പ്രിയപ്പെട്ട നാളികേര കർഷകരെ,

അനുദിനം ലക്ഷക്കണക്കിന് ജനങ്ങളുടെ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഭാഗമായ നാളികേരം ജീവന്റെ വൃക്ഷം എന്നാണ് വിശേഷിപ്പിക്കപ്പെടുന്നത്. ലോകത്തിലെ പ്രധാന തോട്ടവിളയായ തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനങ്ങൾ അതിനെ ജീവസന്ധാരണ മാർഗ്ഗമായി സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്ന ലക്ഷോപലക്ഷം കൃഷിക്കാരുടെ ജീവിതങ്ങളെയും പ്രതിസന്ധിയിലാക്കുന്നുണ്ട്. ഇന്ത്യയിലെ പ്രതിവർഷ നാളികേര ഉത്പാദനം 20440 ദശലക്ഷമാണ്. ഇതിൽ 90 ശതമാനവും ആഭ്യന്തരമായി ഉപയോഗിക്കുകയാണ്. ബാക്കിയുള്ളവ പാകമായ നാളികേരം, തൂൾ തേങ്ങ, കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ, ഇതര സംസ്കൃത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെയൊക്കെയായി കയറ്റി അയക്കപ്പെടുന്നു.

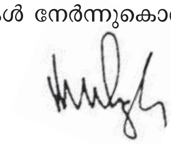
27 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിനും 29 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിനും മധ്യേയുള്ള വാർഷിക ദിനാന്തരീക്ഷ സ്ഥിതിയും 1250 മുതൽ 2500 മില്ലി മീറ്റർ വരെയുള്ള വർഷപാതവുമാണ് നാളികേരത്തിന് അനുയോജ്യം. കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തിന്റെ ഭാഗമായ ഉയർന്ന താപനിലയും ജലക്ഷാമവും നാളികേരത്തെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്ന നിർണായ ഘടകങ്ങളാണ്. ഇത് ഉത്പാദനം കുറയ്ക്കും. ഉയർന്ന താപനിലയും വരൾച്ചയും സസ്യവളർച്ചയെ അത്രകണ്ട് പ്രതികൂലമായി സ്പർശിക്കാറില്ല. പക്ഷെ, നാളികേരത്തിന്റെ കായ്പിടുത്തം ഇതു മൂലം ഇടിയുന്നു. കായ്പിടുത്തമാണ് നാളികേരത്തിന്റെ വിളവ് നിർണയിക്കുന്ന ഘടകം. കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനം മൂലമുള്ള ഉയർന്ന താപനിലയും നീണ്ടു നില്ക്കുന്ന വരൾച്ചയും നാളികേര തോട്ടങ്ങളിലെ കായ്പിടുത്തം കുറയ്ക്കുന്നു. ചൂടും ജലക്ഷാമവും നാളികേരവൃക്ഷങ്ങളെ ആക്രമിക്കുന്ന കീടങ്ങൾക്ക് പെരുകാൻ അനുകൂലമായ കാലാവസ്ഥയാണ്.

അടുത്ത കാലത്തായി കേരളത്തിലെയും തമിഴ്നാട്ടിലെയും ചില ജില്ലകളിലെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ വെള്ളീച്ച (അല്യുറോഡിക്സ് ഡിസ്പേഴ്സസ്) എന്ന ശലഭ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം രൂക്ഷമായിരിക്കുന്നത് കാലവസ്ഥയിൽ സംഭവിച്ചിരിക്കുന്ന വ്യതായാനത്തിന്റെ ഫലമാണ്. ഈ മേഖലകളിൽ ആനുഭവപ്പെടുന്ന ഉയർന്ന താപനിലയും താഴ്ന്ന ഈർപ്പവുമാണ് ഈ കീടത്തിന്റെ വ്യാപനത്തിനു കാരണമായി ചൂണ്ടിക്കാണിക്കപ്പെടുന്നത്. ഇത്തരം കാലാവസ്ഥാ മാറ്റങ്ങളെ അതിജീവിക്കാൻ ഉയർന്ന താപസംവേദനാക്ഷമതയും ഉത്പാദന ക്ഷമതയും ഉള്ള നാളികേര ജനുസുകളെ നിർദ്ധാരണം ചെയ്യുന്നതിന് പഠനങ്ങൾ നടക്കുന്നു. വരൾച്ചയെ അതിജീവിക്കാൻ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ പുതയിടീൽ, മണ്ണ് ഇളക്കൽ, ചകിരി(തൊണ്ട്) നിരത്തൽ, ആവരണ വിളകൃഷി, മഴവെള്ള കൊയ്ത്ത് തുടങ്ങിയ മാർഗ്ഗങ്ങളും ശിപാർശ ചെയ്യപ്പെടുന്നു.

ഏതാണ്ട് അറുപതു വർഷത്തോളം ആയുസുള്ള, അത്രയും കാലം അന്തരീക്ഷത്തിലെ കാർബൺ വാതകത്തെ വലിച്ചെടുത്ത് കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തെ ലഘൂകരിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള ബഹുവർഷിയായ വിള കൂടിയാണ് നാളികേരം. ആഗോളതാപന ലഘൂകരണത്തിൽ കാർബൺ സംഭരണി എന്ന നിലയിലുള്ള തെങ്ങിന്റെ സാധ്യത ഇനിയും ഗവേഷകർ തിരിച്ചറിഞ്ഞിട്ടില്ല. തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലെ കാർബൺ സംഭരണ സാധ്യത കാലമനുസരിച്ചും, വൃക്ഷങ്ങളുടെ പ്രായമനുസരിച്ചും, വൃക്ഷങ്ങൾക്കു നല്കുന്ന പരിചരണം അനുസരിച്ചും മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കും. കാർബൺ സംഭരണി എന്ന നിലയിൽ അന്തരീക്ഷത്തിലെ കാർബൺ ഡൈഓക്സൈഡിനെ വലിച്ചെടുത്ത് ആഗോള താപനത്തെ നിയന്ത്രിക്കുന്ന നാളികേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ ഈ പാരിസ്ഥിതിക സേവനം സംബന്ധിച്ച് കൂടുതൽ ആഴത്തിലുള്ള പഠനങ്ങൾ നടക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു.

നാളികേര കൃഷി വ്യാപനത്തിനുള്ള ശ്രമങ്ങൾക്കൊപ്പം അന്തരീക്ഷ ശുദ്ധീകരണത്തിൽ നാളികേര വൃക്ഷങ്ങൾ വഹിക്കുന്ന പങ്കു കൂടി പരിഗണിക്കേണ്ടതുണ്ട്. അതിനാൽ നാളികേരത്തിന്റെ വൈവിധ്യമാർന്ന ഉപയോഗങ്ങളും, കാർബൺ സംഭരണിയെന്ന നിലയിലുള്ള ഇതിന്റെ അന്തരീക്ഷ ശുദ്ധീകരണ ശേഷിയും കണക്കിലെടുത്ത് സാധ്യതയുള്ള മേഖലകളിൽ മുഴുവൻ നാളികേര കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാൻ പരിസ്ഥിതി സ്നേഹികൾക്കൊപ്പം പൊതുസമൂഹവും മുന്നിട്ടിറങ്ങണം.

എല്ലാ കർഷക സുഹൃത്തുകൾക്കും പുതുവത്സരാശംസകൾ നേർന്നുകൊണ്ട്



ഡോ.എ.കെ സിംങ്
ചെയർമാൻ.

ഉള്ളടക്കം

● ടിഷ്യു കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈ ഉത്പാദനത്തിൽ മെക്സിക്കോ ലക്ഷ്യത്തിൽ
ആർ. ഹേലി 5

● തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ വെള്ളീച്ച ആക്രമണം
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 7

● നാളികേര ഗവേഷണ രീതിശാസ്ത്രം പരിശോധന വിധേയമാക്കുമ്പോൾ...
ഡോ. സി തമ്പാൻ, എസ് ജയശേഖർ 9

● കർഷകോത്തമയുടെ നാളികേര കൃഷി
അഭിലാഷ് കരിമുളയ്ക്കൽ 14

● കേന്ദ്ര തോട്ടവിള സ്ഥാപന ശതാബ്ദി ആഘോഷങ്ങൾ സമാപിച്ചു
ഡോ.സി തമ്പാൻ, ഡോ.ഡി ജഗന്നാഥൻ, ഡോ.എംകെ രാജേഷ് 17

● ഫുഡെക്സ് സൗദി 2016 – അറേബ്യൻ ഭക്ഷ്യമേളയിൽ
കേരോത്പന്നങ്ങൾക്ക് വൻ ഡിമാന്റ്
മിനി മാത്യു 20

● വൈഗ ശിൽപശാലയിലും പ്രദർശനത്തിലും നാളികേര
വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു
മിനി മാത്യു 25

● നാളികേര തോട്ടങ്ങളിലെ വെള്ളീച്ച നിർമ്മാർജ്ജനം
ചന്ദ്രികാ മോഹൻ, ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, വിനായക ഹെഗ്ഡെ,
വി. കൃഷ്ണകുമാർ, പി. ബി. രഞ്ജിത്ത്, എ.സ്.അഞ്ജലി, പി. ചൗഡപ്പ 28

● പൊങ്ങ് പ്രകൃതിയുടെ ആരോഗ്യ നികേതനം
സി.ഡി.ബി. ന്യൂസ് ബ്യൂറോ 31

● കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 33

● വാർത്തകൾ 38

● ജനുവരിയിലെ കൃഷിപ്പണികൾ
ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ 45

● കമ്പോളം 47

● കേരപാചകം 50

ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈ ഉത്പാദനത്തിൽ മെക്സിക്കോ ലക്ഷ്യത്തിലെത്തി

ആർ. ഹേലി
(റിട്ട. ഡയറക്ടർ, കൃഷി വകുപ്പ്) പേൾ ഹിൽ ആറ്റിങ്ങൽ

നാളികേരത്തിന്റെ ടിഷ്യൂക്കൾച്ചർ തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിൽ ദക്ഷിണ അമേരിക്കൻ രാജ്യമായ മെക്സിക്കോയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞർ വിജയം കണ്ടിരിക്കുന്നു. മെക്സിക്കോയിൽ നാളികേര മേഖലയിൽ പടർന്നു പിടിച്ച ഓല മഞ്ഞളിപ്പിനെ പ്രതിരോധിക്കാൻ ശാസ്ത്രജ്ഞർ നടത്തിയ പരിശ്രമമാണ് ടിഷ്യൂകൾച്ചർ തൈകളുടെ ഉത്പാദനം യാഥാർത്ഥ്യമാക്കിയത്.

ആഗോള കേര കൃഷി മേഖലയ്ക്കാകമാനം വൻ പ്രതീക്ഷ നൽകുന്ന, ഏറ്റവും വലിയ സംഭവവികാസമാണ് അത്യാസന്ന ഭാവിയിൽ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈകൾ വിപണിയിൽ എത്തിച്ചേരും എന്ന വാർത്ത .നാളികേര മേഖല പരക്കെ ഈ വാർത്ത അറിഞ്ഞത് ഈ വർഷം ഇന്തോനേഷ്യയിലെ ബാലിദ്വീപിൽ നടന്ന കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റി സമ്മേളനത്തിൽ മെക്സിക്കോയിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികൾ പ്രസംഗിച്ചപ്പോഴാണ്. ഇന്ത്യയിലെ കേര കർഷകര ജനത ഈ സന്തോഷകരമായ വിവരം അറിഞ്ഞത്, നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ജേർണലിൽ പ്രസ്തുത സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്ത ശ്രീ വിനോദ് കുമാർ എഴുതിയ ഒരു ലേഖനത്തിലൂടെയും.

നാളികേര ബോർഡിന്റെ പിന്തുണയോടെ തയ്യാറാക്കിയ നീര ഇന്ത്യൻ വിപണിയിൽ നടാടെ പൊതു ജനങ്ങൾക്ക് വിലയ്ക്ക് വിതരണം ചെയ്യാൻ ധൈര്യപൂർവം മുന്നോട്ട് വന്ന പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെ ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ആണ് ശ്രീ. വിനോദ് കുമാർ.

1990 കളിൽ ആരംഭിച്ച ഒരു മെക്സിക്കൻ ശാസ്ത്ര കൂട്ടായ്മയാണ് നാളികേരത്തിന്റെ ടിഷ്യൂകൾച്ചർ തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന സംരംഭത്തിന് ആരംഭം കുറിച്ചത്. അത്യന്തം പ്രയാസ പൂർണ്ണമായ കഠിനാധ്വാനത്തിന്റെ തുടക്കമായിരുന്നു അത്. ദക്ഷിണ അമേരിക്കയിലെ മെക്സിക്കൊ വലിയ കേര ഉൽപാദക രാജ്യമത്രെ! പ്രതിവർഷം 60 കോടിയിൽപ്പരം തേങ്ങ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതായി ചില കണക്കുകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. നാളികേര മേഖലയിൽ അവരുടെ ഏറ്റവും വലിയ പ്രശ്നം തെങ്ങുകളെ ബാധിക്കുന്ന കടുത്ത ഓല മഞ്ഞളിപ്പ് രോഗമാണ്. നമ്മുടെ കാറ്റു വീഴ്ചയെക്കാൾ വളരെ വേഗത്തിൽ ഈ രോഗം തെങ്ങിനെ നശിപ്പിക്കും. ഈ അത്യാഹിതം ആയിരക്കണക്കിന് തെങ്ങുകളെ ഇല്ലാതാക്കിയെങ്കിലും രോഗ പ്രതിരോധശേഷിയുള്ള തെങ്ങിനങ്ങൾ നിർദ്ധാരണം ചെയ്ത് പ്രവർദ്ധനം നടത്തി ഈ രോഗത്തെ നിയന്ത്രണാധീനമാക്കാൻ മെക്സിക്കൊയ്ക്ക് കഴിഞ്ഞു.

ഇപ്പോൾ ലോകമൊട്ടാകെ നാളികേര വിഭവങ്ങൾക്ക് പ്രിയം വർധിച്ചിരിക്കുകയാണ്. അമേരിക്കയും യൂറോപ്പും നാളികേര വെള്ളത്തിന്റെ മഹിമയിൽ മയങ്ങിയ മട്ടാണ്. 2019 ആകുമ്പോൾ ഉപഭോഗവും ഇതിന്റെ ആവശ്യവും പല മടങ്ങ് വർദ്ധിക്കും എന്നാണ് വിപണിയുടെ കണക്ക് കൂട്ടൽ. നാളികേര വെള്ളം ഇപ്പോൾ ബഹുരാഷ്ട്ര കുത്തകകളുടെ പ്രിയപ്പെട്ട വിൽപന വസ്തുവായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. കേര കൃഷിക്കാർക്ക് അതും ഗുണം ചെയ്താൽ നന്ന്.

ഈ അനുകൂല സാഹചര്യം മുതലെടുക്കുന്നതിന് രാജ്യത്തെ നാളികേര കൃഷിക്കാരെ സഹായിക്കാൻ മെക്സിക്കോയ്ക്ക് വൻ താൽപര്യം വരുന്നത് സ്വാഭാവികമാണ്. മഞ്ഞളിപ്പ് രോഗപ്രതിരോധ ശേഷിയുള്ള ലക്ഷക്കണക്കിന് തെങ്ങിൻ തൈകളാണ് മെക്സിക്കോയിലെ നാളികേര മേഖലയിൽ ഇപ്പോൾ ആവശ്യം. അത് പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ തയ്യാറാക്കുക അതീവ പ്രയാസമാണ്. ഇതിനു പരിഹാരമായി ഏറ്റവും പുതിയ ശാസ്ത്രീയ സസ്യ പ്രജനന മാർഗ്ഗമായ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ രീതി അവലംബിച്ച് തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുക തന്നെ എന്നതാണ് അവരുടെ തീരുമാനം. ഇതെ തുടർന്നു നടത്തിയ ഗവേഷണങ്ങളിലാണ് CICY എന്ന ചുരുക്ക പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്ന മെക്സിക്കോവിലെ സെൻട്രോ ഡെ ഇൻവെസ്റ്റിഗേഷൻ സയന്റിഫിക്ക ഡെ യൂക്കാട്ടൻ Centro de Investigación Cientifica de Yucatán, (CICY) എന്ന സ്ഥാപനത്തിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിൽ വൻ നേട്ടം കൈവരിച്ചിരിക്കുന്നത്.

ഈ രംഗത്തെ പ്രവർത്തനത്തെപ്പറ്റി മെക്സിക്കൻ ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാരുമായി ശ്രീ. വിനോദ് കുമാർ ദീർഘ നേരം ബാലിയിൽ വച്ച് സംസാരിച്ചതിൽ നിന്നും മനസ്സിലായത് ആയിരക്കണക്കിനല്ല, ലക്ഷക്കണക്കിന് ടിഷ്യൂക്കൾച്ചർ തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കാമെന്ന കാര്യത്തിൽ അവർക്ക് ആത്മവിശ്വാസമുണ്ട് എന്നാണ്. ലോകത്തെ മികച്ച ശാസ്ത്ര സ്ഥാപനങ്ങളുമായി മെക്സിക്കൻ ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർ ഈ കാര്യത്തിൽ വളരെ അടുത്ത സമ്പർക്കം പുലർത്തി വരുന്നു.

ഇതിനുള്ള പ്രോട്ടോക്കോൾ രൂപപ്പെടുത്തിയ ശേഷം ഇതിൽ വൻ പുരോഗതി അവർ നേടി എന്നു മാത്രമല്ല ലോക

വിപണിയിൽ ഉൽപന്നം എത്തിക്കുക എന്ന നിയോഗം മെക്സിക്കൊയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞർക്കാണ് എന്നു കരുതുന്നതിൽ തെറ്റില്ല. ഈ രംഗത്ത് 2017 ഒരു സുപ്രധാന വർഷമായി പ്രശോഭിക്കും. ചുരുക്കത്തിൽ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈ കർഷകർക്ക് ലഭിക്കുന്ന കാലം സമാഗതമായിരുന്ന എന്നു കരുതാം.

ലോകത്ത് ആദ്യമായി കേര ഗവേഷണം തുടങ്ങിയ രാഷ്ട്രമാണ് ഇന്ത്യ. കഴിഞ്ഞ മാസമാണ് അതിന്റെ നൂറാം വാർഷികം സി.പി.സി.ആർ.ഐ യും കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയും ഗംഭീരമായി ആഘോഷിച്ചത്. ഡോ.ബാവപ്പ സി.പി.സി.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ആയിരുന്ന 90 കളിൽ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ വളരെ പരിശ്രമങ്ങൾ നടത്തിയിരുന്നു എന്നാണ് എന്റെ ഓർമ്മ. അതിന്റെ ഫലമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ച തെങ്ങിൻ തൈ കായംകുളത്തുള്ള പ്രാദേശിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലും നട്ടിരുന്നതായി ഓർമ്മിക്കുന്നു. വളരെ പ്രതീക്ഷ അക്കാലത്ത് പുതിയ പഠനങ്ങളിൽ സർവ്വരും പ്രദർശിപ്പിച്ചിരുന്നു. പക്ഷേ, പ്രസ്തുത ഗവേഷണം തുടർന്നില്ല എന്നു മാത്രമല്ല, അതിനെക്കുറിച്ച് പരാമർശങ്ങൾ പോലുമില്ലാതായി തീർന്നു. ഡോ. രാജു ആയിരുന്നു ആ ഗവേഷണ പദ്ധതിയുടെ പ്രധാന ചുമതല വഹിച്ച ശാസ്ത്രജ്ഞൻ. നീരയുടെ ഉത്ഭവത്തോടെ ഉയരം കുറഞ്ഞ തെങ്ങിനങ്ങൾക്കും സങ്കര തൈകൾക്കും കർഷകർക്കിടയിൽ പ്രിയം കൂടിയപ്പോൾ, നാളികേ ബോർഡു മുൻകൈ എടുത്ത് ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ സി.പി.സി.ആർ.ഐയും തമിഴ്നാട് കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയും മറ്റുമായി നടത്തിയ ചില ശാസ്ത്രീയ ചർച്ചകളുടെ നല്ല റിപ്പോർട്ടുകൾ വായിക്കുകയുണ്ടായി. പക്ഷേ അതിൽ ഒന്നിലും നമ്മുടെ പഴയകാല പരിശ്രമത്തെ കുറിച്ചുള്ള പരാമർശങ്ങൾ കണ്ടില്ല.

കൃഷിയിടങ്ങളിൽ നട്ടു പിടിപ്പിക്കുന്നതിന് പ്രതിവർഷം ലക്ഷക്കണക്കിന് തെങ്ങിൻ തൈകൾ ആവശ്യമുള്ള രാജ്യമാണ് ഇന്ത്യ. ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുതരുന്ന തൈകൾ കിട്ടാൻ പ്രയാസമായതിനാൽ അതിനുള്ള കഠിന പ്രവർത്തനങ്ങൾ നമ്മൾ തുടരണം. ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തൈകളുടെ രംഗത്തുണ്ടായിരിക്കുന്ന വൻ നേട്ടം നമ്മുടെ പ്രത്യേക ശ്രദ്ധ അർഹിക്കുന്നു.

കാർലോസ് ഓറോപിസ് എന്ന ശാസ്ത്രജ്ഞനും സഹപ്രവർത്തകരുമാണ് ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈ ഉൽപാദന മേഖലയിൽ വിജയശ്രീലാളിതരായ പ്രതിഭകൾ. ഇവരിൽ കാർലോസുമായി വിനോദ് കുമാർ വളരെ നേരം ആശയവിനിമയം നടത്തി. അവരിപ്പോൾ ഫിലിപ്പൈൻസും ഇന്തോനേഷ്യയും മറ്റുമായും ഉന്നതതല ചർച്ചകൾ നടത്തി വരുകയാണത്രെ.!

മെക്സിക്കൻ ശാസ്ത്രജ്ഞരുമായി ഒരു ബന്ധം സൃഷ്ടിക്കാൻ നമ്മുടെ ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാർക്ക് കഴിഞ്ഞാൽ ഈ രംഗത്തെ നമ്മുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ത്വരിതപ്പെടുത്തുവാൻ കഴിഞ്ഞേക്കാം. ഏഷ്യൻ കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റിയുടെ എക്സിക്യൂട്ടിവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ സലൂം 2016 ഡിസംബറിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് സംഘടിപ്പിച്ച ഗംഭീരമായ അന്താരാഷ്ട്ര ശിൽപശാലയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ എത്തിയിരുന്നു. നമ്മുടെ ഉന്നത മേധാവികൾ അദ്ദേഹത്തെ പരിചയപ്പെട്ടിരിക്കുന്നതിനാൽ ഒരു മെക്സിക്കൻ സമ്പർക്കം എളുപ്പമാകും.

അതുപോലെ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തൈകൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന ടെക്നോളജി ഇന്ത്യയിൽ വളരെ സാധാരണമായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. എവിടി പോലുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തൈകൾ എത്രയോ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിമാനം വഴി കയറ്റി അയക്കുന്നു. ഗൾഫിലേക്ക് പോകുന്ന ഈന്തപ്പനയുടെ ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തൈകൾ പോലും ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു.

അതിനാൽ ഈ യത്നത്തിൽ സ്വകാര്യ മേഖലയിലെ മികച്ച കമ്പനികളെയും ഉൾപ്പെടുത്തുന്നത് ഉചിതമാവില്ലേ എന്ന് ചിന്തിക്കണം. എല്ലാ രംഗത്തും സ്വകാര്യ മേഖലകളുമായി സഹകരിക്കുമ്പോൾ ഈ രംഗത്ത് മാത്രം മാറി നിൽക്കുന്നത് ശരിയല്ല.

