



കണ്ടംകുളത്തി[®]
കർകിടക
ഔഷധ കഞ്ഞിക്കുട്ട്

KANDAMKULATHY[®]
KARKIDAKA
OUSHADHA KANJI KOOTTU

150
years in ayurveda

കണ്ടംകുളത്തി
കർക്കിടക
ഔഷധ കഞ്ഞിക്കുട്ട്

ആയുർവ്വേദം, 5000 വർഷം പഴക്കമുള്ള വേദശാസ്ത്രം, ആയുർവേദത്തിന്റെ സത്തയും ജ്ഞാനവും ഒരു ചര്യയായി പകർന്നുകൊടുത്ത 150 വർഷത്തെ ആയുർവ്വേദ പാരമ്പര്യത്തിന്റെ ആധികാര്യകതയിൽ കണ്ടംകുളത്തി വൈദ്യശാല ഒരുക്കുന്ന കർക്കിടക ഔഷധ കഞ്ഞിക്കുട്ട്

രോഗം ശമിപ്പിച്ച് ആരോഗ്യം ഉണ്ടാക്കുക എന്നതിലുപരി ആരോഗ്യം സംരക്ഷിച്ച് രോഗം ഒഴിവാക്കുക എന്നതാണ് ആയുർവ്വേദത്തിന്റെ ഉദ്ദേശവും സമ്പ്രദായവും. മാറി മാറി വരുന്ന ഋതുക്കളാൽ ശരീരത്തിനുണ്ടാകുന്ന ദോഷപരിഹാരമായി ആയുർവ്വേദത്തിൽ ഋതുചര്യകൾ നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്നു. കർക്കിടക മാസത്തിലെ ദേഹരക്ഷ ഇതിൽ പ്രധാനമാണ്.

സൂര്യൻ കർക്കിടക രാശിയിലൂടെ സഞ്ചരിക്കുന്ന കൊല്ലവർഷത്തിലെ 12ാം മാസമായ കർക്കിടകത്തെ പഴമക്കാർ വിശമകാലമായി കണക്കാക്കിയിരിക്കുന്നു. കൂടുതൽ കരുത്തോടും പ്രസരിപ്പോടും കൂടിയ തുടർജീവിതത്തിനായി ശരീരം ശുദ്ധീകരിക്കുന്നതിനും, ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനും യോജിച്ച മാസമായി കർക്കിടകത്തെ കണക്കാക്കിയിരുന്നു. കർക്കിടകമാസത്തിലെ ദേഹരക്ഷ ശരീരത്തിൽ കൂടുതൽ ഫലം ചെയ്യും എന്ന് ആയുർവ്വേദാചാര്യന്മാർ അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു.

കർക്കിടകത്തിലെ മരുന്ന് സേവകളിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനം മരുന്ന് കഞ്ഞിയാണ്. പണ്ട് തൊടിയിൽ നിന്നും പച്ചമരുന്നുകൾ പറിച്ചെടുത്ത് തൈവരയി ചേർത്ത് ഔഷധകഞ്ഞി ഉണ്ടാക്കിയിരുന്നു. ഇത് രോഗപ്രതിരോധ ശക്തി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

ഏറ്റവും ഗുണനിലവാരമുള്ള ഔഷധങ്ങളായ രാമച്ചം, ശതാവരി, ഓരില, മുവില തുടങ്ങിയ 21 ഇനം പച്ചമരുന്നുകളും, ജീരകം, ജാതിക്ക, വിഴാലരി തുടങ്ങിയ 14 ഇനം പൊടിമരുന്നുകളും തവിട്ടുകുളയാത്ത തൈവരയിയും ഉലുവയും ആശാളിയും ഉൾപ്പെടുന്നതാണ് കണ്ടംകുളത്തിയുടെ ഈ ഔഷധ കഞ്ഞിക്കുട്ട്. ചുരുങ്ങിയത് 7 ദിവസമെങ്കിലും മുടങ്ങാതെ ഔഷധകഞ്ഞി സേവിക്കണം. ഇതുമൂലം വാതസംബന്ധമായ രോഗങ്ങൾ ശമിക്കുകയും ദഹനപ്രക്രിയ സുഖമമാവുകയും സുഖവിരോധം സാധ്യമാവുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഒരാഴ്ചത്തേക്കുള്ള ഔഷധകുട്ട്

