴച്ചേട്ടൻ



പുരസ്കാര



നിറവിൽ



നല്ലത് തിരിച്ചറിയണം

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായതും അല്ലാത്തതുമായ കൂണുകളെ തിരിച്ചറിയുകയെന്നത് വിഷമകരമായ കാര്യമാണ്. എന്നാലും അവയുടെ നിറവും,ആകൃതിയും കണ്ട് വേർതിരിക്കാം.ഇവയെ നിരീക്ഷിക്കുമ്പോൾ പൂർണ്ണമായും വിടർന്നതും,പഴകിയതാകാതിരിക്കാനും ശ്രദ്ധിക്കണം.

ഒരു കൂണിൽ തന്നെ തണ്ടിൽ മോതിരവളയവും. ചുവട്ടിൽ കപ്പിന്റെ ആകൃതിയും കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതു വിഷക്കൂൺ ആകാനാണ് സാദ്ധ്യത.

കടും നിറത്തിലുള്ളതോ വളരെ ആകർഷണീയമായതോ.തൂവെള്ളനിറമുള്ളതോ ആയവ ഒഴിവാക്കണം.

അസാധാരണ രുപത്തിലുള്ളതും , രൂക്ഷഗന്ധമുള്ളതും ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്തവയാണ്.

കൂൺ അരിയുമ്പോഴോ, അമർത്തുമ്പോഴോ സ്രവങ്ങൾ ഉണ്ടാകുന്നത് ഒഴിവാക്കണം.

മാങ്കുൺ



ഉണങ്ങിയ മാവിന്റെയും, കശുമാവിന്റെയും കൊമ്പുകളിൽ കാണുന്ന വെളുത്ത നിറത്തിലുള്ള ഇത്തരം കുണുകൾ ചിപ്പിക്കുൺ ഗണത്തിൽപ്പെട്ടവയാണ്. കുലകളായി കാണുന്നു. പങ്ക്നിറത്തിലും കാണപ്പെടുന്നുണ്ട്.

പന്നിക്കുൺ



ഇവ വേനൽമഴ കഴിയുമ്പോൾ ജൈവാംശം കൂടിയ മണ്ണിൽ പ്രത്യേകിച്ചും പ്ലാവിന്റെ ചുവട്ടിൽ കാണപ്പെടുന്നു. സാധാരണയിൽ വലിപ്പമേറിയവയാണ്.ഇതിന്റെ കടഭാഗം തവിട്ടു നിറമാണ്.കുട ഭാഗത്തിന്റെ അടിയിലായി സ്പോഞ്ച് പോലുള്ള ഭാഗത്ത് വിത്തുകൾ ഉണ്ട്.മാംസളഭാഗം ഇളം മഞ്ഞ നിറമാണ്.തണ്ടുകൾ വണ്ണം കൂടിയതുമാണ്.

പാൽക്കുൺ



ഇത്തരം കൂണുകൾക്ക് കുടയുടെ ആകൃതിയായിരിക്കും.ദൃഢതയും വലുപ്പവും ഉണ്ടാകും.തണ്ടകൾക്ക് ഗദയുടെ ആകൃതിയാണ്.തൂവെള്ള നിറമായതിനാലാണ് പാൽക്കുൺ എന്ന് അറിയപ്പെടുന്നത്.ജൈവാംശമുള്ള മണ്ണിലും ,മരത്തിന്റെ ചുവട്ടിലും കാണപ്പെടുന്നു.

സമ്മേളനക്കൂട്ടായ്മ



പ്രശ്നോത്തര വിജയികൾക്ക് സമ്മാനം







ലോകഭക്ഷ്യദിനത്തോടനുബന്ധിച്ച് നീറമൺകര എൻ.എസ്.എസ്. വനിത കോളേജിൽ നടത്തിയ പ്രശ്നോത്തരിയിലെ വിജയികൾക്ക് ആർ.ഹേലി ഫാം ജേർണലിസ്റ്റ് ഫോറം പുരസ്കാര സമ്മേളനത്തിൽ സമ്മാനം നൽകി.

അതിഥി വാക്ക്





പുരസ്കാര സമ്മേളനത്തിൽ അതിഥികളായ ശ്രീ.പങ്കജാക്ഷൻനായർ,ഡോ.സ്റ്റീഫൻ ദേവനേശൻ,ഡോ.പ്രകാശ് രാമകൃഷ്ണൻ.ശ്രീ.ശ്രീരംഗൻ,ഡോ.വി.ബി.പത്മനാഭൻ, ഡോ.ഷീജ,ഡോ.ചിത്ര.