ഇന്ത്യയിലും തെങ്ങു കൃഷിയിൽ ഒരു വൻ കുതിപ്പ് ആസന്നമായി വരുന്നു. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ലോകമാകെയുള്ള തിരിച്ചു വരവ്, നീരയും ഉൽപന്നങ്ങളും തുറന്നിടുന്ന സാദ്ധ്യതകൾ, തേങ്ങാ വെള്ളത്തിന് അമേരിക്ക, യൂറോപ്പ്, ഗ്രീസ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലെ ഡിമാന്റ്, ഇതിനെല്ലാം ഉപരി വിശാലമായ ഇന്ത്യൻ വിപണിയിലെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഗുണമേന്മയുള്ള ഉൽപന്നങ്ങളുടെ പ്രിയം ഇതെല്ലാം സൂചിപ്പിക്കുന്നത് കേര കൃഷി വൻ സാദ്ധ്യതകൾ വരുന്നു എന്നാണ്.

ഗുണമേന്മയുള്ള നല്ല തെങ്ങിൻ തൈകൾ ലക്ഷക്കണക്കിന് ആവശ്യമായി വരുന്ന സമയത്താണ് ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ജനന വാർത്ത പുറത്ത് വരുന്നത്. ഇതിന്റെ വ്യാപാര വശം വളരെ ലഘുവാണ്. മികച്ച, രണ്ടു വർഷം പ്രായമായ പോളി ബാഗ് തൈകൾക്ക് ആയിരങ്ങൾ വില ഇടുന്നതാവും മാർക്കറ്റ്. ഇതിനെ ജനകീയമാക്കണം. അതിനു ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തൈകൾ കൂടിയേ തീരു.

നമ്മുടെ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളെ എല്ലാക്കാലത്തും പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ചവരാണ് നമ്മുടെ കൃഷിക്കാർ. അവരുടെ ജീവിതം കൂടുതൽ ഭദ്രവും ആനന്ദകരവുമാക്കാൻ ശാസ്ത്ര നേട്ടങ്ങളും വിപണന സമ്പ്രദായങ്ങളും വളരെ കൂടുതൽ ശക്തമാകണം.

ടിഷ്യൂ കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈകൾ നാട്ടിൽ ഉണ്ടാക്കുന്നതാകും നമ്മുടെ കർഷകർക്ക് കൂടുതൽ ഇഷ്ടം. പുതിയ വ്യാപാരക്കരാറുകൾ വഴി ടിഷ്യു കൾച്ചർ തെങ്ങിൻ തൈ ഇന്ത്യയിൽ എത്തിച്ചേരാൻ ഉള്ള സാദ്ധ്യത വർദ്ധിക്കുകയാണ് എന്ന സത്യം നാം മറക്കരുത്.

കൃഷിക്കാരും ഗവേഷകരും നേട്ടത്തിനായി പ്രാർത്ഥിക്കുകയാണ്. ■

ഫോൺ : 9947460075

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ വെള്ളീച്ച ആക്രമണം

● ആർ. ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

തൃശൂർ, പാലക്കാട്, മലപ്പുറം ജില്ലകളിലും ഇതര നാളികേര ഉത്പാദക മേഖലകളിലുമുള്ള തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ വെള്ളീച്ച ഭീഷണി വ്യാപിച്ചിരിക്കുന്നു

കാറ്റു വീഴ്ചയും മണ്ഡരി ബാധയും തകർത്ത കേരളത്തിലെ തെങ്ങു കൃഷിക്ക് മറ്റൊരു ഭീക്ഷണിയായി മാറിയിരിക്കുകയാണ് വെള്ളീച്ച. കാറ്റു വീഴ്ച ബാധിച്ച് ഉല്പാദന ക്ഷമത കുറഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ വെള്ളീച്ച കൂടി പടർന്ന് പിടിക്കുകയാണ്. മണ്ഡരി ബാധ 1999 ൽ പടർന്നു പിടിച്ചതു പോലെ പുതിയതായി പല സ്ഥലങ്ങളിലും പടർന്ന് പിടിക്കുന്ന ഈ കീടബാധ പകൽ നല്ല ചൂടും രാത്രിയിൽ തണുപ്പുമുള്ള ഈ വേനൽക്കാലത്ത് രൂക്ഷമാകാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. ഡിസംബർ ജനുവരി മാസങ്ങളിലെ വൃശ്ചിക കാറ്റു കൂടിയാവുമ്പോൾ നമ്മുടെ നാട്ടിലെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും വേണ്ട മുൻ കരുതൽ നടപടി എടുത്തില്ലെങ്കിൽ ഇതു പടർന്നു പിടിക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ട്.

യഥാസമയം നിയന്ത്രണ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചില്ലെങ്കിൽ നാളികേര ഉൽപാദനം ഗണ്യമായി കുറക്കാൻ പ്രസ്തുത കീടത്തിന് കഴിയും. കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തിന്റെ ഫലമായി തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ ഒരു അപ്രധാന കീടമായിരുന്ന ഈ പ്രാണികൾ തെങ്ങിന് ഭീഷണിയാകുന്ന പ്രധാന കീടത്തിന്റെ പട്ടികയിലേക്ക് വന്നു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. മഴയുടെ കുറവും കുറഞ്ഞ അന്തരീക്ഷ ആർദ്രതയും മൂലം ഈ കീടം പെരുകി തെങ്ങിന് നാശം വിതയ്ക്കുന്നു. കോട്ടയം, പത്തനംതിട്ട, മലപ്പുറം, പാലക്കാട്, തൃശൂർ, പൊള്ളാച്ചി എന്നീ സ്ഥലങ്ങളിൽ ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം രൂക്ഷമായി കണ്ടു വരുന്നതായി റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ചില പ്രത്യേക ലൊക്കേഷനുകളിലാണ് ഈ കീടം പടർന്ന് പിടിക്കുന്നതായി കണ്ടു വരുന്നത്.

ആക്രമണ ലക്ഷണങ്ങൾ

തെങ്ങിന്റെ ഓലകളുടെ അടിയിൽ ഇരുന്ന് നീരൂറ്റി കുടിക്കുന്ന ചാഴിയുടെ വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട തൂവെള്ള നിറത്തിലുള്ള കീടമാണിത്. ഇവ കൂട്ടത്തോടെ തെങ്ങോലകളുടെ അടിയിലിരുന്നു നീരൂറ്റി കുടിക്കുകയും, തേൻ തുള്ളികൽ വിസർജ്ജിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഈ തേൻ തുള്ളികൾ കരിം പൂപ്പൽ എന്ന കുമിളുകളെ ആകർഷിക്കുകയും ഇതിനാൽ തെങ്ങോലക്കാലുകളുടെ മുകൾഭാഗം കറുത്ത നിറമായി തീരുന്നതുമാണ് ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണത്തിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷണങ്ങൾ.

വെള്ളീച്ചകൾ കൂട്ടത്തോടെ പെറ്റു പെരുകി തെങ്ങോലയിലിരുന്നു നീരുറ്റി കുടിക്കുന്നതിനാൽ ഓലകളിൽ പച്ചപ്പ് അഥവാ ഹരിതകം നഷ്ടമാവുകയും തെങ്ങുകളുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് ആവശ്യമായ ആഹാരം പാകം ചെയ്യുന്ന ഫോട്ടോസിന്തസ് പ്രക്രിയ തടസ്സപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നു. ക്രമേണ തെങ്ങിൻ വളർച്ച മുരടിക്കുകയും നാളികേരം ഉൽപാദനം കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു.

വെള്ളീച്ചകൾ ആക്രമിച്ച തെങ്ങോല

കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തിന്റെ ഭാഗമായാണ് അപ്രധാന കീടമായി ജീവിച്ചിരുന്ന ഇവയുടെ ശല്യം രൂക്ഷമാകുന്നത്. എന്നാൽ അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവ്, കുറയുകയും, അപേക്ഷിത സാന്ദ്രത കൂടുകയും ചെയ്യുമ്പോൾ കീടത്തിന്റെ ഉപദ്രവം സ്വാഭാവികമായി തന്നെ കുറയാനാണ് സാധ്യത. അതിനാൽ കർഷകർ വ്യാകുലപ്പെടേണ്ട കാര്യമില്ല. കൂടാതെ ഇവയെ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനുള്ള എതിർ പ്രാണികളും അന്തരീക്ഷത്തിലുണ്ട്. മണ്ഡരി ബാധ നിയന്ത്രിതമായതു പോലെ കാലക്രമേണ ഇവയെ പ്രകൃതി തന്നെ നിയന്ത്രിക്കും.

എങ്ങനെ നിയന്ത്രിക്കാം.

കഞ്ഞിവെള്ളം 1 ശതമാനം, വീര്യത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ ഓലകളിൽ തളിക്കുന്നതിന് ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണത്തിന്റെ രൂക്ഷത കുറയ്ക്കാൻ സഹായിക്കുന്നു.

ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കുവാനുതകുന്ന രാസ കീടനാശിനികളൊന്നും ഇതുവരെ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടില്ല. എന്നാൽ വേപ്പെണ്ണ, വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതം, പുകയില കഷായം പൊൻഗാമിയ എണ്ണ സോപ്പ് മിശ്രിതം, തുടങ്ങിയ മറ്റു വിളകളിൽ വെള്ളീച്ചയുടെ ആക്രമണം തടയുവാൻ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഈ ജൈവ കീടനാശിനികൾ ആക്രമണം രൂക്ഷമായി കാണുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ പരീക്ഷിച്ചു നോക്കാവുന്നതാണ്. വേപ്പെണ്ണ, വെളുത്തുള്ളി സോപ്പ് മിശ്രിതം (20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി+ 20 മി.ലി. വേപ്പെണ്ണ + 5 ഗ്രാം സോപ്പ് + ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളം) എന്ന തോതിൽ കലക്കി കീടബാധയേറ്റ ഓലക്കാലുകളിൽ അടിവശത്ത് വീഴത്തക്കവണ്ണം തളിച്ചു കൊടുക്കണം. കൂടാതെ രാസകീടനാശിനി പ്രയോഗം ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കുന്ന പ്രകൃതിയിലുള്ള മിത്ര കീടങ്ങൾ നശിക്കാൻ കാരണമാകുമെന്നതിനാൽ ഇതുവരെ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടില്ല.

അതിനാൽ ഫലപ്രദമായ ഒരു ശുപാർശ വരുന്നതുവരെ മുകളിൽ പറഞ്ഞ കീടനാശിനികൾ വെള്ളീച്ചയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽ പ്രയോഗിച്ച് നിയന്ത്രണ വിധേയമാക്കാവുന്നതാണ്.

ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം മൂലം ഓലക്കാലിലെ ഹരിതകം നഷ്ടമാകുകയും, തെങ്ങു ക്ഷീണിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിനാൽ ശാസ്ത്രീയ വളപ്രയോഗവും, വേനൽക്കാലത്ത് ജലസേചനവും ചെയ്ത് തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തി കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം ഒരു പരിധി വരെ ചെറുത്തു നിൽക്കാൻ തെങ്ങിനെ പ്രാപ്തമാക്കേണ്ടതാണ്. ■ ഫോൺ : 9446054597

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

	വാർഷിക വരിസംഖ്യ	ആയുഷ്കാല വരിസംഖ്യ (30 വർഷത്തേക്ക്)
1. **ഇൻഡ്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ** (മാസിക - ഇംഗ്ലീഷ്)	60 ക.	1600 ക.
സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും ലൈബ്രറികൾക്കും	200 ക.	5000 ക.
2. **ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ** (മാസിക - മലയാളം)	40 ക.	1000 ക.
3. **ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക** (ത്രൈമാസികം - ഹിന്ദി)	40 ക.	1000 ക.
4. **ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക** (ത്രൈമാസികം - കന്നഡ)	40 ക.	1000 ക.
5. **ഇന്തിയ തെന്നൈ ഇതൾ** (ത്രൈമാസികം - തമിഴ്)	40 ക.	1000 ക.

ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷി, നാളികേര സംസ്കരണ-വിപണന രീതികൾ, വിവിധ കേരോല്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗങ്ങൾ മുതലായവയെപ്പറ്റി പ്രതിപാദിക്കുന്ന മേൽപറഞ്ഞ ജേണലുകൾക്ക് വാർഷിക വരിക്കാരെ ചേർക്കുന്നതിന് കമ്മീഷൻ വ്യവസ്ഥയിൽ ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്. 10 വരിക്കാരെ ചേർത്ത് ഏജന്റാകാം. ഏജന്റിന് 25 ശതമാനം കമ്മീഷൻ ലഭിക്കും.

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും
താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.
ചെയർമാൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരഭവൻ, കൊച്ചി - 682 011.

നാളികേര ഗവേഷണ രീതിശാസ്ത്രം പരിശോധന വിധേയമാക്കുമ്പോൾ...

● സി തമ്പാൻ, എസ്. ജയശേഖർ
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസർഗോഡ്

ഇന്ത്യയുടെ സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക സാംസ്കാരിക പശ്ചാത്തലവുമായി ഇഴപിരിക്കാനാവാത്ത വിധത്തിൽ കെട്ടുപിണഞ്ഞു കിടക്കുകയാണ് രാജ്യത്തെ നാളികേര മേഖല. മാത്രവുമല്ല നാളികേരം നമ്മുടെ വംശീയ സ്വത്വത്തിന്റെ പ്രതീകം കൂടിയാണ്. അതിനാൽ നാളികേര മേഖലയുടെ വാണിജ്യ ഘടകത്തെ മാത്രമായി എപ്പോഴും വേർതിരിച്ചു കാണുവാൻ സാധിക്കുകയുമില്ല. രാജ്യത്തെ വൈവിധ്യമാർന്ന ഭൂപ്രദേശങ്ങളിൽ എല്ലാ പ്രതികൂല സാഹചര്യങ്ങളെയും അതിജീവിച്ച് നാളികേര കൃഷി ഇക്കാലമത്രയും നിലനിന്നു പോന്നതിന്റെ കാരണവും മറ്റൊന്നല്ല. കഴിഞ്ഞ 100 വർഷമായി ശാസ്ത്രീയ ഗവേഷണ മികവിനെ സ്വാംശീകരിച്ചുകൊണ്ടായിരുന്നു ഇന്ത്യൻ നാളികേര മേഖലയുടെ അനുസ്യൂതമായ വളർച്ച. നാളികേര മേഖലയിലെ കഴിഞ്ഞ നൂറു വർഷത്തെ ഗവേഷണങ്ങൾ യഥാർത്ഥത്തിൽ കാർഷിക മേഖല, കൃഷി സമ്പ്രദായം, രോഗ കീട നിവാരണം, മൂല്യവർധനവ് നാളികേരകൃഷിയിൽ വരുമാന വർധനവ് എന്നിവയ്ക്കായി അനേകം സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സംഭാവന ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഉത്പാദന ക്ഷമത ഉയർത്തി അതിലൂടെ നാളികേര കൃഷിക്കാരുടെ വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ അത്യുത്പാദനശേഷിയുള്ള സങ്കരഇനം നാളികേര തൈകൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിനായിരുന്നു ഗവേഷണം ഊന്നൽ നല്കിയത്. ആറ് സങ്കര ഇനങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ അത്യുത്പാദന ശേഷിയുള്ള 18 ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ ഇക്കാലയളവിൽ സിപിസിആർഐയിൽ നിന്ന് മാത്രം പുറത്തിറക്കുകയുണ്ടായി. നാളികേരാധിഷ്ഠിത വിള സമ്പ്രദായവും മിശ്രവിള സമ്പ്രദായവും ശാസ്ത്രീയ പരീക്ഷണ-നിരീക്ഷണ സമീപനങ്ങളുടെ ഫലമായി ഇവിടെ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത കൃഷി രീതികളാണ്. എന്നാൽ കഴിഞ്ഞ 100 വർഷമായി നാളികേര മേഖലയിൽ ഇത്ര ശക്തമായ ഗവേഷണങ്ങൾ നടന്നിട്ടും ഇതിന്റെ ഗുണഫലങ്ങളും സാങ്കേതിക വിദ്യകളും ഉദ്ദേശിച്ച രീതിയിൽ ഏറ്റെടുത്ത് പ്രായോഗിക തലത്തിൽ എത്തിക്കാൻ കൃഷിക്കാർ തയാറായിട്ടില്ല എന്നത് വലിയ ഉത്ക്കണ്ഠയ്ക്ക് കാരണമായിട്ടുണ്ട് എന്ന് വിവിധ പഠനങ്ങൾ വിലയിരുത്തുന്നു. അതിനാൽ ഇപ്പോൾ നാളികേര മേഖലയിൽ നിലവിലുള്ള ഗവേഷണങ്ങളെയും സാങ്കേതിക വിദ്യാ വികസന രീതിയെയും വിജ്ഞാനവ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളെയും കൂലങ്കഷമായി വിലയിരുത്തേണ്ടതുണ്ട്. കൃഷിയിടങ്ങളിലേയ്ക്ക് ഫലപ്രദമായി സാങ്കേതിക വിദ്യയും ഗവേഷണ ഫലങ്ങളും എത്തുന്നതിന് തടസമായി നില്ക്കുന്ന ഘടകങ്ങൾ തിരിച്ചറിയാൻ ഇത്തരം വിലയിരുത്തൽ സഹായകമാകും.

സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ നാളികേര കൃഷിയിടതല ഉപയോഗം

നാളികേര മേഖലയിൽ പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിനും കൈമാറ്റം ചെയ്യുന്നതിനുമായി അനേകം സംഘടനകളും സ്ഥാപനങ്ങളും ഇന്ന് രംഗത്തുണ്ട്.സിപിസിആർഐ, കാർഷിക സർവകലാശാലകൾ എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഈ മേഖലയിൽ ഏറ്റവും സജീവമായി പ്രവർത്തിക്കു

യിടതല പ്രയോഗം ഇന്നും തൃപ്തി കരമല്ല. സിപിസിആർഐ നടത്തിയ ഒരു പഠനപ്രകാരം, സങ്കര ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടുന്നതിനോ, ആധുനിക ജലസേചന മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കുന്നതിനോ, സംയോജിത കീടനിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ പിന്തുടരുന്നതിനോ, വിളവെടുത്തതിനു ശേഷമുള്ള സംസ്കരണ രീതികൾ പ്രയോഗിക്കുന്നതിനോ കൃഷിക്കാർ വലിയ താല്പര്യം കാണിക്കുന്നില്ല. രാജ്യത്തെ ഏറ്റവും മികച്ച നാളികേര തോട്ടങ്ങളും നാളികേരത്തിന്റെ ദേശീയ ശരാശരി ഉത്പാദനക്ഷമതയും തമ്മിൽ താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ കാണുന്നത്, നാം കണ്ടു പിടിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യകളും അവ ഉപയോഗിക്കുന്ന കൃഷിക്കാരുടെ എണ്ണവും തമ്മിൽ വലിയ അന്തരമുണ്ട് എന്നാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് ചെറുകിട നാമമാത്ര കൃഷിയിടങ്ങളിൽ നാമമാത്രമായിട്ടേ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളു എന്നത് നാളികേര മേഖലയിൽ ഇപ്പോൾ നടക്കുന്ന ഗവേഷണങ്ങളും വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളും കൂടുതൽ ഫലപ്രദവും കാര്യക്ഷമവും നമ്മുടെ വൈവിധ്യമാർന്ന കാർഷിക രീതികൾക്ക് യോജിച്ചതുമാകേണ്ടിയിരിക്കുന്നു എന്ന സുപ്രധാന വിഷയത്തിലേയ്ക്കാണ് വിരൽ ചൂണ്ടുന്നത്.

ന്നത്. ഗവേഷണങ്ങൾക്കുപരി ഈ സ്ഥാപനങ്ങൾ കാർഷിക പരിശീലന പരിപാടികളും നടത്തിവരുന്നു. നാളികേര കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി കാർഷിക സർവകലാശാലകൾ വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളിലും മുൻനിരയിലാണ്. ഇതുകൂടാതെ വിവിധ കൃഷിവിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രങ്ങൾ അവരുടെ അധികാര പരിധിയിലുള്ള ജില്ലകളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വിളവെടുപ്പുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വിലയിരുത്തുന്നതിനുള്ള ഇടപെടലുകളും വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളും നടത്തി വരുന്നു.

നാളികേര മേഖലയുടെ പുരോഗതി ലക്ഷ്യമാക്കി കേന്ദ്രത്തിൽ കൃഷി മന്ത്രാലയവും സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ കൃഷി വകുപ്പുമാണ് സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റം, കാർഷിക പദ്ധതികൾ എന്നിവയുടെ മുഖ്യധാരാ വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഏകോപിപ്പിക്കുന്നത്. കേന്ദ്ര സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളുടെ സഹായത്തോടെ, അഗ്രിക്കൾച്ചർ ടെക്നോളജി മാനേജ്മെന്റ് മിഷൻ അഥവ ആത്മയും നാളികേരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിജ്ഞാനവ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പാക്കി വരുന്നു. കൃഷിമന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിലുള്ള നാളികേര വികസന ബോർഡാണ് നാളികേരമേഖലയുടെ വികസനത്തിനായി ഏറ്റവും കൂടുതൽ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കുന്നത്. ഗവൺമെന്റ് സഹായത്തോടെ സ്ഥാപിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ള കർഷക കൂട്ടായ്മകളും നാളികേര മേഖലയിൽ വികസന വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്നതിൽ വ്യാപൃതരാണ്. നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ, ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾ, ഉത്പാദക കമ്പനികൾ എന്നിങ്ങനെ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ ഏകോപിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന ത്രിതല കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ ഈ മേഖലയിലെ വിജ്ഞാന വ്യാപന വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ വളരെ സജീവമാണ്. കേരളത്തിലെ വിവിധ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് ഭരണ സമിതികളും വികേന്ദ്രീകൃത ആസൂത്രണം വഴി നാളികേര മേഖലയുടെ വികസനത്തിനായി പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കുന്നു.

നാളികേര മേഖലയിലെ കൃഷിക്കാരുടെ ജീവിത നിലവാരം ഉയർത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ഒട്ടനവധി സംരംഭങ്ങളും സ്ഥാപനങ്ങളും ഗവേഷണ വികസന വിജ്ഞാനവ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ സജീവമാണെങ്കിലും ഉത്പാദന ക്ഷമത ഉയർത്തുന്നതിനും നാളികേര കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുന്നതിനും ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കൃഷി

സാമ്പത്തികവും പാരിസ്ഥിതികവുമായ സുസ്ഥിരതയിലേയ്ക്കുള്ള പാതയിൽ നിരവധി വെല്ലുവിളികളാണ് ഇന്ത്യയിലെ നാളികേര മേഖല നേരിടുന്നത്. വിപണിയിൽ നാളികേരം നേരിടുന്ന വിലയിലെ അസ്ഥിരതയാണ് കൃഷിക്കാരുടെ മുന്നിലുള്ള ഏറ്റവും പ്രധാന പ്രശ്നം. കഴിഞ്ഞ കാലങ്ങളിൽ ആഭ്യന്തര വിപണികൾക്ക് ബാഹ്യ മത്സരങ്ങളിൽ നിന്ന് പരിരക്ഷ ഉണ്ടായിരുന്നു. എന്നാൽ വാണിജ്യ ഉദാരവത്ക്കരണത്തിന്റെ ഈ യുഗത്തിൽ വിലയിൽ അനുഭവപ്പെടുന്ന അസ്ഥിരതമൂലമുള്ള അപകടഭീഷണിയും അനിശ്ചിതത്വവുമാണ് കൃഷിക്കാർ നേരിടുന്ന ഗുരുതരമായ വെല്ലുവിളി. ഇന്ന് ചിത്രം അപ്പാടെ മാറിയിരിക്കുന്നു.ആഭ്യന്തര വിപണികൾ വിദേശികൾക്കായി തുറന്നു നല്കിയതോടെ കാർഷികോത്പ്പന്നങ്ങളുടെ വിലകളിൽ വലിയ പ്രതിസന്ധിയാണ് നേരിട്ടുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. അതിനാൽ ഗവൺമെന്റിന്റെ ഭാഗത്തു നിന്ന് അടിയന്തരമായ ഇടപെടലുകളും കർഷക സൗഹൃദ നയങ്ങളും പദ്ധതികളും ഉണ്ടാകേണ്ടിയിരിക്കുന്നു.