ഉപയോഗക്രമം

- പച്ചമരുന്ന് ചൂർണ്ണം കഷായം**

■ ഒരു പാക്കറ്റ് പച്ചമരുന്ന് ചൂർണ്ണം 1 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 5 മിനിറ്റ് തിളപ്പിച്ച് കഷായം അരിച്ചെടുക്കുക.
- 1 പാക്കറ്റ് തൈവര അരിയും 1 പാക്കറ്റ് ആശാളിയും 1 പാക്കറ്റ് ഉലുവയും പച്ചമരുന്ന് ചൂർണ്ണം കഷായത്തിൽ ചേർത്ത് നന്നായി വേവിക്കുക.
- പാകമായ കഞ്ഞിയിൽ 1 പാക്കറ്റ് പൊടിമരുന്ന് ചൂർണ്ണവും ½ ഗ്ലാസ് തേങ്ങാപ്പാലും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക.
- രുചിക്ക് ചുവന്നുള്ളി നെയ്യിൽ താളിച്ച് ചേർക്കാവുന്നതാണ്.
- ഈ കർക്കിടക കഞ്ഞി ചെറുചുടോടെ അത്താഴത്തിനു പകരമായി ഏഴു ദിവസം കഴിക്കുക.

Manufactured by

K.P Pathrose Vaidyan's
Kandamkulathy Vaidyasala Pvt Ltd
 Door No: XIII/465, P.O. Kuzhur, Mala, Thrissur - 680734
 Tel: 97458 67700, 0480 - 2779615
 Email: office@kandamkulathy.com

Ayurveda is an ancient science which explains the science of life. According to seasonal changes classics have mentioned about Ritucharya for the well-being of human. Acharyas considered monsoon as a period of rejuvenation and relaxation. Different therapies and various medications are used for detoxification and betterment of health and mind. The efficacy of treatment during this period will be more.

Karkidaka Oushadha Kanji koottu (medicated porridge) is a ready to cook medicated seasonal porridge formulated by K. P. Pathrose Vaidyan's Kandamkulathy Vaidyasala with legacy of more than 150 years in Ayurveda. This is considered as the best medicated supplement during monsoon. It improves the immunity and also cures vata-vyadhi, joint pain etc. Njavara (Oriza Sativa) is a unique variety of rice specifically used for the preparation of this porridge.

Kandamkulathy Karkidaka Oushadha Kanji koottu is prepared out of more than 30 herbs and unpolished organic Njavara rice. The powdered herbs and Njavara rice are packed separately. Continuous consumption of this medicated porridge for a minimum of 7 days is prescribed by Acharyas for its better efficacy. This provides betterment of Vata rogas, improves digestion and laxation.

Oushadha koottu for a week

How to Prepare

Pachamarunnu choornam decoction

- Boil 1 packet of Pachamarunnu choornam in 1L of water for 5 minutes and strain the decoction.
- Cook 1 packet of Njavara rice along with 1 packet of Ashali and 1 packet of Uluva in the Pachamarunnu choornam decoction.
- Add 1 packet of Podimarunnu choornam and ½ glass of coconut milk to the cooked porridge and stir well.
- Small onions (Shalots) fried in ghee can be added as a seasoning for better taste.
- The warm Karkidaka kanji can be served as dinner.

Shop Online

Website: www.kandamkulathy.com
Amazon: www.amazon.in/kandamkulathy



Karkidaka Treatments are available in our Hospitals

Mala

KANDAMKULATHY AYURVEDA HOSPITAL

Valiyaparambu, Mala, Thrissur

Ph: 90481 06281, 0480-2898962

Athirapally

KANDAMKULATHY AYURSOUKHYAM AYURVEDA HOSPITAL

Virippara Rd - Konnakuzhy, Athirappilly, Chalakudy, Thrissur

Ph: 96459 87700

Ernakulam

KANDAMKULATHY AYURVEDA HOSPITAL

P J Antony Rd, Palarivattom, Ernakulam

Ph: 9048106282

Thiruvananthapuram

KANDAMKULATHY AYURVEDA SUPER SPECIALITY HOSPITAL

Burma Road, Junction, Kumarapuram Rd, Thiruvananthapuram

Ph: 0471-2323678, 9645917700

Malappuram

KANDAMKULATHY AYURVEDA HOSPITAL

Airport Junction, Kulathur, Kondotty, Malappuram

Ph: 974 5550 422, 974 5550 424



Chief Physician

Dr. Rosemary Wilson

Ph: 99460 47100