ഇന്ത്യയുടെ സമഗ്രമായ സാമ്പത്തിക വളർച്ചയ്ക്കുള്ള നയങ്ങളിൽ നിന്ന് തോട്ടവിള എന്ന നിലയിലും, ലക്ഷക്കണക്കിന് ചെറുകിട നാമമാത്ര കൃഷിക്കാരുടെയും തൊഴിലാളികളുടെയും പ്രത്യേകിച്ച് സ്ത്രീ തൊഴിലാളികളുടെയും ഉപജീവന മാർഗ്ഗം എന്ന നിലയിലും നാളികേര മേഖലയുടെ സംഭാവനകളെ മാറ്റി നിർത്താൻ സാധിക്കില്ല. അനുകൂലമായ നയ പരിതസ്ഥിതികളും കർഷകസൗഹൃദ ഇടപെടലുകളും കൊണ്ടു മാത്രമായില്ല, നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്പാദന ക്ഷമതയും നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനവും വർധിപ്പിക്കുന്നതിനു സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ ഫലപ്രദമായ ഉപയോഗത്തിലൂടെ കൃഷിയുടെ കാര്യക്ഷമത കൂടി ഉയർത്തേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. അതിനാൽ, മികച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉറപ്പാക്കി നാളികേര

മേഖലയുടെ കാര്യശേഷി ഉയർത്തുന്നതിന് നാളികേര കൃഷിയുടെ സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക ജൈവ പരിസരങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യവും ഫലപ്രദവുമായ വിജ്ഞാന വ്യാപന നയങ്ങൾ രൂപീകരിച്ച് നടപ്പാക്കേണ്ടതുണ്ട്. ചെറുകിട കൃഷിക്കാരുടെ നാളികേരം പോലുള്ള ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ വിലയിടിവും വിപണിയിലെ അസ്ഥിരതയും മൂലമുള്ള പ്രതിസന്ധികൾ തരണം ചെയ്യുന്നതിന് ഏകവിള, ഉത്പ്പന്ന വൈവിധ്യവത്ക്കരണത്തിലൂടെ മൂല്യവർധന എന്നിവയ്ക്കുപരി ഉത്പാദനക്ഷമത വർധിപ്പിക്കുക, കൃഷി ചെലവ് കുറയ്ക്കുക, നൂതന കൃഷി - വിളവെടുപ്പ് രീതികൾ നടപ്പാക്കുക എന്നീ മാർഗ്ഗങ്ങൾ കൂടി അനുവർത്തിക്കണം. പരമ്പരാഗതമായ പരിശീലന പരിപാടികൾ ഉത്പാദന വർധനവിൽ മാത്രമാണ് ശ്രദ്ധിക്കുക. ചെറുകിട നാമാത്ര കൃഷിക്കാരെ ശാക്തീകരിക്കാൻ ഇതു മാത്രം പോരാ. ഇവിടെ മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം വിപണനം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിലേയ്ക്കു കൂടി കൃഷിക്കാരെ കൊണ്ടു വരണം. അതിനാൽ അടിസ്ഥാന തലം മുതൽ കർഷക കൂട്ടായ്മകളുടെ രൂപീകരണത്തിലും പരിപാലനത്തിനും വേണ്ട കൃത്യമായ വിജ്ഞാന വ്യാപന സമീപനങ്ങൾക്ക് വലിയ പ്രസക്തിയുണ്ട്.

നാളികേര ഉത്പാദനത്തിൽ വർധനവ് നേടുന്നതിന് പ്രധാന പ്രതിബന്ധമായി നിലക്കൊള്ളുന്നത് ചെറുകിട പരിമിത കൃഷിയിടങ്ങളുടെ ആധിക്യമാണ്. നാമമാത്ര മൂലധനവും ചെറിയ തുണ്ടുകളുമായി സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന കൃഷിയിടങ്ങൾ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഏറ്റെടുക്കുന്നതിൽ പലപ്പോഴും പിന്നിലാണ്.അതിനാൽ നാളികേര കൃഷി വ്യാപനത്തിനായി കൃഷിക്കാർക്കിടയിൽ തന്നെ കൂട്ടായ്മകൾ രൂപീകരിച്ചുകൊണ്ടു വികസന പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്ന സമീപനമാണ് അഭികാമ്യം. അവശ്യാധിഷ്ഠിത പരിശീലന പരിപാടികൾ, കർഷക പങ്കാളിത്തത്തോടെ തെളിയിക്കപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെയും കൂട്ടായ്മാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള മറ്റ് വികസന രീതികളുടെയും പ്രദർശനം തുടങ്ങിയവ കൃഷിക്കാരെ നിലവിലുള്ള മെച്ചപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യയിലേയ്ക്ക് ആകർഷിക്കാൻ ഉപകരിക്കും. തോട്ടങ്ങളിൽ ആവശ്യത്തിന് കർഷക തൊഴിലാളികളെ, പ്രത്യേകിച്ച് വിദഗ്ധ തൊഴിലാളികളെ ലഭിക്കുന്നില്ല എന്നതാണ് നാളികേര മേഖല നേരിടുന്ന മറ്റൊരു പ്രതിസന്ധി. അതിനാൽ കർഷക തൊഴിലാളികൾക്കായി നൈപുണ്യവികസന പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കേണ്ടത് തോട്ടം മേഖലയുടെ കാര്യശേഷി വർധിപ്പിക്കുന്നതിന് വളരെ സഹായകരമാണ്. ആധുനിക സൈബർ സാങ്കേതിക വിദ്യകളും കർഷക സമൂഹത്തെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത് കൊള്ളാം. വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തകർക്കായും നൈപുണ്യവികസന പരിശീലന സംരംഭങ്ങൾ സംഘടിപ്പിക്കണം.

ഗവേഷണങ്ങളിലും വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളിലും കർഷകരുടെ പങ്കാളിത്തം തൃപ്തികരമല്ല എന്ന് പൊതുവെ ഒരു നിരീക്ഷണം ഉണ്ട്. സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കണ്ടെത്തൽ, വിലയിരുത്തൽ, നവീകരണം, വ്യാപനം തുടങ്ങിയവയിൽ കൃഷിക്കാരുടെ പങ്കാളിത്തം കൃഷിയിടങ്ങളിൽ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ ഉപയോഗം സ്ഥിരമായി വർധിപ്പിക്കും. കർഷക പങ്കാളിത്ത സമീപനത്തിലൂടെ നാളികേര മേഖലയിലെ ഗവേഷണത്തിന്റെയും വിജ്ഞാന വ്യാപനത്തിന്റെയും കാര്യക്ഷമത വർധിപ്പിക്കാനുള്ള സാധ്യത പൂർണമായും ഉപയോഗപ്പെടുത്തേണ്ടതാണ്.

സ്വാംശീകരിച്ച മാർഗ്ഗങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനം

ഗവേഷണ ഫലങ്ങളുടെ അത്യന്തിക ഗുണഭോക്താവ് കൃഷിക്കാരാണ്. അയാളെ സ്വാധീനിക്കുന്നതാകട്ടെ, സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ യുക്തിയാണ്. ഉചിതമായ ഗവേഷണ ഫലങ്ങൾ കൃഷിക്കാർ സാധാരണ തള്ളിക്കളയാറില്ല. ഫലങ്ങളിലെ യുക്തിരാഹിത്യം അനുഭവപ്പെടുന്നത് അത് അപൂർണമാകുമ്പോഴാണ്. നിലവിലുള്ള ഉത്പാദന വിപണന സമ്പ്രദായവുമായോ, കൃഷിച്ചെലവുകളുമായോ, അതുമല്ലെങ്കിൽ കൃഷിക്കാരന്റെ സാമ്പത്തിക സ്ഥിതിയുമായോ ഒരു തരത്തിലും പൊരുത്തപ്പെടുത്തതായിരിക്കും അത്. സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ വികസനം അനുഭവ സമ്പത്തിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കി തെറ്റുകളും തിരുത്തലുകളും നടത്തിയുള്ള മുന്നേറ്റമാണ്. നിരന്തരമായ അധ്വാനം ഇതിനു പിന്നിലുണ്ട്. അടിസ്ഥാന ഗവേഷണം, സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ വികസനം, അതിന്റെ പരിശോധന, നിലവിലുള്ള സംവിധാനത്തിലേയ്ക്ക് സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ ഏകീകരണം തുടങ്ങിയ തുടർപ്രക്രിയകളും ഇതിനു പിന്നിലുണ്ട്. കർഷകർക്ക് നല്കപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ കാര്യത്തിൽ പോലും അത് വീണ്ടും വീണ്ടും പരിശോധനാ വിധേയമാക്കി ഉത്പാദനത്തിന് സദാ അനുയോജ്യമാക്കണം. താത്വികമായി പറഞ്ഞാൽ ഗവേഷണ ഫലത്തിന്റെ സ്വാംശീകരണം ഗുണഭോക്താക്കളുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടെയും കൃഷിക്കാരുടെ സഹകരണത്തോടെയും വേഗത്തിലാക്കാൻ സാധിക്കും.

സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പുകൾ വഴിയാണ് രാജ്യത്ത് നാളികേര ഗവേഷണ സാങ്കേതിക വിദ്യാ വ്യാപനം നടക്കുന്നത്. ഇത് അതി നിർണായകമായ ഒരു ഘട്ടമാണ്, എന്നാൽ മിക്ക സംസ്ഥാനങ്ങളുടെയും കൃഷി വകുപ്പിൽ നാളികേര സാങ്കേതിക വിദ്യാ വ്യാപനത്തിനാവശ്യമായ പ്രത്യേക സൗകര്യങ്ങൾ ഒന്നും തന്നെ ഇല്ല.

സാങ്കേതിക വിദ്യാ നിർദ്ധാരണം

മുമ്പ് സൂചിപ്പിച്ചതുപോലെ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനവും സംസ്ഥാന കാർഷിക സർവകലാശാലകളുമാണ് സാങ്കേതിക വിദ്യാ നിർദ്ധാരണത്തിനുള്ള അംഗീകൃത സ്ഥാപനങ്ങളായി പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഒറ്റ നോട്ടത്തിൽ ഈ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഗവേഷണ രീതി വക്രസ്വഭാവമുള്ളതും

പ്രധാനമായും ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ പരീക്ഷണ അവസ്ഥകളുടെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ളതുമാണ്. വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ശക്തവും ശാസ്ത്രീയ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പുലർത്തുന്നവയാണെങ്കിലും കൃഷിയിടങ്ങളിൽ ഇവയുടെ പ്രായോഗിക ക്ഷമത പുനരവലോകനം ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട്. സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക വിഭവ തലങ്ങളിൽ ഇവയുടെ യുക്തി, കാർഷിക പാരിസ്ഥിതിക ചുറ്റുപാടുകൾ, ഫലതല ഉപയോഗം, നാളികേരത്തിന്റെ താഴ്ന്ന വില, തുണ്ടുകളായി വിഭജിക്കപ്പെട്ട കൃഷിയിടങ്ങൾ,മാറിവരുന്ന കാർഷിക ബന്ധങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം വിശദമായി ചർച്ച ചെയ്യപ്പെടേണ്ട വിഷയങ്ങളാണ്.

നാളികേര പ്രജനനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഗവേഷണം പ്രധാനമായും ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുന്നത് ജനിതക സ്രോതസുകളുടെ ശാക്തീകരണത്തിനും അത്യുത്പാദന ശേഷിയുള്ള ഇനങ്ങളുടെ വികസനത്തിനുമാണ്. സ്ഥല പരിമിതി മൂലം ഇവയുടെ കൃത്യമായ വിലയിരുത്തൽ പലപ്പോഴും ബുദ്ധിമുട്ടാണ്. അതിനാൽ ഈ പ്രതിസന്ധി തരണം ചെയ്യുന്നതിന് പ്രജനന നയങ്ങളിൽ രീതി മാറ്റം ആവശ്യമായിരിക്കുന്നു. നാളികേര പ്രജനനത്തിൽ ജനിതക ദ്രവ്യത്തിന്റെ മൂല്യ നിർണയവും കാർഷിക പങ്കാളിത്ത സമീപനവും വിവിധ കൃഷി പാരിസ്ഥിതിക ചുറ്റുപാടുകൾക്ക് യോജിച്ച ഇനങ്ങൾ നിർദ്ധാരണം ചെയ്യുന്നതിന് നാളികേര കർഷകർക്കു കൂടി അവസരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കും. ഇതുമൂലം മാതൃവൃക്ഷങ്ങളുടെ ലഭ്യതയും വർധിക്കും. മാത്രവുമല്ല ആവശ്യമനുസരിച്ച് പുതിയ ഇനം നടീൽ വസ്തുക്കൾ വേഗത്തിൽ ലഭ്യമാക്കി നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്പാദന ക്ഷമത വർധിപ്പിക്കാനും ഇതു വഴി സാധിക്കുന്നു. വ്യത്യസ്തമായ നാളികേരാധിഷ്ഠിത കൃഷി രീതികൾ വികസിപ്പിച്ച് ഉത്പാദനക്ഷമതയും കൃഷിക്കാരുടെ വരുമാനവും വർധിപ്പിക്കുക എന്നതാണ് നാളികേര ഗവേഷണത്തിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ സംഭാവന. നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിൽ കനത്ത ഇടിവു പ്രത്യക്ഷപ്പെടുന്ന ഇപ്പോഴത്തെ സാഹചര്യത്തിൽ ചെറുകിട നാമമാത്ര നാളികേര കർഷകരെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇതിന് വലിയ പ്രസക്തിയാണുള്ളത്. കാർഷികവും സാമ്പത്തികവുമായി പ്രായോഗികമായ നാളികേരാധിഷ്ഠിത കൃഷി പ്രദർശന തോട്ടങ്ങൾ മിക്ക ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങളിലും ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. നാളികേരാധിഷ്ഠിത കൃഷി രീതിയ്ക്ക് പരമ്പാരാഗത ഏകവിള കൃഷി സമ്പ്രദായത്തെ അപേക്ഷിച്ച് അനേകം പ്രയോജനങ്ങൾ ഉണ്ട് എന്നിരിക്കിലും വിദഗ്ധർ ശിപാർശ ചെയ്യുന്ന ഈ രീതി തൃപ്തികരമായ വിധത്തിൽ കൃഷിക്കാർ ഇനിയും അവലംബിച്ചു കാണുന്നില്ല. അതിനാൽ നാളികേര കൃഷിരീതി സംബന്ധിച്ച ഗവേഷണങ്ങൾക്ക് പുതിയ രൂപഭാവങ്ങൾ നല്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. രാജ്യത്തെ മികച്ച നാളികേര തോട്ടങ്ങളിൽ അനുവർത്തിക്കപ്പെടുന്ന നാളികേരാധിഷ്ഠിത കൃഷി രീതികളുടെ സ്വഭാവവും വിലയിരുത്തലും ഇതിനൊപ്പം നടത്തണം. ഭൂവനിയോഗം സംബന്ധിച്ച വിശദാംശങ്ങളും ഇതിലൂടെ ലഭിക്കും. കൃഷി രീതികൾ, കൃഷിയിടങ്ങളുടെ അവസ്ഥ, നിലവിലുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ കൂടി കണക്കിലെടുത്ത് ഗവേഷങ്ങളുടെ ദിശ മാറ്റാവുന്നതാണ്.

ഗവേഷണത്തിൽ കൃഷിക്കാരുടെ പങ്കാളിത്തം ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് കൃഷിയിട തലത്തിൽ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ ഉപയോഗം വർധിപ്പിക്കണം. പങ്കാളിത്ത സാങ്കേതിക വിദ്യ വിലയിരുത്തലിനും ഇവിടെ പ്രസക്തിയുണ്ട്. സാങ്കേതിക വിദ്യ വിലയിരുത്തുന്നതിന് ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിൽ അംഗീകരിച്ച ഒരു സ്ഥാപനമാണ് സിപിസിആർഐ. നാഷണൽ അഗ്രിക്കൾച്ചർ ടെക്നോളജി പ്രോജക്റ്റിനു കീഴിൽ ടെക്നോളജി അസസ്മെന്റ് ആൻഡ് റിഫൈൻമെന്റ് ത്രൂ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂഷൻ - വില്ലേജ് - ലിങ്കേജ് പ്രോഗ്രാം എന്നാണ് ഈ പദ്ധതിയുടെ പേര്. നാളികേര മേഖലയിലെ പങ്കാളിത്ത സമീപനം ഇടവിളകൃഷി, വളപ്രയോഗം, വിളപരിചരണം, മൂല്യവർധനവ് തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ വിവിധ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കാര്യശേഷി വർധിച്ചതായി പദ്ധതി നടപ്പാക്കിയതിലൂടെ വ്യക്തമായി.

കൃഷിവിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രങ്ങളിലൂടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ ഏകീകരണം

ദക്ഷിണേന്ത്യയിലെ പ്രധാന നാളികേര ഉത്പാദക ജില്ലകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 20 കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രകൾ അടിസ്ഥാനമാക്കി നടത്തിയ ഒരു പഠനം വെളിപ്പെടുത്തുന്നത്, മിക്ക കൃഷിവിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രകളും രാജ്യത്തെ മികച്ച സാങ്കേതിക ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങളായ സിപിസിആർഐ, കാർഷിക സർവകലാശാലകൾ എന്നിവ വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കൃഷിയിട പരിശോധനകളോ പ്രദർശനമോ നടത്തിയിട്ടേയില്ല എന്നാണ്. അഞ്ചു ശതമാനം കെവികെ - കൾ മാത്രമാണ് മെച്ചപ്പെടുത്തിയ ഇനങ്ങളും ഉത്പന്ന വൈവിധ്യവത്ക്കരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ തോട്ടതല പഠനങ്ങൾ നിരീക്ഷിച്ചത്.കാർഷിക മേഖലയിൽ ഗവേഷണം വിജ്ഞാനവ്യാപനം എന്നീ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കിടയിൽ ശാസ്ത്രജ്ഞരെ കൃഷിക്കാരുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തുന്ന സംവിധാനം എന്ന നിലയിലാണ് കെവികെ കൾ നിലകൊള്ളുന്നത്. പരിശോധനകൾക്കുള്ള സംവിധാനങ്ങളുടെ അപര്യാപ്തതയാണ് നാളികേര സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ അനുരൂപപ്പെടുത്താനും ഏകീകരിക്കാനും കെവികെ കൾക്ക് അനുഭവപ്പെടുന്ന പ്രതിബന്ധം. അതിനാൽ പ്രധാന നാളികേര ഉത്പാദക ജില്ലകളിലെങ്കിലും ഇത്തരം പരിശോധനകൾക്കുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തേണ്ടതാകുന്നു. ഇതര വിളകളെയപേക്ഷിച്ച് വാർഷിക വിളയെന്ന നിലയിൽ നാളികേരത്തിന്റെ പ്രത്യേകതകളും പരിമിതികളും സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കൃഷിയിട പരിശോധനകൾക്കും നിരീക്ഷണങ്ങൾക്കുമുള്ള മറ്റൊരു പ്രതിബന്ധമാണ്. ഇതിനായി പ്രത്യേക രീതിശാസ്ത്രം കണ്ടെത്തി അതിൽ കെവികെയിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് വിദഗ്ധ പരിശീലനം നല്കുകയും വേണം. ഇത്തരത്തിൽ വേണം കെവികെ കളുടെ കൃഷിയിടതല നാളികേര സാങ്കേതിക വിദ്യാ ഏകോപനം സുസാധ്യമാക്കാൻ.

സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റം

ഇന്ത്യയിലെ നാളികേര സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റം പ്രധാനമായും സംസ്ഥാന കൃഷിവകുപ്പും നാളികേര വികസന ബോർഡും ചേർന്നാണ് നടത്തുക. രാജ്യത്തെ നാളികേര മേഖലയുടെ ഉന്നതിക്കായി നിരവധി വികസന പദ്ധതികൾ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നു. ഈ പദ്ധതികളെല്ലാം തന്നെ സംസ്ഥാന കൃഷിവകുപ്പ്, നാളികേര കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് പ്രവൃത്തി പഥത്തിൽ എത്തിക്കുന്നത്. നാളികേര വികസന ബോർഡിന് കൃഷിയിടങ്ങളിൽ അതിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് വേണ്ടത്ര ഉദ്യോഗസ്ഥരോ വിജ്ഞാനവ്യാപന പ്രവർത്തകരോ ഇല്ല. സിപിസിആർ ഐ യിൽ കർഷക പങ്കാളിത്ത സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റ സമീപനം നിലവിലുണ്ടെങ്കിലും സംസ്ഥാ കൃഷിവകുപ്പിന്റെ ബന്ധപ്പെട്ട വിജ്ഞാനവ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങൾ വളരെ പരിമിതമാണ്. വികേന്ദ്രീകൃത ആസൂത്രണവുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തി പഞ്ചായത്തു തലത്തിൽ ലഭ്യമായ വിഭവങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി ഈ പദ്ധതികൾ നടപ്പാക്കാൻ വളരെ സാധ്യത ഉണ്ടെങ്കിലും അതും പൂർണായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. അവശേഷിക്കുന്നത് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റ കീഴിൽ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ച കർഷകരുടെ ത്രിതല കൂട്ടായ്മകളാണ്. നാളികേര കർഷകരുടെ ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ ഫെഡറേഷനുകൾ കമ്പനികൾ എന്നിവയ്ക്ക് ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ കൃഷിയിട അടിസ്ഥാനത്തിൽ കൂടുതലായി ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിക്കും.

ഉപസംഹാരം

നാളികേര മേഖലയിൽ കഴിഞ്ഞ 100 വർഷങ്ങളായി നടന്ന ഗവേഷണ ഫലമായി എണ്ണമറ്റ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിക്കാൻ സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഉത്പാദന വർധനവും കൃഷിക്കാരുടെ വരുമാന വർധനവും ലക്ഷ്യമാക്കി കൃഷിരീതികൾ രോഗ കീട നിയന്ത്രണം, മൂല്യവർധനവ് തുടങ്ങിയ മേഖലകളിലാണ് പുത്തൻ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്. സംരംഭങ്ങളും സ്ഥാപനങ്ങളും ഗവേഷണ വികസന വിജ്ഞാനവ്യാപന പ്രക്രിയയമുായി ബന്ധപ്പെട്ട് പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും, ഉത്പാദന ക്ഷമത ഉയർത്തുന്നതിനും നാളികേര കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുന്നതിനും ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കൃഷിയിടതല പ്രയോഗം ഇന്നും തൃപ്തികരമല്ല. അതിനാൽ നിലവിലുള്ള നാളികേര ഗവേഷണ രീതി ശാസ്ത്രം മാറണം. സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി നാളികേര മേഖലയിലെ ഉത്പാദന ക്ഷമത വർധിപ്പിക്കുന്നതിന് ഗവേഷണത്തിലും വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളിലും കർഷക പങ്കാളിത്തം ഉറപ്പാക്കണം, കർഷക സമൂഹത്തിന് വിവിധ ഗവേഷണ വിജ്ഞാന വ്യാപന സ്ഥാപനങ്ങളുമായുള്ള പ്രായോഗിക ബന്ധം ദൃഢതരമാക്കുകയും വേണം. ■

ഫോൺ : 9446169695

കർഷകോത്തമയുടെ നാളികേര കൃഷി

● അഭിലാഷ് കരിമുളയ്ക്കൽ

ഇത്തവണത്തെ സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ ഏറ്റവും മികച്ച കർഷകനുള്ള കർഷകോത്തമ അവാർഡ് ലഭിച്ചത് പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ പെരുമാട്ടി കൃഷിഭവൻ പരിധിയിലുള്ള കൃഷ്ണനുണ്ണി എന്ന കർഷകനാണ്.

പെരുമാട്ടിയിലെ കാവാലത്തറ താഴത്തു വീട്ടിൽ കാർവർണ്ണൻ മകൻ കൃഷ്ണനുണ്ണി നന്മ നിറഞ്ഞ കർഷകനാണ്. അദ്ദേഹം തുടർന്നു വരുന്ന കൃഷി രീതികൾ ഏവർക്കും മാതൃകയാണ്. 19-ാം വയസ്സിൽ കൃഷിയിലേക്കിറങ്ങിയ കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ അച്ഛനും, മുത്തച്ഛനുമൊക്കെ ഒന്നാന്തരം കർഷകരായിരുന്നു. അച്ഛൻ ഇപ്പോഴും കൃഷിയിൽ സജീവം.

സമ്മിശ്ര കൃഷിരീതിയാണ് കൃഷ്ണനുണ്ണി പിന്തുരടരുന്നത്. കഴിഞ്ഞ 10 വർഷമായി തികച്ചും സുരക്ഷിത കൃഷിയാണ് കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടേത്. സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം കിട്ടാൻ സുരക്ഷിത കൃഷി തന്നെ വേണമെന്ന നിർബന്ധം തന്റെ കൃഷിയിടത്തിൽ അദ്ദേഹം നടപ്പാക്കി വരുന്നു.

പിതൃസ്വത്തായി കിട്ടിയ 18.5 ഏക്കറിലാണ് കൃഷിയൊക്കെയും. അതിൽ 8.5 ഏക്കറിൽ നെൽകൃഷി . ആണ്ടോടാണ് ഉണ്ണാനുള്ള നെല്ല് സ്വന്തമായി വിളയിച്ചെടുക്കുന്നു. ആറ് ഏക്കർ വയലിൽ പട്ടാമ്പി നെല്ലു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിനായി നെൽവിത്ത് ഉൽപാദിപ്പിച്ചു നൽകി വരുന്നു.

500 തെങ്ങുകൾ ഉണ്ട്. പലയിനങ്ങളാണ് നാടൻ (WCT) തെങ്ങും, കുള്ളൻ തെങ്ങും, TxD യും, DxT യും ഒക്കെയുണ്ട്.

പാലക്കാടിന്റെ തനതു കൃഷിയായ മാവു കൃഷിയുമുണ്ട്. 2 ഏക്കറിലായി പടർന്നു കിടക്കുന്ന മാവിൻ തോട്ടത്തിൽ വിപണിയ്ക്കു പ്രിയമുള്ള സിന്ദൂരവും, അൽഫോൺസയും, ബംഗരപ്പള്ളിയും, ഹിമാം, പസന്തും, നീലവും, മല്ലികയും, ഉമാദത്തും, നടുച്ചേലയും, രത്തനും, പ്രിയോറും, മൂവാണ്ടനുമൊക്കെയുണ്ട്. ഏതാണ്ട് 380 മാവുകൾ.

കരിമ്പു കൃഷിയുണ്ട്, 300 കവുങ്ങുകൾ, ജാതി 200 എണ്ണം, കൊക്കോ 2000 എണ്ണം കൂടാതെ കുരുമുളക്, പച്ചക്കറി, വാഴ, ഇളവിളകൾ എന്നിവ ധാരാളമായി കൃഷി ചെയ്യുന്നു.

പച്ചക്കറിയുടെ സീസൺ അനുസരിച്ച് വിളയിറക്കും. എല്ലാത്തരം പച്ചക്കറികളും കൃഷി ചെയ്യുന്നു. ശീതകാല പച്ചക്കറികളും, ഉള്ളിയും വരെ അക്കൂട്ടത്തിലുണ്ട്.

മിക്ക നാടൻ മറുനാടൻ ഫലവൃക്ഷങ്ങളും, കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ തോട്ടത്തിലുണ്ട്. പേര, സീതപ്പഴം, മുള്ളാത്ത, റംബൂട്ടാൻ, മംഗോസ്റ്റിൻ, ആഫ്രിക്കൻ പിസ്ത എന്നറിയപ്പെടുന്ന മെക്കാഡമി, അവക്കാഡോ, ചാമ്പ, ബ്ലാരങ്ങ (അവക്കാഡോ പോലെ) ഇരുമ്പൻ പുളി, ചെറി, കുടംപുളി, വാളൻ പുളി, നാരകം, ചെറുനാരകം, കമ്പിളി നാരകം, നോനി എന്നിങ്ങനെ പോകുന്നു ഫലവൃക്ഷങ്ങൾ.

1.5 ഏക്കറിൽ മത്സ്യകൃഷിയുണ്ട്. മൃഗാൽ, കട്ട്ള, സൈവർനസ്, തിലോപ്പിയ, വരാൽ, തുടങ്ങിയവയാണ് മത്സ്യങ്ങൾ. ഇവയ്ക്കു ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുണ്ട്.

ജഴ്സി ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 10 പശുക്കൾ, മയിലംപാടി, മലബാറി ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 8 ആടുകൾ, പശുക്കളിൽ നാലെണ്ണത്തിനു കറവയുണ്ട്.

ഗിനി 2, വാത്ത 4, അരയന്നം 2, നാടൻ പോരു കോഴികൾ (പാലക്കാടൻ തനതു കോഴി) എന്നിവ ഉൾപ്പടെ 100 കോഴികൾ.

കൃഷ്ണനുണ്ണിക്ക് വയസ്സ് 52 ആയി. കൃഷി തുടങ്ങുമ്പോൾ വയസ്സ് 19. പാരമ്പര്യ കൃഷിയിലായിരുന്നു തുടക്കം. കാലിവളവും, പച്ചില വളവും, വെണ്ണീറും, നാടൻ വിത്തിനങ്ങളും ഒക്കെക്കൊണ്ടുള്ള കൃഷി പിന്നീട് ആധുനിക കൃഷി രീതികളായി. വിളകളുടെ ശരിയായ പ്രവർത്തനത്തിന് ശരിയായ വളപ്രയോഗം നടത്തേണ്ടതുണ്ട്. അതറിയുന്നതിനായി ശരിയായ മണ്ണു പരിശോധന എല്ലാ വർഷത്തിലും നടത്തും. ആ ഫലത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് വളപ്രയോഗം. അമ്ലത കുറയ്ക്കാൻ എല്ലാ വർഷവും കുമ്മായം ഉപയോഗിക്കും. കൃഷിയിൽ നിന്നുള്ള വളമാണ് പ്രധാനം. പശുക്കൾ, ആടുകൾ, കോഴികൾ എന്നിവയുടെ കാഷ്ടങ്ങൾ ധാരാളമായി ചേർത്തു കൊടുക്കും.

വിവിധ തരം കംപോസ്റ്റുകൾ ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ട്. കുഴി കമ്പോസ്റ്റു മുതൽ ഇ.എം കംപോസ്റ്റു വരെ. മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് പ്രത്യേക ടാങ്കിൽ നിർമ്മിക്കുന്നു. ബയോഗ്യാസ് ടാങ്കുണ്ട്. അതിലെ സ്ലറി ടാങ്കിൽ ശേഖരിച്ച് പമ്പ് ചെയ്തു തോട്ടത്തി

ലേക്ക് ഒഴുക്കുന്നു. കൂടാതെ ട്രൈക്കോഡർമ്മ സമ്പുഷ്ഠീകരിച്ച ചാണകവും ഉപയോഗിക്കുന്നു.

ഇ.എം. സൊല്യൂഷൻ ഉപയോഗിച്ച് വാഴത്തടി കംപോസ്റ്റാക്കും. പൊട്ടാഷ് സംപുഷ്ടമായ വാഴത്തട 45 ദിവസം കൊണ്ട് കമ്പോസ്റ്റാകും.

ഈ പ്രദേശത്തെ കിണർ വെള്ളത്തിൽ ഫ്ളൂറൈഡ് അംശം കൂടുതലായതിനാൽ മഴവെള്ളം സംഭരിച്ചാണ് കുടിവെള്ളം. അതിനായി 3.5 മീറ്റർ വീതിയും, നീളവും, ആഴവുമുള്ള ചടുതാകുളം ഉണ്ടാക്കിയിട്ടുണ്ട്. അതിൽ നിന്നും വെള്ളം പമ്പ് ചെയ്ത് ഫിൽട്ടർ ചെയ്ത് കുടിവെള്ളമാക്കും.

1.5 ഏക്കറിലെ കുളത്തിലേക്കും മഴവെള്ളം ഒഴുക്കി വിടും. കൂടാതെ ബയോഗ്യാസ് സ്ലറിയും. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഒരു ലക്ഷം രൂപയുടെ വിവിധ മത്സ്യങ്ങളാണ് വിറ്റഴിച്ചത്. രണ്ടു തവണയായിട്ടാണ് മീൻ പിടുത്തം. ഈ കുളത്തിലെ വെള്ളവും പമ്പ് ചെയ്ത് കൃഷിക്കുപയോഗിക്കുന്നു.

സസ്യ സംരക്ഷണം

കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ സസ്യ സംരക്ഷണം ബയോ എഞ്ചിനീയറിങ്ങിന്റെ നല്ലൊരു മാതൃകയാണ്. സുരക്ഷിത കൃഷിയുടെ താക്കോലാണത്.

മിത്ര കീടങ്ങളും ചിത്ര ശലഭങ്ങളും തേനീച്ചകളും കിളികളും ഒക്കെയുള്ള ഒരു ആരാമ പ്രതീതിയാണ് കൃഷിയിടം മുഴുവൻ. ഇവയ്ക്ക് പുറമെ, നെല്ലിനും, പച്ചക്കറികൾക്കും, മുട്ടക്കാർഡ് ട്രൈക്കോ കാർഡ് മുതൽ എല്ലാ ആധുനിക സങ്കേതങ്ങളും ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നു.

ബ്യൂവേറിയ, വെർട്ടിസെല്ലം എന്നിങ്ങനെയുള്ള ജീവാണുക്കളുടെ കൾച്ചറുകൾ രണ്ടാഴ്ചയിലൊരിക്കൽ കീടനിയന്ത്രണത്തിനായും, സൂഡോമൊണാസ് ഫ്ളൂറിസെൻസ് എന്ന ജീവാണു കൾച്ചർ രോഗ നിയന്ത്രണത്തിനുമായി പ്രയോഗിച്ചു വരുന്നു. കൂടാതെ വേപ്പെണ്ണയും സോപ്പും ചേർത്ത മിശ്രിതം ചെടികളിൽ തളിക്കുന്നു.

കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ സ്വന്തം കീടനാശിനി തയ്യാറിപ്പും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നു.

പുകയില 100 ഗ്രാം, ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ തിളപ്പിച്ച് തണുപ്പിച്ച് അതിലേക്ക് 100 ഗ്രാം പെരുങ്കായവും രണ്ടു കട്ട സോപ്പും, 100 ഗ്രാം കാന്താരി ചതച്ചതും ചേർത്ത് 10 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ചേർത്തുണ്ടാക്കിയ ഈ കീടനാശിനി 10 ഇരട്ടി വെള്ളം ചേർത്ത് വീര്യം കുറച്ച് കായ്കറികളിൽ തളിക്കാവുന്നതാണ്.

പച്ചക്കറികളിലെ സസ്യ സംരക്ഷണത്തിന് ഒരു പട്ടിക തന്നെയുണ്ട്. ആദ്യ തവണ വേപ്പെണ്ണ എമൾഷൻ, ഒരാഴ്ച കഴിഞ്ഞ് ബ്യൂവേറിയ, മൂന്നാമത്തെ ആഴ്ചയിൽ കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ സ്വന്തം കീടനാശിനി, നാലാമത്തെ തവണ ഫിഷ് അമിനോ ആസിഡ് ഏതാണ്ട് ഇത്രയും മതിയാകും ഉഗ്ര കീടനാശിനികൾക്കു പകരം വയ്ക്കാനുള്ള സുരക്ഷിത മാർഗ്ഗങ്ങൾ.

കൂടാതെ മഞ്ഞക്കെണി, നീല ക്കെണി, ഫിറമോൺ കെണി, ചിരട്ടക്കെണി എന്നിവയും ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു.

ബയോ എഞ്ചിനീയറിംഗ് എന്ന മാർഗ്ഗത്തിലുള്ള കെണി വിളകൾ കൃഷിയിടത്തിനു ചുറ്റുമായും ഉള്ളിലായും നട്ടു വളർത്തുന്നു. എള്ള്, സൂര്യകാന്തി, കോസ്മിസ്, ജമന്തി, തുളസി, എന്നിവയാണ് കെണി വിളകൾ. ഇവ മിത്ര കീടങ്ങളെയും തേനീച്ചയേയും ആകർഷിച്ച് കൃഷിയിടത്തിലേക്ക് കീടങ്ങളുടെ മുട്ടകളേയും പുഴുക്കളേയും തിന്നൊടുക്കും.

ജലസേചനം

വിനിമയ നഷ്ടം ഒട്ടും കൂടാതെ വളരെ കുറഞ്ഞ അളവിൽ വിളകളുടെ വേരു പടലങ്ങളിൽ വെള്ളം നേരിട്ടെത്തിക്കുന്ന കൃത്യതാ കൃഷിയാണ് കൃഷ്ണനുണ്ണി അവലംബിക്കുന്നത്.

അതുകൊണ്ടു വളരെ കുറച്ചു ജലം കൊണ്ട് വളരെയേറെ കൃഷി ചെയ്യാം എന്നൊരു മെച്ചമുണ്ട്. കേരളത്തിൽ ആദ്യമായി ഹൈടെക് കൃഷി ആരംഭിച്ചത് പെരുമാട്ടിയിലാണ്. അന്നു മുതൽ കൃഷ്ണനുണ്ണി കേരളത്തിലെ ആദ്യകാല ഹൈടെക് കൃഷിക്കാരനുമായി.

മിക്കവാറും എല്ലാ കാർഷിക ഉപകരണങ്ങളും സ്വന്തമായുണ്ട്. ടില്ലർ, പവർ ടില്ലർ, വീഡ് കട്ടർ, മെതിയന്ത്രം, പൗവർ സ്പ്രേയർ, വിത്തു വിതയ്ക്കുന്ന സീഡ് ഡ്രം, മോട്ടോർ പമ്പ് സെറ്റ് എന്നിങ്ങനെ പോകുന്നു ഉപകരണങ്ങൾ. കൃഷി വകുപ്പിന്റെ വിവിധ പദ്ധതികളിൽപ്പെടുത്തി ലഭ്യമായതാണ് ഇവയൊക്കെയും.

കൂടാതെ 10 സ്ഥിരം തൊഴിലാളികളുണ്ട്. അവരൊക്കെ കുടുംബാംഗങ്ങളെപ്പോലെ തന്നെയാണ്. അതതു കാലത്തുള്ള കൂലിയാണ് നൽകി വരുന്നത്. കൂടാതെ കൃഷിയിടത്തിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന എല്ലാ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെയും പങ്കും അവർക്ക് അവകാശപ്പെട്ടതാണ്.

വിഷമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം ഉത്പാദിപ്പിച്ച് സ്വയം ഉപയോഗിക്കുക കൂടി വേണമല്ലോ?

ചെടികളുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് അത്യാവശ്യമായ അണു ജീവികളെ തിരികെ മണ്ണിലെത്തിക്കുന്നതിനുള്ള കൃഷി സമ്പ്രദായം കൃഷ്ണനുണ്ണി നടപ്പാക്കുന്നു. അതിനുള്ള വാം എന്ന ഈ അണു വർദ്ധക യൂണിറ്റ് ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധം വാം കൾച്ചർ (വിപണിയിൽ ലഭ്യമാണ്) ഒരു കിലോഗ്രാം, ഖനി അവശിഷ്ടമായ വെർമിക്യുലേറ്റ് 50 കിലോ 10 കുട്ട കൃഷിയിടത്തിലെ മണ്ണ്, ചോളം വിത്ത് 1 കിലോ.

ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധം : ആദ്യ മൂന്നു ഇനങ്ങളും കൂട്ടി നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക, ഈർപ്പം നൽകണം, ശേഷം ഈ മിശ്രിതം ഒരു പോളിത്തീൻ ഷീറ്റിൽ (നെല്ലിന്റെ ഷീറ്റ് നഴ്സറി ഉണ്ടാക്കുന്നതുപോലെ) വിരലിന്റെ പകുതി കനത്തിൽ വിരിക്കുക അതിലേക്ക് കുതിർത്തു വച്ച ചോള വിത്തു വിതയ്ക്കുക. ചോളം മൂന്നടി ഉയരം വയ്ക്കുമ്പോൾ (ഏകദേശം 2.5– 3 മാസം വേണ്ടി വരും) ചോളം തലപ്പു മുറിച്ച് പിഴുതെടുക്കുക. വേരു ഭാഗത്തെ മണ്ണുൾപ്പെടെ വിഴുതെടുത്ത ചോള വേരുകൾ ഒരു തെങ്ങിന് 50 ഗ്രാം, വാഴയ്ക്ക് 5 ഗ്രാം എന്നിങ്ങനെ നൽകുന്നതായാൽ നല്ല വളർച്ചയും വിളവും ലഭിക്കും.

നെല്ലിൽ അസോസ്പൈറില്ലം ചേർത്ത് നൽകും. സൂഡോ

മോണാസിൽ കുതിർത്തു വച്ച നെൽ വിത്താണ് വിതയ്ക്കുന്നത്.

തെങ്ങിന് മഴക്കാല ആരംഭത്തിൽ ബോർഡോ മിശ്രിതം ചുവട്ടിലും, മണ്ടയിലും, പ്രയോഗിക്കുന്നു. ചെല്ലി ബാധയ്ക്ക് മരോട്ടി പിണ്ണാക്ക് മൂന്നു മാസത്തിലൊരിക്കൽ വീതം നാമ്പോലകൾക്കിടയിൽ ഇട്ടു കൊടുക്കും.

മിക്കവാറും പണികളൊക്കെ സ്വന്തമായി തന്നെ ചെയ്യുന്നു. കറവ, വയലിലെ പണികൾ എന്നിവ യെല്ലാം കഴിയുന്നത്ര സ്വയം ചെയ്യും.

വിപണനം

നെല്ല് ആഹാര ആവശ്യത്തിനു ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയ ശേഷം സിവിൽ സപ്ലൈസിനു നൽകും. കൂടാതെ വിത്തുൽപ്പാദകനുമാണ്. പട്ടാമ്പി നെല്ലു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ വിത്തുകൾ കൃഷി ചെയ്ത് തിരികെ നൽകുന്നു.

പച്ചക്കറികൾ വി.എഫ്.പി.സി.കെ. വഴിയും, പാലക്കാട് ജൈവ ഉൽപന്ന വിപണന കേന്ദ്രം വഴിയും നൽകുന്നു.

ഉയർന്ന വിളവാണ് തെങ്ങുകൾക്ക്. കേര ഫെഡു വഴിയും, സ്വകാര്യ കച്ചവടക്കാർ വഴിയും മറ്റു ചിലപ്പോൾ കൊപ്ര ആക്കിയും, വെളിച്ചെണ്ണ ആക്കിയും വിറ്റഴിക്കുന്നു. വിത്തു തേങ്ങയും കൃഷി ഭവനു നൽകി വരുന്നു.

മാങ്ങകൾ പൊതു വിപണിയിലും, നേരിട്ടും വിറ്റഴിക്കുന്നു. കോഴിമുട്ട വീട്ടിൽ നിന്നു തന്നെ വിൽക്കും. പാൽ സൊസൈറ്റിയിൽ നൽകുന്നു.

എന്നിരുന്നാലും ജൈവ കൃഷി ഉൽപന്നങ്ങൾക്കു പ്രത്യേക വിപണിയും, വിലയും ഉണ്ടാവണമെന്ന അഭിപ്രായമാണ് കൃഷ്ണനുണ്ണിക്ക്.

സ്വന്തമായി കഴിക്കുവാൻ സുരക്ഷിത ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങൾ വേണമെങ്കിൽ സ്വയം കൃഷി ചെയ്യണം എന്ന അവസ്ഥയാണ് നമുക്കു ചുറ്റിനും. ആ സാഹചര്യത്തിൽ കൃഷ്ണനുണ്ണിയെ പോലെ സുരക്ഷിത ഭക്ഷണമൊരുക്കുന്ന ചുരുക്കം ചിലരെങ്കിലും നമുക്കിടയിൽ ഉണ്ടാവുമ്പോൾ അവരെ സംരക്ഷിക്കേണ്ട ബാദ്ധ്യതയും നമുക്കുണ്ട്.

കർഷകോത്തമ അവാർഡിനു മുമ്പായി. ആത്മയുടെ ജില്ലാതല അവാർഡ്, 2016 ലെ കർഷകശ്രീ റണ്ണറപ്പ് (അവസാന റൗണ്ടിൽ എത്തിയ ആൾ) എന്നിവയ്ക്കും കൃഷ്ണനുണ്ണി അർഹനായി.

പാടശേഖര സമിതി പ്രസിഡന്റ്, ഫാം ഫീൽഡ് സ്ക്കൂൾ കർഷകൻ എന്നിങ്ങനെയും പൊതുപ്രവർത്തനം.

ദേശീയ ആരോഗ്യ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് മാനേജ്മെന്റിനുവേണ്ടി കൃഷി ആഫീസർ ജഫ്രി ജോസഫും, കൃഷ്ണനുണ്ണിയും ചേർന്ന് ആണ് മാതൃക ജൈവ കൃഷി സമ്പ്രദായം നടത്തി വരുന്നത്.

വിവിധ ബാങ്കുകളിൽ കാർഷിക വായ്പയുണ്ട്. കിസാൻ ക്രെഡിറ്റ് കാർഡുമുണ്ട്. കൃത്യമായി വായ്പകൾ അടക്കുന്നതിനുള്ള വരുമാനം കൃഷിയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നുണ്ട്.

ഭാര്യ പ്രസീദയും രണ്ടു മക്കളുമടങ്ങുന്ന കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ കുടുംബം സന്തുഷ്ടമാണ്.

തെങ്ങ് അധിഷ്ഠിതമായ സമ്മിശ്ര കൃഷി അനുവർത്തിച്ച് വിജയം വരിച്ച കൃഷ്ണനുണ്ണി തികച്ചും കർഷകോത്തമയാണ്. ■

കൃഷ്ണനുണ്ണിയുടെ ഫോൺ : 9400934582
ലേഖകന്റെ ഫോൺ : 9447459071

ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തെങ്ങുപത്രിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തെന്നൈ ഇദഴ് (തമിഴ്), ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പത്രിക (തെലുങ്ക്), ഭാരതീയ നാരൾ പത്രിക (മറാഠി) എന്നിവ. ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷിയേയും കേരവ്യവസായത്തേയും സംബന്ധിച്ച ലേഖനങ്ങൾ ഈ ജേണലുകളിൽ പതിവായി പ്രസിദ്ധീകരിച്ചുവരുന്നു. ഈ ജേണലുകളുടെ വരിക്കാരിലേറിയപങ്കും കർഷകർ, ഗവേഷകർ, വ്യവസായികൾ, വ്യാപാരികൾ, ലൈബ്രറികൾ തുടങ്ങിയവരാണ്.

പരസ്യ വലിപ്പം	ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ് മാസിക)	ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം മാസിക)	ഇന്ത്യ തെന്നൈ ഇദഴ് (തമിഴ് ത്രൈമാസികം)	ഭാരതീയ തെങ്ങു പത്രിക (കന്നട ത്രൈമാസികം)	ഭാരതീയ നാരിയൽ പത്രിക (ഹിന്ദി ത്രൈമാസികം)	ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പത്രിക (തെലുങ്ക് അർദ്ധവാർഷികം)	ഭാരതീയ നാരൾ പത്രിക (മറാഠി അർദ്ധവാർഷികം)
ഫുൾ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	5000	5000	3000	5000	5000
ഫുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	2000	3000	3000
ക്വാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	1000	1500	1500
പുറംകവർ ഉൾവശം - കളർ	25000	25000	10000	10000	8000	10000	10000
പുറംകവർ - കളർ	30000	30000	15000	15000	10000	15000	15000

** ഒരു ജേണലിൽ ഒരു തവണ പരസ്യം പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നിരക്ക്.*

** * ഏതെങ്കിലും 2 പതിപ്പുകളിൽ ഒരേസമയം പരസ്യം നൽകിയാൽ 10 ശതമാനവും മൂന്നോ അതിൽ കൂടുതലോ പതിപ്പുകളിൽ ഒരേ സമയം നൽകിയാൽ 12ശതമാനവും കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്. നിയമാനുസൃത പരസ്യ ഏജൻസികൾക്ക് 15 ശതമാനം കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്.*

കേന്ദ്ര തോട്ടവിള സ്ഥാപന ശതാബ്ദി ആഘോഷങ്ങൾ സമാപിച്ചു

ഡോ.സി തമ്പാൻ, ഡോ.ഡി ജഗന്നാഥൻ, ഡോ.എംകെ രാജേഷ്
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള സ്ഥാപനം, കാസർഗോഡ്

കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണസ്ഥാപനത്തിന്റെ ശതാബ്ദി സമാപനത്തോടനുബന്ധിച്ച് 2016 ഡിസംബർ 10,11,12,13 തിയതികളിൽ കാസർഗോഡ് നടന്ന പരിപാടി കളുടെ റിപ്പോർട്ട്

ആയിരങ്ങൾക്ക് വിജ്ഞാനം പകർന്ന കാർഷിക മേളയും, നേട്ടങ്ങളുടെ ദൃശ്യവിരുന്ന് ഒരുക്കിയ കാർഷിക പ്രദർശനവും, അന്താരാഷ്ട്ര വിദഗ്ധർ പങ്കെടുത്ത ചർച്ചകളും സമ്പന്നമാക്കിയ പരിപാടികളോടെ കാസർഗോഡ് കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ ശതാബ്ദി ആഘോഷങ്ങൾക്ക് 2016 ഡിസംബർ 10 –ന് സമാപനമായി. 1916 ൽ നാളികേര ഗവേഷണ കേന്ദ്രമായി ആരംഭിച്ച സ്ഥാപനം കഴിഞ്ഞ ഒരു നൂറ്റാണ്ടായി തോട്ടവിളകളുടെ പ്രത്യേകിച്ച് തെങ്ങ്, കവുങ്ങ്, കൊക്കോ എന്നിവയുടെ ഗവേഷണ വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ സജീവമാണ്. തോട്ടവിളകളുടെ ഗവേഷണത്തിൽ വൻ സംഭാവനകൾ നല്കിയ സ്ഥാപനം ഇവിടെ വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ കൃഷിക്കാരിലേയ്ക്കും മറ്റ് ഗുണഭോക്താക്കളിലേയ്ക്കും കൈമാറുന്നതിലും വിജയം കൈവരിച്ചു.

സമാപനാഘോഷ പരിപാടികളിൽ കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. രാധമോഹൻ സിംങ് മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുത്തു. ശതാബ്ദി നാളികേര പാർക്ക്, ശതാബ്ദി സ്മാരക മന്ദിരം, പൈതൃക അതിഥി മന്ദിരം, കാർഷിക മേള, പ്രദർശനം, അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സിമ്പോസിയം എന്നിവയുടെ ഉദ്ഘാടനവും അദ്ദേഹം നിർവഹിച്ചു.

രാജ്യത്തെ കർഷക സമൂഹം നേരിടുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് പരിഹാരം കാണുന്നതിന് ഗവൺമെന്റ് സ്വീകരിച്ച വിവിധ

മികച്ച നാളികേര കർഷകനെ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. എ. കെ. സിംങ് ആദരിക്കുന്നു

നടപടികളെപ്പറ്റി ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ മന്ത്രി വിശദീകരിച്ചു. പ്രധാൻമന്ത്രി കൃഷി സിഞ്ചൈ യോജന, പ്രധാൻ മന്ത്രി ഫസൽ ബിമ യോജന, സോയിൽ ഹെൽത്ത് കാർഡ് വിതരണം, തുടങ്ങി ഗവൺമെന്റ് അടുത്ത കാലത്ത് നടപ്പാക്കിയ വിവിധ കർഷക ക്ഷേമ പദ്ധതികളുടെ പ്രയോജനങ്ങൾ കേന്ദ്രമന്ത്രി ഊന്നിപ്പറയുകയുണ്ടായി..

സിപിസിആർഐ 100 ഇയേഴ്സ് ഓഫ് സയന്റിഫിക്ക് എക്സലൻസ്, ഹാർവെസ്റ്റിംങ് വിസ്ഡം ഓഫ് കോക്കനട്ട് ഗ്രോവേഴ്സ്, കോക്കനട്ട്, ഇന്ത്യൻ ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ മാസികയുടെ പ്രത്യേക പതിപ്പ്,എന്നിവയുടെ പ്രകാശനവും സിപിസിആർഐയും കാംകോയും ചേർന്ന് വികസിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന കൽപ ബാർ ചോക്കലേറ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനവും മന്ത്രി ശ്രീ രാധാ മോഹൻ സിംങ്ങും സംസ്ഥാന റവന്യൂ മന്ത്രി ശ്രീ. ഇ ചന്ദ്രശേഖരനും ചേർന്ന് നിർവഹിച്ചു.

ഐസിഎആർ ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഡോ.ത്രിലോചൻ മൊഹാപത്ര ആമുഖ പ്രഭാഷണം നടത്തി. രാജ്യത്തെ വർധിച്ചുവരുന്ന ആവശ്യം പരിഗണിച്ച് കാർഷിക ഉത്പാദനം ഉയർത്തേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത ഡോ.മൊഹാപത്ര എടുത്തു പറഞ്ഞു. കൂടാതെ കർഷകരുടെ വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുന്നതിനായി ഉത്പ്പന്ന വൈവിധ്യവത്ക്കരണവും മൂല്യവർധനവും നടപ്പാക്കണമെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു. തോട്ടവിളകളുടെ വിള വർധന, വിളപരിചരണം, ഉത്പ്പന്ന വൈവിധ്യവത്ക്കരണം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ പേരിൽ സിപിസിആർഐയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരെ അദ്ദേഹം അഭിനന്ദിച്ചു. ഒപ്പം കൃഷിയിടങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് നടത്തിയ വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങളെയും സാങ്കേതിക വിദ്യാ കൈമാറ്റത്തെയു ഡോ. മൊഹാപത്ര ശ്ലാഘിച്ചു.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് പവലിയൻ

കാസർഗോഡ് എംപി ശ്രീ. പി കരുണാകരൻ ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. സംസ്ഥാന റവന്യു മന്ത്രി ശ്രീ. ഇ ചന്ദ്രശേഖരൻ, ഉത്തര കന്നഡ എംപി ശ്രീ ആനന്ദ് കുമാർ ഹെഗ്ഡെ, കാസർഗോഡ് എംഎൽഎ ശ്രീ.എൻഎ നെല്ലിക്കുന്ന് എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.എകെ സിംങ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ് അംഗം ശ്രീ.പിആർ മുരളീധരൻ, കാംകോ പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ.സതീഷ് ചന്ദ്ര,മൊഗ്രാൾ പൂത്തൂർ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. എഎ ജലീൽ, പ്രിൻസിപ്പൽ കൃഷി ഓഫീസർ ശ്രീ.പി പ്രദീപ് ഡോ.കെവിഎ ബാവപ്പ, ഡോ.എൻ എം നായർ, ഡോ.എംകെ നായർ, ഡോ.കെയുകെ നമ്പൂതിരി, ഡോ.വി രാജഗോപാൽ, ഡോ. ജോർജ് വി തോമസ് തുടങ്ങി സിപിസിആർ ഐയിലെ മുൻ ഡയറക്ടർമാർ ഉൾപ്പെടുയുള്ള പ്രമുഖരും തുടങ്ങിയവരും ചടങ്ങിൽ സന്നിഹിതരായിരുന്നു.

ചടങ്ങിൽ സിപിസിആർഐ ഡയറക്ടർ ഡോ.പി ചൗഡപ്പ സ്വാഗതവും, സോഷ്യൽ സയൻസ് വിഭാഗം പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. സി തമ്പാൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. കൃഷിക്കാരും ശാസ്ത്രജ്ഞരും തമ്മിൽ നടന്ന മുഖാമുഖം പരിപാടിയിൽ ആലപ്പുഴ കെവികെ പ്രോഗ്രാം കോർഡിനേറ്റർ ഡോ. പി മുരളീധരൻ സുസ്ഥിര കൃഷിയും മണ്ണും ജലസംരക്ഷണവും എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് പ്രബന്ധം അവതരിപ്പിച്ചു. കാർഷിക മേളയിൽ ദക്ഷിണേന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്ന് മൂവായിരത്തിലധികം കൃഷിക്കാർ പങ്കെടുത്തു. മേളയോടനുബന്ധിച്ച് കാർഷികോത്പ്പന്ന പ്രദർശനവും കൃഷിക്കാർക്ക് ചോദ്യോത്തരി മത്സരവും നടന്നു. നാളികേര വികസനവും ഗവേഷണവും എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ചു നടന്ന മൂന്നാമത് അന്താരാഷ്ട്ര സിമ്പോസിയത്തിൽ ഐസിഎആർ ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഡോ.ത്രിലോചൻ മോഹപത്ര ആധ്യക്ഷ്യം വഹിച്ചു.

നാളികേര കർഷകരെ ആദരിച്ചു.

ശതാബ്ദി ആഘോഷങ്ങളുടെ ഭാഗമായി കേരളം, തമിഴ്നാട്, കർണാടക, ആന്ധ്ര, മഹാരാഷ്ട്ര, ഗോവ, പശ്ചിമ ബംഗാൾ, അസാം, ലക്ഷദ്വീപ്, ആൻഡമാൻസ്, ഒഡിഷ, ഗുജ

കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രി ശ്രീ. രാധാ മോഹൻ സിംങ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് പവലിയനിൽ

റാത്ത് എന്നീ 12 സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള 100 നാളികേര കൃഷിക്കാരെ സിപിസിആർഐ ആദരിച്ചു. ഡോ.മോഹപത്ര, ശ്രീ ആനന്ദകുമാർ ഹെഗ്ഡെ എംപി, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.എകെ സിംങ്, എപിസിസി എക്സിക്കുട്ടിവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ എൻ സലും എന്നിവർ ചേർന്നാണ് കർഷകർക്ക് ഉപഹാരങ്ങൾ നല്കിയത്.

നാളികേര മേഖലയെ ലാഭകരവും സുസ്ഥിരവുമാക്കുന്നതിനായി വ്യത്യസ്തവും നൂതനവുമായ സംഭാവനകൾ നല്കിയവരാണ് ആദരിക്കപ്പെട്ട കർഷക പ്രതിഭകൾ. കൃഷിക്കാരെ ആദരിച്ചുകൊണ്ട് ഡോ മൊഹപത്ര പ്രസംഗിച്ചു. കാർഷിക മേഖലയ്ക്ക് യോജിച്ച, പരിസ്ഥിതിസൗഹൃദമായ കർഷകരുടെ തനതായ കണ്ടുപിടുത്തങ്ങൾ കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തി ഗവേഷണരീതി പുനക്രമീകരിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത തന്റെ പ്രസംഗത്തിൽ അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തെയും വിപണിയിലെ ചാഞ്ചാട്ടങ്ങളെയും നേരിടാൻ ഇത് സഹായകരമാകുമെന്നും അദ്ദേഹം തുടർന്നു. ഗുണമേന്മയുള്ള നടീൽ വസ്തുക്കളും മികച്ച രോഗപ്രതിരോധ മാർഗ്ഗങ്ങളും കൈമാറ്റം ചെയ്യുന്നതാണ് എന്ന് അദ്ദേഹം കൃഷിക്കാർക്ക് ഉറപ്പു നല്കി. നാളികേര വികസന പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് കൂടുതൽ പൊതുജനാവബോധം സൃഷ്ടിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യതകയാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.എകെ സിംങ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടിയത്. മികച്ച നാളികേര കൃഷിക്കാരുടെ സമ്പന്നമായ അനുഭവ പാഠങ്ങൾ ക്രോഡീകരിച്ച് ഹാർവെസ്റ്റിംങ് വിസ്ഡം ഓഫ് കോക്കനട്ട് ഗ്രോവേഴ്സ് എന്ന പേരിൽ അച്ചടിച്ച് നാളികേര കർഷകർക്ക് വിതരണം ചെയ്യുമെന്ന് അദ്ദേഹം പ്രസ്താവിച്ചു. കൃഷിക്കാരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് ശാസ്ത്രജ്ഞർ മറുപടി നല്കി. സോഷ്യൽ സയൻസ് വിഭാഗം തലവനും പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റുമായ ഡോ.സി തമ്പാൻ സ്വാഗതവും പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ.എസ് കലാവതി നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ശതാബ്ദി പ്രദർശനം

ശതാബ്ദി സമാപനത്തിന്റെ ഭാഗമായി സെന്റിനറി എക്സപോ എന്ന പേരിൽ വിജ്ഞാനത്തോടൊപ്പം വിനോദവും പ്രദാനം ചെയ്ത വൻ കാർഷിക പ്രദർശനമാണ് 2016 ഡിസംബർ 10 മുതൽ 13 വരെ സിപിസിആർഐ കാസർഗോഡ് കാമ്പസിൽ സംഘടിപ്പിച്ചത്. കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. രാധമോഹൻ സിംങ് പ്രദർശനം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, കാർഷിക സർവകലാശാലകൾ, കാർഷിക വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടെ നൂറിലധികം പവലിയനുകൾ മേളയിൽ ഒരുക്കിയിരുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് കൊച്ചി, സിപിസിആർഐ, സിടിസിആർഐ, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സ്പൈസ് റിസർച്ച്, ഡയറക്ടറേറ്റ് ഓഫ് കാഷ്യു റിസർച്ച്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ റിസർച്ച്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഓയിൽ പാം റിസർച്ച്, സെൻട്രൽ കോസ്റ്റൽ അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, നാഷണൽ റിസർച്ച് സെന്റർ ഫോർ ബനാന, സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ്ഗ്രി.എൻജിനിയറിംങ്, സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി, സെൻട്രൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, കേരള കാർഷിക സർവ കലാശാല, ധാർവാർ കാർഷിക സർവകലാശാല, തമിഴ്നാട് കാർഷിക സർവകലാശാല, കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്ര കാസർഗോഡ്,ഡയറക്ടറേറ്റ് ഓഫ് അരക്കനട്ട്, ആൻഡ് സ്പൈസ് ഡവലപ്മെന്റ്, കാംകോ, ധർമസ്ഥല ഗ്രാമ അഭിവൃദ്ധി യോജന, അഡികപത്രിക തുടങ്ങിയവരും പവലിയനുകൾ ഒരുക്കിയിരുന്നു. വിത്തു കമ്പനികൾ, നഴ്സറികൾ, കുടുംബശ്രീ മിഷൻ എന്നിവരും പങ്കെടുത്തു. ■ *ഫോട്ടോകൾ : കെ. ശ്യാമ പ്രസാദ്, ഇ. ആർ അശോകൻ*

ഫുഡെക്സ് സൗദി 2016

അറേബ്യൻ ഭക്ഷ്യമേളയിൽ കേരോത്പന്നങ്ങൾക്ക് വൻ ഡിമാന്റ്

● മിനി മാത്യു
പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

നവംബർ 21 മുതൽ 24 വരെ സൗദി അറേബ്യയിലെ ജിദ്ദയിൽ നടന്ന പ്രമുഖ അന്താരാഷ്ട്ര ഭക്ഷ്യ മേളയായ ഫുഡെക്സ് സൗദി 2016ൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. ആഗോള വിപണിയിൽ ഭക്ഷ്യോത്പന്ന വ്യാപാര രംഗത്തുണ്ടായിട്ടുള്ള പ്രാധാന്യത്തേയും നേട്ടങ്ങളേയും കുറിച്ചുള്ള ബോധവത്കരണവും ലോകോത്തര ഗുണമേന്മയുള്ള ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനവുമാണ് ഫുഡെക്സിൽ ഒരുക്കിയത്. ജിദ്ദ സെന്റർ ഫോർ ഫോറംസ് ആന്റ് ഇവന്റ് സെന്ററിൽ നടന്ന ഭക്ഷ്യമേളയിൽ പങ്കെടുത്ത 35 രാജ്യങ്ങളും അവരവരുടെ നാടിന്റെ തനതു ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ആസ്വാദ്യകരമായ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ മത്സരബുദ്ധിയോടെ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. ഭക്ഷ്യ വ്യവസായ രംഗത്ത് വിവിധ മേഖലകളിലുള്ളവർ ഒരുമിച്ചണിനിരന്ന് വിജയകരമായി വ്യാപാരം നടത്തുന്നതിന് സൗദി സർക്കാർ ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള ഒരേയൊരു വേദിയാണിത്. സൗദി രാജാവ് പ്രിൻസ് ഫഹദ് ബിൻ മുക്രിൻ ബിൻ അബ്ദുൾ അസീസ് നവംബർ 21 ന് പ്രദർശനം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഇന്ത്യൻ പവലിയന്റെ ഉദ്ഘാടനം സൗദിയിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസിയുടെ കോൺസുലർ ജനറൽ മുഹമ്മദ് ആർ റഹ്മാൻ ഷെയ്ഖ് കേന്ദ്രകൃഷി കർഷകക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി ഡോ.ഷക്കീൽ അഹമ്മദ് ഐഎഎസിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

ഇന്ത്യയെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് ഡോ.ഷക്കീൽ അഹമ്മദ് ഐഎഎസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ രവീന്ദ്ര സിംഗ് ശെങ്കാർ, പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ മിനി മാത്യു, എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു. നാളികേര വികസന ബോ ർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ വിവിധ കേരോത്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനായി പ്രത്യേക ക്ഷണിതാക്കളായി പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി സിഇഒ വിനോദ് കുമാറും, കേരാടെക് കമ്പനി ചെയർമാൻ കെ.വി.മോഹനനും, ചെന്നെയിലെ ഹോളിസ്റ്റ ട്രാൻസ് വേൾഡിന്റെ അസിസ്റ്റന്റ് മാനേജർ സ്മിത ദാസും പങ്കെടുത്തു. പ്രകൃതിദത്തവും ആരോഗ്യ പോഷകദായകവുമായ ഭക്ഷ്യപദാർത്ഥങ്ങളുടെ കച്ചവട സാധ്യതകൾ തേടിയെത്തിയ വ്യാപാരികളായിരുന്നു ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ എത്തിയവരിലേറെയും. ആകർഷകമായ പാക്കറ്റുകളിലാക്കിയ മധുര പലഹാരങ്ങൾ, ധാന്യങ്ങൾ, പയറു വർഗ്ഗങ്ങൾ, ഡ്രൈഫ്രൂട്ട്സ്, ഈന്തപ്പഴ ശേഖരം, സംസ്കരിച്ച് ടിന്നുകളിലാക്കിയ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ, ഡയറി ഉത്പന്നങ്ങൾ, മീറ്റ് - ഫിഷ് ഉത്പന്നങ്ങൾ, ബേക്കറി ഉത്പന്നങ്ങൾ, മധുര പാനീയ

സൗദിയിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസിയുടെ കോൺസുലർ ജനറൽ മുഹമ്മദ് ആർ റഹ്മാൻ ഷെയ്ഖ് ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു. കേന്ദ്രകൃഷി കർഷകക്ഷേമ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി ഡോ.ഷക്കീൽ അഹമ്മദ് ഐഎഎസ് സമീപം

ങ്ങൾ, വൈൻ, ചായ, കാപ്പി, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, ആകർഷകമായ കേക്ക് ഉത്പന്നങ്ങൾ, ഐസ്ക്രീം ശേഖരം എന്നിവയുടെ പ്രദർശനത്തിലൂടെ ഫുഡെക്സ് സൗദി സന്ദർശകരെ ഏറെ ആകർഷിച്ചു. കൊറിയ, ഗ്രീസ്, ഈജിപ്റ്റ്, അഫ്ഗാനിസ്ഥാൻ, ഉസ്ബെക്കിസ്ഥാൻ, സ്പെയിൻ, ലെബനോൺ, പാക്കിസ്ഥാൻ, തുർക്ക്മെനിസ്ഥാൻ, യെമൻ, സൗദി അറേബ്യയുടെ സ്റ്റാളുകൾ സന്ധ്യാസമയത്ത് അവരവരുടെ സ്റ്റാളുകളിൽ ഒരുക്കിയ രുചികരമായ ഭക്ഷണം സന്ദർശകർക്കായി വിളമ്പിയതും മേളയ്ക്ക് കൊഴുപ്പേകി. പർദ്ദയണിഞ്ഞ അറേബ്യൻ, അഫ്ഗാൻ യവനസുന്ദരികൾ, അതീവശ്രദ്ധയോടെയും അതിലേറെ ആതിഥ്യ മര്യാദ പാലിച്ചുകൊണ്ടും ഭക്ഷണം വിളമ്പിയത് സന്ദർശകരെ ആകർഷിച്ചു. ഇതോടൊപ്പം ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വിപണന മേഖലയിലെ നൂതന ടെക്നോളജികളും, യന്ത്രോപകരണങ്ങളും, വെന്റിംഗ് മെഷീനുകളും, ചില്ലറുകളും സന്ദർശകർക്ക് ഏറെ വിജ്ഞാന പ്രദമായിരുന്നു.

റെഡ്സീയുടെ തീരപ്രദേശവും സൗദി അറേബ്യയിലെ പ്രമുഖ തുറമുഖ ബിസിനസ്സ് നഗരവുമായ ജിദ്ദയിൽ പ്രതിവർഷം 25 മില്ല്യൺ ടൂറിസ്റ്റുകളാണ് സന്ദർശിക്കുന്നത്. ഇവരിൽ 17 മില്ല്യൺ ജനങ്ങളും ഇസ്ലാംമത സ്ഥാപകനായ മുഹമ്മദ് നബിയുടെ ജന്മ സ്ഥലമായ മക്കയിൽ ഹജ്ജ് സന്ദർശനത്തിനെത്തുന്നവരാണ്. ഗൾഫ് കോർപ്പറേഷൻ കൗൺസിൽ (ജി.സി.സി) രാജ്യങ്ങളുടെ 59% ഭക്ഷ്യഉപഭോഗവും ഇവിടെയാണ്. 4.5 ബില്ല്യൺ ഡോളർ ചെലവഴിക്കുന്ന ഫാസ്റ്റ് ഫുഡ് ഇൻഡസ്ട്രിയാണ് സൗദി അറേബ്യയുടെ വ്യാപാര കേന്ദ്രമായ ജിദ്ദയിലുള്ളത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ നാളികേരമുൾപ്പെടയുള്ള പ്രകൃതിദത്ത ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ വിപണി കണ്ടെത്താനുള്ള സാധ്യതകളും ഏറെയാണ്.

നാളികേര ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ അന്വേഷണം ലഭിച്ചത് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, വെർജിൻ ഓയിൽ, നീര, നീര ഹണി, കരിക്കിൻ വെള്ളം, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ക്യാപ്സ്യൂൾ, ഹെയർക്രീം, തേങ്ങാപ്പാൽ, തേങ്ങാപ്പാൽപ്പൊടി, കോക്കനട്ട് ചിപ്സ് എന്നിവയ്ക്കായിരുന്നു. ഹോൾസെയിൽ ഡിസ്ട്രിബ്യൂട്ടേഴ്സ്, ഇറക്കുമതിക്കാർ, സപ്ലെയേഴ്സ്, റസ്റ്റോറന്റ് മേഖലയിൽ നിന്നുള്ളവർ, വൻ ബിസിനസ്സ് ഗ്രൂപ്പുകൾ എന്നിവർ നാളികേര ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ സന്ദർശിച്ച് വ്യാപാര സാധ്യതകളാരാഞ്ഞു. കുടുംബമായിട്ടെത്തിയവർ ആരോഗ്യ സൗന്ദര്യവർദ്ധക ഉത്പന്നങ്ങളായ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ക്യാപ്സ്യൂൾ, ഹെയർക്രീം, പ്രകൃതിദത്ത നീര ഹണി എന്നിവ വാങ്ങുന്നതിൽ സന്ദർശകർ ഏറെ ഔത്സുക്യം കാട്ടി. കേരാടെക്കിന്റെ വിസിഒ ക്യാപ്സ്യൂളുകളും, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയും മറ്റും ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിഞ്ഞു.

സൗദി അറേബ്യയിൽ സമഗ്ര നാളികേര വ്യവസായം സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും പ്രതിദിനം ഒരു ലക്ഷം നാളികേരം വരെ സംസ്കരിച്ച് വിസിഒ, മിൽക്ക് പൗഡർ തുടങ്ങി ആക്ടിവേറ്റഡ് കാർബൺ യൂണിറ്റ് വരെ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് താത്പര്യം പ്രകടിപ്പിച്ച അറബി ബിസിനസ്സുകാരുമുണ്ട്. റിയാദ് ആസ്ഥാനമായുള്ള ഫുഡ് ആന്റ് മെഡിസിൻ കമ്പനിയായ യുണൈറ്റഡ് ഗൾഫ് കോർണർ ട്രേഡിംഗ് ആന്റ് കോൺട്രാക്റ്റിംഗ് കമ്പനി ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ എത്തി ബിസിനസ്സ് സംബന്ധമായ ചർച്ചകൾ നടത്തി. റെഡ്സീയുടെ തീരപ്രദേശത്ത് പ്രത്യേകിച്ച് രാജാവിന്റെ കൊട്ടാരത്തിന്റെ സമീപ പ്രദേശത്ത് കേര വൃക്ഷങ്ങൾ നട്ട് ആ പ്രദേശം ആകർഷകമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ചൂടേറിയ കാലാവസ്ഥയിലും കായ്ഫലമുള്ള തെങ്ങുകളാണ് ഈ പ്രദേശത്തുള്ളത്. ഇവയ്ക്ക് അൽപ്പം കൂടി പരിചരണവും ശ്രദ്ധയും നൽകിയാൽ ഈന്തപ്പനയ്ക്കൊപ്പം കേര കൃഷിയും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്.

ജിദ്ദയിൽ വളരുന്ന തെങ്ങുകൾ

ഇന്ത്യൻ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രമോഷനു വേണ്ടി ജിദ്ദ എംബസ്സിയുടെ കീഴിൽ സൗദി ഇന്ത്യൻ ബിസിനസ്സ് നെറ്റ് വർക്കും ഇന്ത്യക്കാരായ വ്യാപരികളേയും സ്ഥാപനങ്ങളേയും ഫുഡെക്സ് വേദിയിലെത്തിച്ച ഇന്ത്യൻ ട്രേഡ് പ്രമോഷൻ ഓർഗനൈസേഷനും ചേർന്ന് ഫുഡെക്സ് പ്രദർശനത്തിന് മുന്നോടിയായി ഒരു ബിസിനസ്സ് മീറ്റ് സംഘടിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നായി 60 അംഗങ്ങൾ നവംബർ 20ന് നടത്തിയ ബിസിനസ്സ് മീറ്റിൽ പങ്കെടുത്തു. ഫുഡെക്സ് വേദിയിലെത്തിക്കുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ച് ബിസിനസ്സ് പങ്കാളികൾക്ക് ഏകദേശ ധാരണ പകരാൻ ഈ മീറ്റ് ഏറെ ഉപകരിച്ചു. നാളികേരത്തിന്റെ വിവിധ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളേക്കുറിച്ച് പങ്കെടുത്ത കേരോത്പന്ന നിർമ്മാതാക്കളും നാളികേര ബോർഡും പ്രത്യേക അവതരണം നടത്തിയത് നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ച് പ്രത്യേകിച്ച് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, നീര, കരിക്കിൻവെള്ളം എന്നിവയുടെ ഉപയോഗത്തിലൂടെ ആരോഗ്യ രംഗത്തുണ്ടായിട്ടുള്ള നേട്ടങ്ങളെ കുറിച്ച് വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികൾക്ക് ഏകദേശ ധാരണ ലഭിക്കുകയും ഇതു സംബന്ധിച്ച് കൂടുതൽ അന്വേഷണങ്ങളുമായി പലരും ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ എത്തുകയും ചെയ്തു.

യുഎഇ ആസ്ഥാനമായി സൗദി അറേബ്യയിൽ ഡിസ്ട്രിബ്യൂഷൻ ചാനൽ ഉള്ള ഫാൽക്കൺ ട്രേഡിംഗ് കമ്പനി, കേരാടെക് കമ്പനി ചെയർമാൻ കെ.വി.മോഹനനുമായി ചർച്ച നടത്തി. കമ്പനി പുറത്തിറക്കുന്ന വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ക്യാപ്സ്യൂൾ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് എന്നിവ വാങ്ങുന്നതിൽ കരാറിലേർപ്പെടാൻ താത്പര്യം കാട്ടി. ഈ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വില സംബന്ധിച്ച് ഒത്തു തീർപ്പു ചർച്ചകൾ നടക്കുന്നതായി അദ്ദേഹം അറിയിച്ചു. ഭാവിയിൽ കേരാടെക് കമ്പനിക്ക് വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും തൂൾത്തേങ്ങയുടേയും വൻ തോതിൽ ഓർഡർ ലഭിക്കാൻ സാധ്യതയുള്ളതായും മോഹനൻ പറഞ്ഞു. ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിരക്കുകളും, മറ്റ് വ്യവസ്ഥകളെകുറിച്ചുമുള്ള ചർച്ച പുരോഗമിക്കുകയാണ്. ഓർഗാനിക് വെർജിൻ ഓയിൽ ആവശ്യപ്പെട്ട് എത്തിയവരും ഏറെയായിരുന്നു.

യുഎഇയിലെ ലുലു ഗ്രൂപ്പ് ഓഫ് കമ്പനീസ് ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിലെ വിവിധ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ബ്രാൻഡുകൾ സംബന്ധിച്ചുള്ള അന്വേഷണം നടത്തുകയുണ്ടായി. ജാബ്സ് ഇന്റർനാഷണൽ കമ്പനി ഡയറക്ടർ ഷൈലേഷ് ഷാ ഡിസി പൗഡറിന് പരമാവധി ഓർഡർ കിട്ടാനുള്ള ശ്രമവുമായാണ് നാളികേര ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ എത്തിയത്. ഗുണമേന്മയുള്ള നാളികേര കാമ്പുപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന ഡിസി പൗഡർ എത്ര ലഭിച്ചാലും ഇന്ത്യൻ നിർമ്മാതാക്കളിൽ നിന്നും വാങ്ങാൻ തയ്യാറാണെന്ന് അദ്ദേഹം അറിയിച്ചു. ഇതോടൊപ്പം ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് ബിസിനസ്സിൽ അനുവർത്തിക്കേണ്ട നിബന്ധനകൾ പാലിക്കാൻ ഫാക്ടറികളെ നിർബന്ധിതമാക്കണമെന്ന് ബോർഡിനോട് അദ്ദേഹം ആവശ്യപ്പെട്ടു. സൗദിയിലെ എഎംഎച്ച് അൽഷായ കമ്പനി, കാഷിഫ് ഷെയ്ക്ക് മാർക്കറ്റിംഗ് കമ്പനികൾ കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിന്റെ വിപണി തേടിയാണ് സ്റ്റാളിൽ എത്തിയത്.

നിരവധി സംരംഭകരുടെ വിവിധയിനം ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനം കൂടിയായ ഫുഡെക്സിൽ പങ്കെടുക്കാൻ സാധിച്ചത് ഇറക്കുമതി വ്യാപാരികളെ തിരിച്ചറിയാനും അവരുടെ വാണിജ്യതന്ത്രം മനസ്സിലാക്കാനും സഹായിച്ചതായും ഹോളിസ്റ്റ ട്രാൻസ്‌വേൾഡ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് അസ്സിസ്റ്റന്റ് മാനേജർ സ്മിത ദാസ് അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. മികച്ച അവസരങ്ങളാണ് അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങൾക്കുള്ളത്. അതിനാൽ തന്നെ ഇന്ത്യയിലെ നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉത്പന്നങ്ങൾ കയറ്റുമതി ചെയ്ത് മെയ്ക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യ പദ്ധതി യാഥാർഥ്യമാക്കാം എന്ന് അവർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. തേങ്ങാപ്പാൽ, വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ, മിൽക്ക് പൗഡർ, കോക്കനട്ട് ബട്ടർ, ചിപ്സ് എന്നീ ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് ഒട്ടേറെ ഓർഡർ ലഭിച്ചു.

പാലക്കാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി സിഇഒ പി.വിനോദ്കുമാർ കമ്പനിയുടെ ഉത്പന്നങ്ങളായ നീര, നീര ഹണി, വെർജിൻ ഓയിൽ, നീര ഷുഗർ, നീര കുക്കീസ് എന്നിവ സ്റ്റാളിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. വൈറ്റമിൻ എ,ബി,സി ഒരുമിച്ചടങ്ങിയതും, ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡെക്സ് നേർപകുതിയുള്ളതുമായ നീര ഹണി, ഷുഗർ എന്നിവയ്ക്ക് മെച്ചപ്പെട്ട ഓർഡർ ലഭിക്കുകയും ചെയ്തു.

ونشكر رعايتكم الكريمة وإفتتاح
معرض فوديكس السعودية ٢٠١٦

A-22
A-27

Strengthens
healthy heart
Reduce

MAKE IN INDIA
PROGRAMME

ബിസിനസ്സ് മീറ്റ്

ഇന്ത്യൻ ട്രേഡ് പ്രമോഷൻ ഒർഗനൈസേഷന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ഇന്ത്യൻ കോൺസുലേറ്റ് ജനറലിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സൗദി ഇന്ത്യൻ ബിസിനസ്സ് നെറ്റ്‌വർക്ക് ഫുഡെക്സ് പ്രദർശനത്തോടനുബന്ധിച്ച് നടത്തിയ ബി ടു ബി മീറ്റ് ഇന്ത്യൻ കോൺസുലാർ ജനറൽ മുഹമ്മദ് ആർ റഹ്മാൻ ഷെയ്ഖ് 20ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഇന്ത്യയിലെ വിവിധ കമ്പനികളെ പങ്കെടുപ്പിക്കാൻ ഇന്ത്യൻ ട്രേഡ് പ്രമോഷൻ ഒർഗനൈസേഷൻ വഹിച്ച പങ്കിനെക്കുറിച്ച് ഇന്ത്യൻ കോൺസുൽ ജനറൽ മുഹമ്മദ് നൂർ റഹ്മാൻ ഷെയ്ഖ് പ്രശംസിക്കുകയുണ്ടായി. ഫുഡെക്സ് പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുക്കുന്നതിലൂടെ ഇരു രാജ്യങ്ങളും തമ്മിലുള്ള വാണിജ്യ വ്യാപാര ബന്ധം ദൃഢമാവുകയും, പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ വഴിതെളിക്കുകയും ചെയ്യുമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ഈ മേഖലയിലെ വ്യവസായങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനായി ഇരു രാജ്യങ്ങളും പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെന്നും ഹജ്ജ് ഡെപ്യൂട്ടി കോൺസുൽ ജനറൽ മുഹമ്മദ് സെയ്ദ് ആലം പറഞ്ഞു. ഡോ. മുഹമ്മദ് നൂറുൽ ഹസ്സൻ (കോൺസുൽ കൊമേഴ്സ്), കോൺസുലാർ ആനന്ദ് കുമാർ, മഹേഷ് മോദി, എക്സ്പോർട്ട് ആന്റ് കോർപ്പറേറ്റ് മാനേജർ വിജയ് സോണി, എസ്ഐബിഎൻ ട്രഷറർ, സക്കറിയ ബിലാദി തുടങ്ങിയവർ മീറ്റിൽ സംസാരിച്ചു.

എക്സിബിഷന്റെ സമാപന ദിവസമായ നവംബർ 24ന് കേന്ദ്രകൃഷി കർഷകക്ഷേമ മന്ത്രാലയം സെക്രട്ടറി ഡോ. ഷക്കീൽ അഹമ്മദിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ഫുഡെക്സ് എക്സിബിഷൻ ഹാളിൽ എല്ലാ പ്രതിനിധികളേയും ഉൾപ്പെടുത്തി മറ്റൊരു ബിസിനസ്സ് മീറ്റ് കൂടി സംഘടിപ്പിച്ചു. ആഗോളതലത്തിൽ നാളികേരത്തിനും മറ്റ് മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾക്കും ലഭിക്കുന്ന സ്വീകാര്യതയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് വഹിക്കുന്ന പങ്കിനെ കുറിച്ച് അദ്ദേഹം യോഗത്തിൽ വെളിപ്പെടുത്തി. ബോർഡിന്റെ വിവിധ പദ്ധതികളെക്കുറിച്ചും പ്രത്യേകിച്ച് ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതിയിലൂടെ നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്പന്ന വൈവിധ്യവത്കരണം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് ബോർഡ് നൽകുന്ന സാമ്പത്തിക സാഹായത്തെക്കുറിച്ചും, കർഷക ഉത്പാദക കമ്പനികളിലൂടെ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിനെ കുറിച്ചും വിവരിച്ചു. ബിസിനസ്സ് മീറ്റിൽ പങ്കെടുത്ത എംവിഎ ഗ്രൂപ്പ് ഓഫ് കമ്പനീസിന്റ സാരഥി എം.വി.എ.സലീം, ജെ.എൻ.എച്ച് ഹോസ്പിറ്റൽ ഗ്രൂപ്പ് സാരഥി വി.പി. മുഹമ്മദ് സലീം തുങ്ങിയവർ നാളികേര വ്യവസായത്തിൽ ഏർപ്പെടുന്നതിനായി താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിക്കുകയും അതിനായി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സഹായം അഭ്യർത്ഥിക്കുകയും ചെയ്തു. ഇതോടൊപ്പം തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യുന്നതിന് ബോർഡ് നൽകുന്ന സാങ്കേതിക സഹായങ്ങളെക്കുറിച്ചും ചോദിച്ചറിഞ്ഞു. സൗദി കോൺസുലേറ്റുമായി സഹകരിച്ച് വ്യാപാര ബന്ധം സ്ഥാപിക്കാനുള്ള ക്രമീകരണങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തണമെന്നും മീറ്റിൽ പങ്കെടുത്ത വ്യാപാര പ്രതിനിധികൾ ആവശ്യപ്പെട്ടു. ഈ ആവശ്യം ഭാരത സർക്കാറിന് മുന്നിൽ അവതരിപ്പിക്കുമെന്നും ഡോ.ഷക്കീൽ അഹമ്മദ് ഉറപ്പു നൽകി. വ്യാപാര ബന്ധം കൂടുതൽ ശക്തിപ്പെടുത്താൻ ബിസിനസ്സ് മീറ്റിൽ പങ്കെടുത്തവരെ ഉൾപ്പെടുത്തി വാട്ട്സ് ആപ്പ് ഗ്രൂപ്പ് ആരംഭിക്കണമെന്നും ഇതിനു വേണ്ട വിവരങ്ങൾ നൽകാനും ഇന്ത്യൻ കോൺസുലേറ്റുമായി സഹകരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്നതിനുമായി ഐടിപിഒ ഡെപ്യൂട്ടി മാനേജർ അഭിഷേക് ചൗഹാനെ ഏർപ്പെടുത്തി. ■

വൈഗ ശിൽപശാലയിലും പ്രദർശനത്തിലും നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു

മിനി മാത്യു

പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

സംസ്ഥാനത്ത് കാർഷിക മേഖലയിൽ മൂല്യ വർദ്ധനവിനും വൈവിദ്ധ്യ വൽക്കരണത്തിനും അനന്ത സാധ്യതകളൊരുക്കി നടത്തിയ വൈഗ 2016 ശിൽപശാലയിലും പ്രദർശനത്തിലും നാളികേര വികസന ബോർഡും പങ്കാളിയായി. സംസ്ഥാന കാർഷിക വികസന കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ 2016 ഡിസംബർ 1 മുതൽ 5 വരെ തിരുവനന്തപുരം കനകക്കുന്നു പാലസിൽ നടത്തിയ ശിൽപശാലയിലും പ്രദർശനത്തിലും ഈ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന കർഷകർ, ഉൽപാദകർ, നവ സംരംഭകർ, കേന്ദ്ര സർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾ, ഏഷ്യൻ ആന്റ് പസഫിക് കമ്മ്യൂണിറ്റി എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു. ബഹു. കേരള ഗവർണ്ണർ പി. സദാശിവം വൈഗ 2016 (Value Addition for Income Generation in Agriculture) ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കൃഷി വകുപ്പു മന്ത്രി അഡ്വ. വി. എസ്. സുനിൽ കുമാർ ഉദ്ഘാടന സമ്മേളത്തിൽ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. കൃഷി സംസ്കരണത്തിലും മൂല്യ വർദ്ധനവിനും വേണ്ട സാമ്പത്തിക കാര്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് ബഹു. ധനമന്ത്രി ഡോ. ടി. എം. തോമസ് ഐസക്കും പ്രത്യേക പ്രഭാഷണം നടത്തി. സംസ്ഥാന അഗ്രികൾച്ചർ പ്രൊഡക്ഷൻ കമ്മീഷണർ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ്. സ്വാഗതവും, കേരള സംസ്ഥാന കൃഷി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ബിജു പ്രഭാകർ ഐ.എ. എസ്. നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

നാളികേര സംസ്കരണവും മൂല്യ വർദ്ധനവും സംബന്ധിച്ച് ഡിസംബർ 1,2 തീയതികളിൽ വിവിധ ടെക്നിക്കൽ സെഷനുകൾ നടന്നു. സെഷനുകളുടെ പ്രാരംഭഘട്ടത്തിൽ തദ്ദേശസ്വയം ഭരണ വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറിയും നാളികേര വികസന ബോർഡ് മുൻ ചെയർമാനുമായ ശ്രീ. ടി. കെ. ജോസ് ഐ.എ. എസ് കേരോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വൻ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ച് മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. 'പോഷണം, ആരോഗ്യം, സൗഖ്യം' എന്നിവ ആസ്പദമാക്കി നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണമെന്ന് ടി. കെ. ജോസ് ഐ.എ.എസ്. അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. പരമ്പരാഗത കേരോൽപ്പന്നങ്ങളായ വെളിച്ചെണ്ണ, കൊപ്ര എന്നതിലുപരി പാരമ്പര്യേതര മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്ന നിർമ്മാണത്തിലേക്ക് സംരംഭകരെ കൈ പിടിച്ചു കൊണ്ടു പോകുന്നതിനുള്ള ശ്രമമാണ് വൈഗയിലൂടെ കേരള സർക്കാർ ശ്രമിക്കുന്നത്. പാലക്കാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി ടെട്രാപായ്ക്കിലാക്കിയ നീര ലോകത്തിലാദ്യമായി വിപണിയിലിറക്കിയത് നമ്മുടെ നാടിന്റെ നേട്ടമാണ്. തമിഴ്നാട് മിൽക്ക് മാർക്കറ്റിംഗ് ഫെഡറേഷനായ അവീന്റെ അധിക സൗകര്യമുപയോഗിച്ചാണ് കമ്പനി ടെട്രാ പായ്ക്കിൽ നീര വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. ഇന്ന് ലോകത്തിൽ ലഭ്യമായ മറ്റേതൊരു സോഫ്റ്റ് ഡ്രിങ്കിനേക്കാളും രുചികരമായ പാനീയമാണ് നീര. 112 വർഷം പഴക്കമുള്ള നിയമത്തിൽ ഭേദഗതി വരുത്തിയ ശേഷം രണ്ടു

വർഷങ്ങൾക്കു മുമ്പ് പ്രാബല്യത്തിലായ നീരയുടെ ഗ്ലൈസീമിക് ഇൻഡക്സ് 35 മാത്രമായതിനാൽ പ്രമേഹ രോഗികൾക്കുപോലും ഉപയോഗിക്കുവാൻ കഴിയും. 6 ആഴ്ച പ്രതിദിനം 200 മിലി നീര കഴിക്കുന്നയാളുടെ ലിവർ സിറോസിസ് ഭേദപ്പെടുന്നതായി ബാംഗ്ലൂരിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സയൻസിന്റെ പഠനം തെളിയിച്ചു കഴിഞ്ഞു.

അമേരിക്കയിലെ 'സോ ഡെലീഷ്യസ്' കമ്പനി 17 വർഷം മുമ്പ് ഡയറി ഫ്രീ ഉൽപന്നനിർമ്മാണ രംഗത്തേയ്ക്ക് കടന്നപ്പോൾ അവരുടെ ഡയറി ഉൽപന്നങ്ങൾ ഭൂരിഭാഗവും സോയാ മിൽക്ക് ഉപയോഗിച്ചു കൊണ്ടുള്ളതായിരുന്നു. എന്നാലിന്ന് സോയയ്ക്കു പകരം 70 ശതമാനവും നാളികേരപാൽ ഉപയോഗിച്ചുള്ള വെഗാൻ ഐസ്ക്രീമാണ് കമ്പനി പുറത്തിറക്കുന്നത്. അന്യ രാജ്യക്കാർ തേങ്ങാപ്പാൽ ബിവറേജ് ആയി ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഇതിന്റെ മൂല്യം തിരിച്ചറിയാൻ തുടങ്ങിയിട്ടേയുള്ളൂ. തിരുപ്പൂരിലെ പ്യൂർ ട്രോപ്പിക് കമ്പനിയുടെ ഉടമയായ ആനന്ദ് ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് ടെട്രാപായ്ക്കിലാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നു.

കർഷക പങ്കാളിത്തത്തോടെ കേരളത്തിലെ കേരോൽപാദക കമ്പനികൾ ഇന്ന് നിരവധി ഉൽപന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തുന്നു. ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, നാളികേരപ്പാൽ തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണ വ്യവസായത്തിൽ പുറംതള്ളപ്പെടുന്ന മാലിന്യമായ തേങ്ങാ വെള്ളം സംസ്ക്കരിച്ചുണ്ടാക്കാവുന്ന ഉൽപന്നങ്ങളാണ് നാറ്റാ ഡി – കൊക്കോ, വിനാഗിരി മറ്റ് ഡ്രിങ്കുകൾ എന്നിവ. വെർജിൻ ഓയിൽ ഉപയോഗിച്ചപ്പോൾ വൻകുടലിന്റെ കാൻസർ മാറിയതായി ആസ്ട്രേലിയൻ യൂണിവേഴ്സിറ്റിയുടെ പഠനത്തിലൂടെ തെളിയിക്കപ്പെട്ടു. വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ശരീരത്തിലെ നല്ല കൊളസ്ട്രോളായ എച്ച്.ഡി.എൽ. കൊളസ്ട്രോൾ നാലു ശതമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കുമെന്ന് കൊച്ചി അമൃത ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിലെ ക്ലിനിക്കൽ പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചു കഴിഞ്ഞു. 57 വർഷം അമേരിക്കയിലെ സോയാബീൻ ലോബി വെളിച്ചെണ്ണയെ യാതൊരു ശാസ്ത്രീയ പഠനവും ഇല്ലാതെ

ടെക്നിക്കൽ സെഷൻ

യാണ് പുകമറയിൽ മാറ്റി നിർത്തിയത്. അതിനു ശേഷമാണ് വേൾഡ് ഹെൽത്ത് ഓർഗനൈസേഷൻ (WHO) മനുഷ്യ ശരീരത്തിന് ഹാനികരമെന്നു പറഞ്ഞ് സംശയത്തിന്റെ ലിസ്റ്റിൽ മാറ്റി നിർത്തിയിരുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയെ ഇന്ന് ശരീരത്തിന് ഗുണകരമായ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ലിസ്റ്റിൽപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇവിടെ വെർജിൻ ഓയിലിന് ബ്രാന്റ് അംബാസിഡർമാർ ഇല്ല; അമേരിക്കൻ യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങൾ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ അംഗീകരിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഇവരാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ വെർജിൻ ഓയിൽ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നത്. പ്രകൃതിദത്ത ഇലക്ട്രലൈറ്റ് ആയ കരിക്കിൻ വെള്ളം പോഷക സമൃദ്ധമായ ഉത്തമ പാനീയമാണ്. കരിക്കിൻവെള്ളം ജീവന്റെ പാനീയമാണ്.

പസഫിക് രാജ്യമായ ഫിജി തെങ്ങിൻ തടി സംസ്ക്കരണത്തിലും വ്യവസായത്തിലും മുൻപന്തിയിലാണ്. തിരുവനന്തപുരത്തെ രണ്ടു താലൂക്കുകളിൽ വളരുന്ന തെങ്ങുകളുടെ എണ്ണം മാത്രമാണ് ഇവിടെയുള്ളത്.

കാർഷിക മേഖലയിലെ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ച് കർഷകരുമായി ആശയ വിനിമയം നടത്തി മുന്നോട്ടു പോയാൽ കേര കൃഷിയിലൂടെ നാടിന് സമൃദ്ധി കൈവരിക്കാം. കൂട്ടായ്മകൾക്ക് ഉൽപന്നങ്ങൾ അഗ്രിഗേറ്റ് ചെയ്യുന്നതിലാണ് പ്രധാന പങ്ക്. ടെക്നോളജിയും മറ്റും നൽകാൻ ഇവിടെ അഗ്രിക്കൾച്ചർ യൂണിവേഴ്സിറ്റി, സി.പി.സി.ആർ.ഐ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് എന്നിവരുണ്ട്. ഇതോടൊപ്പം പ്രൊഫഷണൽ മാനേജ്മെന്റ് സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ വിപണി കണ്ടെത്തുകയും ചെയ്യാം. നീര മാർക്കറ്റിംഗ് നടക്കുന്നില്ലെന്ന് പലരും പറയുന്നു, എന്നാൽ ആകർഷകമായി പായ്ക്കു ചെയ്ത് മാർക്കറ്റിലെത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഡിമാന്റിനനുസരിച്ച് നീര നൽകാൻ നമുക്ക് കഴിയില്ല. നഗര ഇന്ത്യയുടെ 80 ശതമാനവും വസിക്കുന്ന 63 ജനറം സിറ്റികളിലേക്ക് മികച്ച ടെക്നോളജിയും ആകർഷകമായ പായ്ക്കിങ്ങും ഉപയോഗിച്ച് ഉൽപന്നങ്ങളെത്തിക്കാം. ജനറം നഗരങ്ങളിൽ നമ്മുടെ ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് യു.എസ്. മാർക്കറ്റിനേക്കാളും ഡിമാന്റാണുള്ളത്. നാളികേര മേഖലയിലെ തന്റെ അനുഭവങ്ങളും നേട്ടങ്ങളും ശ്രീ. ടി.കെ. ജോസ് തന്റെ മുഖ്യ പ്രഭാഷണത്തിലൂടെ സദസ്സിന് പരിചയപ്പെടുത്തി. പിന്നീട് നാളികേര മേഖലയിൽ വിവിധ രംഗങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ധർ വിവിധ സെഷനുകളിലായി ക്ലാസ്സുകൾ എടുത്തു. ആദ്യ സെഷനിൽ എ.പി.സി.സി. എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ യൂറോൺ എൻ. സലൂം ആദ്ധ്യക്ഷം വഹിച്ചു.

കേരോൽപാദക കമ്പനികളും നാളികേര മേഖലയിൽ സാങ്കേതികവിദ്യയുടെ ആവശ്യകതയും സംബന്ധിച്ച് പാലക്കാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ സി.ഇ.ഒ. പി. വിനോദ് കുമാർ പ്രത്യേക അവതരണം നടത്തി. ആഗോള നാളികേര സംസ്ക്കരണ മേഖലയിൽ ഉരുത്തിരിഞ്ഞിട്ടുള്ള പ്രവണതകളെക്കുറിച്ച് മാരിക്കോയുടെ ഇൻഡോനേഷ്യയിലെ കമോഡിറ്റീസ് ഇന്റർനാഷണൽ ഹെഡ് ശശികുമാറും സി.പി.സി.ആർ.ഐയിൽ ലഭ്യമായിട്ടുള്ള ടെക്നോളജികളെ സംബന്ധിച്ച് പ്ലാന്റ് ഫിസിയോളജി ഹെഡ് ഡോ. ബാലചന്ദ്ര ഹെബ്ബാറും, 'നാളികേര മേഖലയിലെ മൂല്യവർദ്ധനവും കേരോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സർട്ടിഫിക്കേഷന്റെ ആവശ്യകതയും' സംബന്ധിച്ച് നാളികേര ബോർഡിന്റെ അസി. ഡയറക്ടർ കെ.എസ്. സെബാസ്റ്റ്യനും വിഷയാവതരണം നടത്തി.

രണ്ടാം തീയതിയിലെ ടെക്നിക്കൽ സെഷനിൽ ആഗോള നാളികേര വ്യാപാര മേഖലയിലെ ഇപ്പോഴത്തെ സ്ഥിതി ഗതികൾ സംബന്ധിച്ച് എ.പി.സി.സി. എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഡോ. യുറോൺ സലൂം സംസാരിച്ചു. 'നാളികേര മൂല്യ വർദ്ധനവും ഉൽപന്നങ്ങളുടെ പായ്ക്കിങ്ങിലെ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും' സിങ്കപ്പൂരിലെ സൗത്ത് ഈസ്റ്റ് ഏഷ്യ ടെട്രാപായ്ക്ക് കമ്പനിയുടെ മാനേജർ ഹേമാങ്ക് ധൊളാക്കിയ സംസാരിച്ചു. 'നാളികേര സംസ്കരണ മേഖലയിൽ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകളും മെഷീനറിയും' സംബന്ധിച്ച് പൂനെയിലെ ആൽഫാ ലാവൽ കമ്പനിയുടെ ജനറൽ മാനേജർ ധീരജ് സിംങ് പ്രത്യേക അവതരണം നടത്തി. വെർജിൻ കോക്കന്ട്ട് ഓയിലിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധനവും ആഗോള പ്രവണതകളും ഈ രംഗത്തെ വെല്ലു വിളികളും സംബന്ധിച്ച് തായ്ലന്റിലെ കോക്കനട്ട് പ്രോസസ്സിംഗ് സ്പെഷ്യലിസ്റ്റ് മിസ്സ്. പേയ്നൂട്ട് സംസാരിച്ചു. നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വ്യവസായ സാദ്ധ്യതകൾ സംബന്ധിച്ച് ഡൽഹിയിൽ നിന്നെത്തിയ വ്യാപാരി നിധിൻ ഗോയലും, നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധനവ് സംബന്ധിച്ച അനുഭവങ്ങൾ പങ്കു വച്ചു കൊണ്ട് ഇന്തോനേഷ്യയിലെ അനാസ് അഹമ്മദും സംസാരിച്ചു. നാളികേരം സംബന്ധിച്ച് അവസാന സെഷനിൽ ഡോ. ബാലചന്ദ്ര ഹെബ്ബാർ ആദ്ധ്യക്ഷം വഹിച്ചു. നാളികേര സംസ്ക്കരണ മേഖലയിലെ ടെക്നോളജികളെക്കുറിച്ച് റ്റി. ഐ ഇന്ത്യ ഗ്ലോബൽ ലിമിറ്റഡിലെ സുരേഷ് കുമാറും, ചകിരി നാര് സംസ്കരണവും ഇതു സംബന്ധിച്ച മെഷിനറികളേയും കുറിച്ച് കോയമ്പത്തൂരിലെ എസ്സാർ എൻജിനിയേഴ്സ് ഇന്ത്യാ ലിമിറ്റഡിലെ രാജാ രത്തിനവും പ്രത്യേക അവതരണം നടത്തി.

വിവിധയിനം വിളകളുടെ വൈവിദ്ധ്യമാർന്ന ഉൽപന്ന സാധ്യതകൾ പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിനായി കനകക്കുന്ന് പാലസ് അങ്കണത്തിൽ നടത്തിയ പ്രദർശനത്തിൽ

മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയൻ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പവലിയനിൽ. മുൻകൃഷി ഡയറക്ടറും എഴുത്തുകാരനുമായ ആർ. ഹേലിയെ ഗവർണ്ണർ പി. സദാശിവം പൊന്നാടയണിയിക്കുന്നു (വലത്).

കാർഷികോൽപ്പന്ന മൂല്യ വർദ്ധിത മേഖലയിലെ കർഷകർ, ഉൽപാദക കമ്പനികൾ, നവ സംരംഭകർ, കേന്ദ്ര സംസ്ഥാന സർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾ, കൃഷി അനുബന്ധ പൊതു മേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു.

മേളയിൽ പങ്കെടുത്ത നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിനൊപ്പം കേരളത്തിൽ രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള വിവിധ കേരോൽപാദക കമ്പനികളുടെ ഉൽപന്നങ്ങളും ബോർഡിന്റെ സാങ്കേതിക സഹായം ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുള്ള കമ്പനികളും ഉൾപ്പെടെ 10 ൽപരം സംരംഭകർ പങ്കെടുത്തു. ഒട്ടുമിക്ക കേരോൽപന്നങ്ങളും വൈഗ പ്രദർശനമേളയിലൂടെ സന്ദർശകർക്ക് പരിചയപ്പെടുത്താൻ കഴിഞ്ഞു. പാലക്കാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ടെട്രാപായ്ക്ക്ഡ് നീരയും വെൻഡിംഗ് മെഷീനിലൂടെ നൽകിയ നീരയും പ്രദർശന വേദിയ്ക്ക് പുതുമയായി. കൊല്ലം കൈപ്പുഴ കമ്പനിയുടെ നീര, നീരയുൽപന്നങ്ങൾ ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിഞ്ഞു. ബോർഡിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യയനുസരിച്ച് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത പാഴായി പ്പോകുന്ന തേങ്ങാ വെള്ളത്തിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയ രുചിയും സ്വാദുമുള്ള നാറ്റാ ഡി കൊക്കോ ഉൽപന്നം മറ്റു സംരംഭകർക്ക് മാതൃകയായി.

നാളികേരപ്പാലിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയ ദിനേശ് ഫുഡ് ഉൽപന്നങ്ങൾ, പാലക്കാട് ആസ്ഥാനമായുള്ള ട്രയോ ബ്രാൻഡഡ് കരിക്കിൻ വെള്ളം, കേര ടെക്കിന്റെ വെർജിൻ ഓയിൽ, ക്യാപ്സൂൾ, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, പ്യൂർ ട്രോപ്പിക്കിന്റെ ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് എന്നിവയെല്ലാം പുതു സംരംഭകരെ ആകർഷിച്ചു. ബഹു. കേരള ഗവർണ്ണർ പി. സദാശിവം, ബഹു. മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയൻ, ബഹു. കൃഷി മന്ത്രി വി. എസ്. സുനിൽകുമാർ എന്നിവർ ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ സന്ദർശിച്ച് വിവിധ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഏറെ ശ്രദ്ധയോടെ വീക്ഷിച്ചു. നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധിത മേഖലയിൽ തനതു സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ തയ്യാറുള്ള യുവ സംരംഭകർക്ക് തീർത്തും പ്രചോദനം നൽകുന്നതാണ് തൃശൂർ, മലപ്പുറം, പാലക്കാട്, തിരുവനന്തപുരം ജില്ലകൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ആരംഭിക്കുമെന്ന് പ്രഖ്യാപിച്ച അഗ്രോ പാർക്കുകൾ. കേരളത്തിൽ രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള 29 കേരോൽപാദക കമ്പനികൾക്കും പുതിയൊരു ദിശാബോധമാണ് സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ ഈ പ്രഖ്യാപനം ഉറപ്പാക്കുന്നത്. ■

നാളികേര തോട്ടങ്ങളിലെ വെള്ളീച്ച നിർമ്മാർജ്ജനത്തിന് ജൈവ കീട നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ

ചന്ദ്രികാ മോഹൻ, ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, വിനായക ഹെഗ്ഡെ, വി. കൃഷ്ണകുമാർ. പി.ബി. രഞ്ജിത്ത്, എ. എസ്. അഞ്ജലി, പി. ചൗഡപ്പ
സിപിസിആർഐ, കായങ്കുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, ആലപ്പുഴ

ശ്രീലങ്കയിൽ നിന്നോ മാലിദ്വീപിൽ നിന്നോ ആയിരിക്കണം ഇവ ഇന്ത്യയിൽ എത്തിയതെന്നു കരുതപ്പെടുന്നു. പേര, പപ്പായ തുടങ്ങിയ വിളകൾക്ക് ഇവ മാരകമായ നാശനഷ്ടങ്ങൾ വരുത്തും. കൂടാതെ തെങ്ങിൻ തൈകളെയും ഇവ ആക്രമിക്കുന്നു. 2010 ൽ മിനിക്കോയി, ലക്ഷദ്വീപ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നും ഇവയുടെ ആക്രമണം റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിരുന്നു.

നാളികേരം ഉൾപ്പെടെ 500 ൽ അധികം സസ്യങ്ങളെ ആക്രമിക്കുന്ന വെള്ളീച്ച അഥവ അല്യൂറോഡികസ് സ്പീഷീസ് കീടങ്ങൾ മൂട്ടയുടെ കുടുംബാംഗമാണ്. ദക്ഷിണ അമേരിക്ക, കരീബിയൻ ദ്വീപ സമൂഹങ്ങൾ എന്നിവിടമാണ് ഇതിന്റെ ജന്മദേശം. 1995 ലാണ് കേരളത്തിൽ ആദ്യമായി ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം റിപ്പോർട്ടു ചെയ്തത്. അന്ന് മരച്ചീനിയിലായിരുന്നു ഇവയുടെ ആക്രമണം. പിന്നീട് ഇന്ത്യയിൽ പല ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നും ഇവയുടെ ആക്രമണം റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ശ്രീലങ്കയിൽ നിന്നോ മാലിദ്വീപിൽ നിന്നോ ആയിരിക്കണം ഇവ ഇന്ത്യയിൽ എത്തിയതെന്നു കരുതപ്പെടുന്നു. പേര, പപ്പായ തുടങ്ങിയ വിളകൾക്ക് ഇവ മാരകമായ നാശനഷ്ടങ്ങൾ വരുത്തും. കൂടാതെ തെങ്ങിൻ തൈകളെയും ഇവ ആക്രമിക്കുന്നു. 2010 ൽ മിനിക്കോയി, ലക്ഷദ്വീപ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നും ഇവയുടെ ആക്രമണം റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിരുന്നു. എന്നാൽ ആ മേഖലയിലെ മിത്രകീടങ്ങൾ ഇവയെ കീഴടക്കുകയാണുണ്ടായത്. പ്രധാനമായും രണ്ടിനം ആമ വണ്ടുകളാണ് ഈ മിത്രകീടങ്ങൾ – ഒന്ന് ചിലോകോറസ് സബ്ഇൻഡികസും സിംനോ മോർഫസും. മറ്റൊന്ന് പുറത്ത് മുഴയുള്ള സൈബോസെഫലാസും എൻകോഴ്സിയയും. കീടങ്ങളെ ഭക്ഷിക്കുന്ന കീടങ്ങളാണ് ഇവ. ആദ്യകാലത്ത് പൂച്ചെടികളിലും പഴവർഗ്ഗ വിളകളിലും പ്രത്യേകിച്ച് പേര, പപ്പായ തുടങ്ങിയവയിലും ഇവയുടെ ഒറ്റപ്പെട്ട ആക്രമണം കണ്ടെങ്കിലും സ്വാഭാവികമായി ആവാസവ്യവസ്ഥ തന്നെ ഇവയെ ജൈവരീതിയിൽ ഇല്ലായ്മ ചെയ്യുകയാണുണ്ടായത്.

പക്ഷെ, 1990 കളിൽ ഉണ്ടായ ഇവയുടെ ആക്രമണം നാളികേരത്തെ ബാധിച്ചില്ല.എന്നാൽ 2016 ആഗസ്റ്റ് നവംബർ മാസങ്ങളിൽ കേരളത്തിലെയും തമിഴ്നാട്ടിലെയും വിവിധ മേഖലകളിലെ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ നിന്ന് അല്യുറോഡികസ് റൂഗിയോപെർകുലേറ്റസ് മാർട്ടിൻ എന്ന ഇനം വെള്ളീച്ചയുടെ ആക്രമണം റിപ്പോർട്ട് ചെയ്തിരിക്കുകയാണ്. ഇപ്പോഴത്തെ കാലാവസ്ഥയിൽ വെള്ളീച്ചകൾക്ക് ഏറ്റവും പ്രിയപ്പെട്ട ആതിഥേയ വൃക്ഷമായി തെങ്ങ് മാറിയിരിക്കുന്നു എന്നതാണ് ഭീഷണി. ജലാശയങ്ങൾക്ക് സമീപമുള്ള സ്ഥലങ്ങളിലാണ് ഇപ്പോൾ ഇവയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷം. പത്തനം തിട്ടയിലെ ചാത്തൻകരി, കോട്ടയത്തെ കുമരകം, കൊല്ലത്തെ ഓച്ചിറ, ആലപ്പുഴയിലെ ഹരിപ്പാട് കണ്ണൂരിലെ കാപ്പാട്, പാലക്കാട്ട് കൊഴിഞ്ഞാമ്പാറ തുടങ്ങിയ പ്രദേശങ്ങളിൽ നിന്നാണ് വെള്ളീച്ചയുടെ മാരക ആക്രമണം റിപ്പോർട്ടു ചെയ്തിരിക്കുന്നത്.

കാലാവസ്ഥയിൽ സംഭവിച്ച മാറ്റമാവാം ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണത്തിനു കാരണം. പ്രധാനമായും കേരളത്തിൽ ഇത്തവണ കാലവർഷം കുറഞ്ഞതാണ് ഈ കീടത്തിന്റെ ശീഘ്ര വ്യാപനത്തിന് ഇടയാക്കിയത് എന്നു കരുതുന്നു. കനത്ത മഴക്കാലവും ഈർപ്പവും ഇവയ്ക്ക് ഇഷ്ടമല്ല. ഇക്കുറി കേരളത്തിൽ 35 ശതമാനം മഴ കുറവായിരുന്നല്ലോ. ഇത് അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പം കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 7 ശതമാനം വരെ കുറയാൻ കാരണമായി. ഇതാവാം വെള്ളീച്ചകൾ പെട്ടെന്ന് പെരുകാൻ കാരണം. വേനൽ താപനില രണ്ടു ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് വർധിച്ചതും ഈ കീടങ്ങളുടെ സംഖ്യ പെരുകാൻ ഇടയാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇലകളിലെ നീര് ഊറ്റിക്കുടിക്കുന്ന ഈ കീടത്തിന്റെ ആക്രമണം കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തിന്റെ തിക്ത ഫലങ്ങളിൽ ഒന്നാണ്. ഈ കാലാവസ്ഥയിൽ ഇവ കൂടാതെ വിളകൾക്ക് നാശം വിതയ്ക്കുന്ന അ.പൾമിനേറ്റസ്, അ.ഡുഗേസി, അ.സ്യൂഡോ അ.ഡുകേസി, അ.കോക്കോയിസ് തുടങ്ങി മറ്റ് പല ഇനം വെള്ളീച്ചകളും നമ്മുടെ വിളകളിൽ

വ്യാപിക്കാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. മറ്റ് പല രാജ്യങ്ങളിലും ഇവയെല്ലാം കനത്ത നാശം വിതച്ചവയാണ്. നാളികേരം കേരളത്തിൽ നേന്ത്രവാഴ, പച്ചക്കറികൾ, കറിവേപ്പ്, കപ്പ, തുടങ്ങിയ ഇടവിളകൾക്കൊപ്പം വളർത്തുന്ന പുരയിട വിളയായതിനാൽ നാളികേരത്തിന്റെ ഇലകളിൽ പറ്റിപ്പിടിക്കുന്ന ഈ കീടങ്ങൾ കൃഷിക്കാർക്ക് തലവേദനയാകും.

കീടത്തിന്റെ സ്വരൂപം

ചുറ്റിപ്പറക്കുന്ന വെള്ളീച്ച ഇലകളിലെ നീര് വലിച്ചുകുടിക്കുന്ന കീടമാണ്. മുഞ്ഞയുടെ ശ്രേണിയിൽ മീലിമൂട്ടയുടെ വർഗ്ഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുന്നവയാണിത്. പൂർണവളർച്ചയെത്തിയ വെള്ളീച്ച വളരെ ചെറിയ ശലഭമാണ്. രണ്ടു മില്ലി മീറ്റർ നീളമുള്ള ഉടലും ചാരക്കണ്ണുകളും ചിറകുകൾക്ക് മുകൾഭാഗത്ത് കറുത്ത പുള്ളികളും ഉണ്ടാവും. ആണീച്ചകളെക്കാൾ വലിപ്പം പെണ്ണീച്ചകൾക്കാണ്. ദീർഘഗോളാകൃതിയിൽ മഞ്ഞനിറമുള്ളവയാണ് 0.3 മില്ലി മീറ്റർ നീളമുള്ള മുട്ടകൾ. വെളുത്ത് മെഴുകു പോലുള്ള ഒരു പദാർത്ഥം മുട്ടകളെ ആവരണം ചെയ്തിരിക്കും. ഒന്ന് ഒന്നായി വേർതിരിഞ്ഞ് കാണപ്പെടുന്ന, അർദ്ധസുതാര്യമായ മുട്ടകളുടെ അഗ്രഭാഗത്ത് ചെറിയ ഞെട്ടും ഉണ്ടാവും.പൂർണ വളർച്ചയെത്തിയ വെള്ളീച്ചകളുടെ ഉദരത്തോട് ചേർന്ന് കാണുന്ന സുഷിരത്തിൽ കൂടിയാണ് വെളുത്ത കമ്പിളിനൂൽ പോലുള്ള പദാർത്ഥം പുറത്തേയ്ക്കു വരുന്നത്. മുട്ട വിരിഞ്ഞ് പുറത്തു വരുന്ന പുഴുക്കൾക്ക് കാലുകളും സ്പർശിനിയും ഉണ്ടാവും. ഇവ പ്രായേണ നിശ്ചലമായിരിക്കും. ക്രീം നിറത്തിലുള്ള മെഴുകു പോലുള്ള ഒരു പദാർത്ഥം

ഇവയുടെ വശങ്ങളിൽ കാണാം. പ്യൂപ്പ അഥവാ സമാധിക്ക് 1 മി. മി നീളം കാണും.

നശീകരണ സ്വഭാവം

വളർച്ച പൂർണമായതും പൂർണമാകാത്തതുമായ വെള്ളീച്ചകൾ നീര് ഊറ്റിക്കുടിക്കുന്ന സ്വഭാവം ഉള്ളവയാണ്. മുഖത്തുള്ള സൂചിപോലുള്ള കുഴൽ ഉപയോഗിച്ച് തെങ്ങോലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് നിന്ന് ഇവ നീര് ഊറ്റിക്കുടിക്കുന്നു. ഇലകളിൽ നിന്ന് ക്രമാതീതമായി നീര് ഊറ്റിക്കുടിക്കുന്നതിന്റെ ഫലമായി ഈ പുഴുക്കളുടെ ശരീരത്തിൽ നിന്ന് മധുരമുള്ള ഒരു വസ്തു വിസർജ്ജിക്കപ്പെടുകയും അത് ഇലകളുടെ ഉപരിതലത്തിലോ അടിയിലോ പറ്റിയിരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. മധുരമുള്ള ഈ ദ്രാവകം ഉറുമ്പുകളെ ആകർഷിക്കുകയും കാപ്നോഡിയം എന്ന പൂപ്പൽ ബാധയ്ക്ക് കാരണമാവുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത് ഇലകളുടെ നിറം മാറ്റി ചെടിയുടെ പ്രകാശസംശ്ലേഷണ ക്ഷമത ഇല്ലാതാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. തെങ്ങിന്റെ പുറം മടലുകളും ഓലകളും വിവിധ പ്രായത്തിലുള്ള നാളികേര കുലകളെ താങ്ങിനിറുത്തുന്നവയാകയാലും ഉത്പാദനത്തിൽ വലിയ പങ്ക് വഹിക്കുന്നില്ലാത്തവയാകയാലും ഈ പുറം ഓലകളിലെ വെള്ളീച്ചകളുടെ ആക്രമണം മൂലം സംഭവിക്കുന്ന കുറച്ച് കോശ നാശവും കരിം പൂപ്പലും വിളനാശത്തിന് കാരണമാകില്ല.വിളകളുടെ ഇലകളിൽ കാണുന്ന കരിംപൂപ്പൽ മധുരം നുണയുന്ന പൂപ്പൽ മാത്രമാകയാൽ അവയെകുറിച്ച് കൃഷിക്കാർ ആകുലപ്പെടേണ്ടതില്ല. അവയ്ക്ക് വിഷവും ഇല്ല. ഈ വെള്ളീച്ചകൾ ശരീരത്തിൽ നിന്നു പുറത്തു വിടുന്ന വെളുത്ത പഞ്ഞിപോലുള്ള പദാർത്ഥം പക്ഷെ മനുഷ്യർക്ക് വലിയ ശല്യമാകുന്നുണ്ട്. ഈ കീടങ്ങളെ ഉപദ്രവിക്കുമ്പോൾ അവ ഈ വെളുത്തപൊടി പറത്തും. വൻതോതിൽ വെള്ളീച്ചകൾ നാളികേരത്തെ ആക്രമിച്ചിട്ടില്ലാത്തതിനാൽ ഇതുകൊണ്ട്

നിലവിൽ വലിയ സാമ്പത്തിക നഷ്ടമോ വിള നഷ്ടമോ ഉണ്ടാകില്ല.അതിനാൽ കൃഷിക്കാർ ആശങ്കപ്പെടേണ്ടതില്ല. ആക്രമണം രൂക്ഷമായ കൃഷിയിടങ്ങളിലെ എല്ലാ പ്രായത്തിലുമുള്ള തെങ്ങുകളിൽ നടത്തിയ സർവെയിൽ 60 -70 ശതമാനം വൃക്ഷങ്ങളുടെയും പുറം മടലുകളിൽ വെള്ളീച്ചകളുടെ ആക്രമണം കണ്ടു. ഇത് സാവകാശം ഉള്ളിലെ മടലുകളിലേയ്ക്ക് വ്യാപിക്കുന്നുമുണ്ട്. എന്നാൽ ഏറ്റവും ഉള്ളിലെ ഓലകളിൽ ഇവയുടെ സാന്നിധ്യം ഇല്ല.

ഇതര ആതിഥേയ വൃക്ഷങ്ങൾ

അടുത്ത കാലത്ത് നടത്തിയ ഒരു പഠനത്തിൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ വളരുന്ന ജാതി, വാഴ, പേര, കൊക്കോ, ആത്ത, കുടമ്പുളി, മാവ്, കറിവേപ്പ്, പ്ലാവ്, അമ്പഴം തുടങ്ങി പത്തു ഇടവിളകളിൽ കാണുന്നതിനെക്കാൾ വെള്ളീച്ച ശല്യം തെങ്ങിൽ തന്നെയാണ്.

സ്വാഭാവിക ശത്രുക്കൾ

ഏറ്റവും അടുത്ത നിരീക്ഷണം അനുസരിച്ച് കേരളത്തിൽ 50 ശതമാനം വെള്ളീച്ചകളും തേനീച്ച വർഗ്ഗത്തിൽ പെട്ട മിത്രകീടമായ എൻകാർസിയയുടെ ഭക്ഷണമായി മാറുകയാണ്. അങ്ങനെ ഒരു പരിധി വരെ പ്രകൃതി തന്നെ ഇവയെ നശിപ്പിക്കുന്നു. ഇതാണ് ഒരു ജൈവ കീട നിയന്ത്രണ രീതി. അതിനാൽ ഈ മിത്രകീടത്തെ നശിപ്പിക്കാനോ അവയ്ക്ക് സ്വൈര്യക്കേട് ഉണ്ടാക്കാനോ ശ്രമിക്കുന്നത് കാലക്രമത്തിൽ വെള്ളീച്ചകളുടെ വ്യാപനത്തെ വർദ്ധിപ്പിക്കും.കൂടാതെ കേരളത്തിൽ കാണപ്പെടുന്ന ജൗരാവിയ എന്ന ഒരിനം ആമ വണ്ടുകളും ചില കാട്ടു ചിലന്തികളും വെള്ളീച്ചകളെ തിന്നു നശിപ്പിക്കുന്നതായി നിരീക്ഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇക്കാരണങ്ങളാൽ ജൈവ കീട നിയന്ത്രണത്തിനായി പ്രകൃതിയിലെ മിത്രകീടങ്ങളുടെ പരിപാലനത്തിൽ കൃഷിക്കാർ അതീവ ജാഗ്രത പുലർത്തണം. വെള്ളീച്ചയ്ക്കൊപ്പം ആകസ്മികമായി എൻകാഴ്സിയ എന്ന മിത്രകീടവും വ്യാപിക്കുന്നതായി കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. ദക്ഷിണേന്ത്യയിൽ 2016 ലെ മൺസൂണിൽ സംഭവിച്ച കുറവും തൽഫലമായി ഉണ്ടായ കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനവും ശത്രു മിത്ര കീടങ്ങളുടെ ഒരുമിച്ചുള്ള ആവിർഭാവവും കീടങ്ങളുടെ സാവകാശത്തിലുള്ള വ്യാപനം ഉണ്ടായേക്കുമെന്നാണ് സൂചിപ്പിക്കുന്നത്. ഇത്തരം സാഹചര്യങ്ങളിൽ കീടനാശിനികൾ പ്രയോഗിക്കുന്നത് ആശാസ്യമല്ല. മിത്രകീടങ്ങളെ ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളീച്ചയെ നിയന്ത്രിക്കുകയാണ് ഉത്തമം.

വെള്ളീച്ച നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ

വെള്ളീച്ചയെ നിയന്ത്രിക്കാൻ കീടനാശിനി പ്രയോഗം ആശാസ്യമല്ല. കീടനാശിനികൾ ഉപയോഗിച്ചാൽ പ്രകൃതിയിലുള്ള മിത്രകീടങ്ങളുടെ പ്രത്യേകിച്ച് എൻകാഴ്സിയ പോലുള്ള ജീവികളുടെ വംശനാശത്തിന് അതു കാരണമാകും. അതിനാൽ മിത്രകീടങ്ങളുടെ വംശവർധനവിനുതകുന്ന നടപടികൾ കൃഷിക്കാർ അനുവർത്തിക്കണം.

വെള്ളീച്ചയുടെ വ്യാപനം സംബന്ധിച്ചും സ്വീകരിക്കേണ്ട നടപടികൾ സംബന്ധിച്ചും കൃഷിക്കാർക്കിടയിൽ ബോധവത്ക്കരണം നടത്തണം. സുസ്ഥിര ജൈവ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കാൻ കർഷക സമൂഹത്തെ പ്രേരിപ്പിക്കണം. ■

Email - cmcpcri@gmail.com

സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ

1. മഴശക്തമായാൽ കീടങ്ങൾ തനിയെ വംശനാശം വന്ന് പിൻവാങ്ങും. അതിനാൽ മിത്രകീടങ്ങളെ വളരാൻ അനുവദിക്കുക. കീടനാശിനി പ്രയോഗിക്കരുത്.
2. ഒരു ശതമാനം പശ കരിം പൂപ്പൽ കാണുന്ന ഓലകളിൽ സ്പ്രേ ചെയ്യാം
3. മഞ്ഞപ്പശ കെണി ഉപയോഗിക്കാം. ഇതിനായി ആവണക്കെണ്ണയോ ഗ്രീസോ വെള്ളീച്ചകൾ ഉള്ള തെങ്ങിന്റെ തടികളിൽ തേച്ച് പിടിപ്പിക്കുക. വളർച്ചയെത്തിയ വെള്ളീച്ചകളെ ഇതുവഴി കൊല്ലാം.
4. എൻകാഴ്സിയ പോലുള്ള മിത്ര കീടങ്ങളെ വളരാൻ അനുവദിക്കുക. ഇത് ദീർഘകാല കീട നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗമാണ്.
5. ഗുരുതരമായ വെള്ളീച്ച ആക്രമണമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ വേപ്പെണ്ണ 0.5 ശതമാനം വീര്യത്തിൽ തെങ്ങോലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് എത്തും വിധം സ്പ്രേ ചെയ്യുക.

പൊങ്ങ് - പ്രകൃതിയുടെ ആരോഗ്യ നികേതനം

സി.ഡി.ബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

An Apple a day keeps the doctor away എന്നാണു നാം പണ്ടു മുതൽ കേട്ടു പോന്നത്. ഇനി നമുക്കതു ധൈര്യമായി കേരള മാതൃകയിൽ തിരുത്താം. Coconut Apple a day keeps the doctor away എന്ന്. കാരണം, നമ്മുടെ കേര വൃക്ഷത്തിന്റെ അമൂല്യമായ മറ്റൊരു സംഭാവനയാണ് നാളികേരം മുളപ്പിച്ചു ലഭിക്കുന്ന പൊങ്ങ് (Coconut Apple) ദിവസേന 30 ഗ്രാം പൊങ്ങ് അതേപടിയോ, കറികളായോ ജൂസായോ, പായസമായോ ഏതു വിധമെങ്കിലും കഴിക്കുകയാണെങ്കിൽ ഉന്മേഷം ലഭിക്കുമെന്നും ഹൃദ്രോഗം, പ്രമേഹം കിഡ്നി സംബന്ധമായ അസുഖങ്ങൾ മുതലായവ ഒഴിവാക്കുവാനും സാധിക്കുമെന്നു പഠനങ്ങൾ കാണിക്കുന്നതായി Invention Explorer എന്ന സ്ഥാപനത്തിന്റെ സാരഥികളായ പി. വി. ചാക്കോയും മോഹൻ എ. മേനോനും, ആധികാരിക രേഖകൾ സഹിതം സമർത്ഥിക്കുന്നു.

വിളഞ്ഞ തേങ്ങ മുളപ്പിച്ച് കിട്ടുന്ന പൊങ്ങാണ് വളരെ പോഷകമൂല്യമേറിയ ഒരു ആഹാര പദാർത്ഥമായി ചാക്കോയും മോഹനനും ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നത്. പയറും മറ്റു ധാന്യങ്ങളും മുളപ്പിച്ചു കഴിക്കുമ്പോഴുള്ള വർദ്ധിത പോഷക മൂല്യത്തെക്കുറിച്ച് നമുക്ക് നേരത്തെ അറിവുണ്ടല്ലോ. അതിനേക്കാൾ എത്രയോ മടങ്ങ് ഗുണ വിശേഷങ്ങൾ ആയിരിക്കും ഏതാണ്ട് ഒരു വർഷത്തേക്ക് ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ വളർന്നു വലുതാവാൻ വേണ്ടി വരുന്ന പോഷകം മുഴുവൻ സംഭരിച്ചു വെച്ചിരിക്കുന്ന പൊങ്ങിലുണ്ടാവുക.

2007 ൽ തന്നെ എറണാകുളം മറൈൻ ഡ്രൈവ് ജി.സി.ഡി.എ. കോംപ്ലക്സിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന synergy system food quality laboratory ൽ പൊങ്ങ് കൊടുത്ത് ലഭിച്ച റിപ്പോർട്ടിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമായ കൊഴുപ്പ് വളരെ കുറവാണെന്നും എന്നാൽ വേണ്ടതായ ഫൈബർ, കാർബോഹൈഡ്രേറ്റ്സ് മുതലായവ കൂടിയ അളവിലുണ്ടെന്നും, മനസ്സിലാക്കിയതിനെ തുടർന്ന് 2013 ൽ ഒരു പത്ര സമ്മേളനത്തിലൂടെ ഇതിന്റെ വിലപ്പെട്ട പ്രയോജനവും വിപണന സാധ്യതയും പൊതുജനങ്ങളുടെ മുമ്പിൽ അവർ അവതരിപ്പിച്ചിരുന്നു.

അതുകൊണ്ട് കാര്യമായ ചലനം ഉണ്ടാക്കാതെ വന്നതുകൊണ്ട് പാൽക്കൻസ് അഗ്രി ആന്റ് ആയുർവ്വേദിക് പ്രൊഡക്ട് (PAAPCO) എന്ന പേരിൽ ഒരു പുതിയ കമ്പനി രൂപീകരിച്ചു കൊണ്ട് അവർ വിപണന രംഗത്തേയ്ക്ക് ഇറങ്ങിയിരിക്കുകയാണ്. അതിനായി NABL അക്രഡിറ്റേഷൻ ഉള്ള തൃപ്പൂണിത്തുറയിലെ sterling test house ൽ നിന്നും മറ്റൊരു റിപ്പോർട്ടും കരസ്ഥമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. കൊഴുപ്പില്ലെന്ന് മാത്രമല്ല, ശരീരത്തിന് ആവശ്യമായ വിറ്റാമിൻ സി, കാത്സ്യം, അയേൺ തുടങ്ങി ഒരു വിധം എല്ലാ ധാതുക്കളും പൊങ്ങിലുള്ളതായിട്ടാണ് ആ സർട്ടിഫിക്കേറ്റിൽ നിന്നും വ്യക്തമാകുന്നത്.

വിളഞ്ഞ തേങ്ങ അൽപം തണുപ്പുള്ള അന്തരീക്ഷത്തിൽ രണ്ട് മൂന്ന് മാസം കൊണ്ട് പരിണമിച്ചാണ് പൊങ്ങ് രൂപാന്തരം പ്രാപിക്കാൻ തുടങ്ങുന്നത്. ക്രമേണ ചിരട്ടയ്ക്കുള്ളിലുള്ള തേങ്ങാ കാമ്പ് ഏതാണ്ട് മുഴുവനായും എട്ട് ഒൻപത് മാസം കൊണ്ട് പൊങ്ങായി മാറുന്നു. തേങ്ങായുടെ പുറം തൊണ്ട് നീക്കി ചിരട്ട പൊട്ടിച്ച് മുളച്ചു വന്ന കൂമ്പ് ഒടിച്ചു നീക്കി ലഭിക്കുന്ന പൊങ്ങ് അതേപടി ഭക്ഷിച്ചാൽ പോലും ആരോഗ്യത്തിന് വളരെ നല്ലതാണ്. ഗർഭിണികൾക്കും, ആർത്തവ പ്രശ്നങ്ങളുള്ള പെൺകുട്ടികൾക്കും ഇത് വളരെ ഗുണപ്രദമാണ് എന്ന് ഒരു നാടൻ അറിവും ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ ഇതിന്റെ ഉപയോഗത്തിന് പ്രോത്സാഹനമായുണ്ട്. പൊങ്ങ് പൊട്ടിച്ച് പുറത്തെടുത്തു കഴിഞ്ഞാൽ സാധാരണ ഗതിയിൽ നാലോ അഞ്ചോ ദിവസത്തേക്ക് മാത്രം കേടാകാതെ സൂക്ഷിക്കുവാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ. ഈ പ്രശ്നം പരിഹരിക്കാനുള്ള പ്രയത്നം നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. തത്ക്കാലം മൂന്ന് നാല് ദിവസത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ ഭക്ഷണ പദാർത്ഥമായി ഉപയോഗിക്കാവുന്ന വിധത്തിലുള്ള വിപണന സമ്പ്രദായമാണ് ഇപ്പോൾ ആവിഷ്ക്കരിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ളത്. നിരവധി വിഭവങ്ങൾ കമ്പനി നാടൻ രീതിയിൽ കണ്ടെത്തി കഴിഞ്ഞു.

വേനൽക്കാലത്ത് അല്പം നാരങ്ങാ നീര് കൂടി ചേർത്ത് ജ്യൂസായി കഴിക്കുവാൻ പൊങ്ങ് വളരെ ഉത്തമമാണെന്ന് ബോധ്യമായിട്ടുണ്ട്. നിലവിൽ ഓറഞ്ചിലും മുന്തിരിയിലും എന്തിനധികം തണ്ണിമത്തനിൽ പോലും വിഷാംശം ഉണ്ടെന്നിരിക്കെ അങ്ങനെയൊരു അപകട സാധ്യതയില്ലാത്ത പൊങ്ങിൻ ജ്യൂസ് ധൈര്യമായി കുടിക്കാവുന്ന ഒരു പാനീയമായി മാറുകയാണ്.

പൊങ്ങ് ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കുന്ന മറ്റ് രണ്ട് പാനീയങ്ങളാണ് ഷേയ്ക്കും, സൂപ്പും. പൊങ്ങും പാലും ഐസും പിന്നെ ആവശ്യത്തിന് പഞ്ചസാരയും കൊഴുപ്പ് കൂട്ടണമെങ്കിൽ ഐസ്ക്രീമും ചേർത്താൽ പൊങ്ങിൻ ഷേയ്ക്ക് ആയി.

പൊങ്ങ് മിക്സിയിൽ അടിച്ച് കുറച്ച് പാലൊഴിച്ച് പതുക്കെ ചൂടാക്കിയതിനു ശേഷം അതിൽ അൽപം ഉള്ളിയും മൂന്ന് നാല് വേപ്പിലയും നെയ്യിൽ മൂപ്പിച്ച് ആവശ്യത്തിന് കുരുമുളകുപൊടിയും ഉപ്പും ചേർത്ത് യോജിപ്പിക്കുമ്പോൾ സൂപ്പ് ആയി.

മറ്റൊരു വിശിഷ്ട ഭോജ്യമാണ് പൊങ്ങ് കട്‌ലറ്റ്. പൊങ്ങ് ഉരച്ചെടുത്തതും, ഉരുളക്കിഴങ്ങ് പുഴുങ്ങി പൊടിച്ചതും (ഇഷ്ടമാണെങ്കിൽ ഒരു കാരറ്റും ഉരച്ചു ചേർക്കാം.) ഉള്ളി പച്ചമുളക്, വേപ്പില, ഇഞ്ചി മസാലപ്പൊടി പിന്നെ താത്പര്യമെങ്കിൽ പുതിനയില, മല്ലിയില എന്നിവ അരിഞ്ഞതും കൂടി ചേർത്ത് കുഴച്ച് കട്‌ലറ്റിന്റെ രൂപത്തിൽ ആക്കി മുട്ട വെട്ടിയതിലും പിന്നെ റൊട്ടിപ്പൊടിയിലും മുക്കി വറുത്തെടുക്കാവുന്നതാണ്.

അപ്പത്തിനും ചപ്പാത്തിക്കും ഒക്കെ സ്റ്റ്യൂ ഉണ്ടാക്കുവാൻ പലപ്പോഴും ഉരുളക്കിഴങ്ങ് ആണല്ലോ ഉപയോഗിക്കാറുള്ളത്. ഉരുളക്കിഴങ്ങ് ആരോഗ്യത്തിന് അത്ര നല്ലതല്ലാത്തതിനാലും പൊങ്ങിന് വളരെയധികം ഗുണങ്ങൾ ഉള്ളതിനാലും ഒന്ന് മാറി ചിന്തിക്കുന്നത് രുചികരമായ മറ്റൊരു കറിക്ക് വഴി തെളിക്കും.

വിഷം ഉണ്ടെന്ന് പേടിക്കുന്ന കോളി ഫ്ളവറിന്റെ ചില്ലി ഗോപിയിൽ നിന്നും രക്ഷ നേടണമെങ്കിൽ അതിനും മാർഗ്ഗമുണ്ട്.

പൊങ്ങ് സാലഡ് ഓയിലിൽ ചെറുതായി ഫ്രൈ ചെയ്ത് എടുക്കുക. അതിൽ സവാളയും, പച്ചമുളകും, കീറിയിട്ട് ചെറുതായി വഴറ്റുക. തുടർന്ന് ചില്ലി സോയ റ്റുമാറ്റോ സോസുകളും ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ചേർക്കുക. അതിന് ശേഷം വറുത്ത പൊങ്ങ് അതിലിട്ട് നന്നായി മിക്സ് ചെയ്യുക. ഗ്രേവി കുറുകി വരാനായി വളരെ കുറച്ച് കോൺഫ്ളവർ പച്ച വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ഒഴിക്കുക. അല്പം കുരുമുളക് പൊടി വിതറി നന്നായി മിക്സ് ചെയ്യുക ഇനി രുചിച്ചു നോക്കുകയേ വേണ്ടൂ!

ചെമ്മീന്റെ രുചിയുള്ള ഒരു വെജിറ്റബിൾ സ്നാക്സ് കഴിക്കണമെന്നുണ്ടോ? മൈദ കോൺഫ്ളവർ, ഉപ്പ് മുട്ട അൽപം സോഡാപ്പൊടി, കുരുമുളകു പൊടി എന്നിവയെല്ലാം ആവശ്യത്തിന് ചേർത്ത് ഒരു മിശ്രിതം ഉണ്ടാക്കി അതിൽ ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളാക്കി മുറിച്ച പൊങ്ങ് മുക്കി, വെളിച്ചെണ്ണയിൽ പൊരിച്ച് എടുത്താൽ പഴം പൊരി പോലും തോറ്റു പോകുന്ന പലഹാരമാകും.

ഇനി പനീറിനെ ഒഴിവാക്കണമോ? ആദ്യം പൊങ്ങ് ചെറുതായി മുറിച്ചു ബട്ടറിൽ ഇട്ടു ചെറുതായിട്ട് വറുത്തെടുക്കണം. അതിനു ശേഷം മറ്റൊരു പാത്രത്തിൽ സവാള ചെറുതായിട്ടു വഴറ്റിയതിനുശേഷം തക്കാളി മുറിച്ച് ചേർക്കണം. പുറത്ത് നിന്ന് വാങ്ങുവാൻ ലഭിക്കുന്ന മട്ടർ പനീർ മസാലപ്പൊടിയും ജിഞ്ചർ - ഗാർളിക് പേസ്റ്റും ചേർക്കണം. അതിനോടുകൂടി വറുത്ത പൊങ്ങ് ചേർക്കണം. തുടർന്ന് അമൂലിന്റേയോ മറ്റോ ക്രീം ചേർത്ത് കുറുകി കഴിയുമ്പോൾ കഴിക്കാവുന്നതാണ്. ഒരു കാര്യം പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കുക. പൊങ്ങ് കുതിർന്ന് പോകാൻ സാധ്യതയുള്ളതിനാൽ ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നതിന് തൊട്ട് മുമ്പായി മാത്രം മിശ്രിതത്തിൽ വറുത്ത പൊങ്ങ് ചേർത്താൽ മതി.

വടക്കേ ഇന്ത്യാക്കാരുടെ ഇടയിൽ പൊങ്ങ് ഒരു പക്ഷേ, കൂടുതൽ സ്വീകാര്യമായിരിക്കും. കാരണം ഭൂമിയ്ക്കടിയിലുള്ള കിഴങ്ങു വർഗ്ഗങ്ങളും മറ്റും കഴിക്കാത്ത ചില മത വിഭാഗങ്ങൾ അവിടെയുണ്ട്. അവർക്ക് പൊങ്ങിന്റെ വിഭവങ്ങൾ കൂടുതലായി പ്രിയങ്കരമായേക്കാം.

ഇനി ഹൽവയും പുഡ്ഡിങ്ങും ഉണ്ടാക്കാൻ കാരറ്റും മറ്റും പോലെ പൊങ്ങ് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. ഏതായാലും മേൽപ്പറഞ്ഞതിനുപരി എന്തെല്ലാം കറികളും അച്ചാറുകളും സ്നാക്സുകളും ഒക്കെ ഉണ്ടാക്കാം എന്ന കാര്യം മിടുക്കരായ ഷെഫ്മാരും പാചകരാജാ - റാണിമാരും കണ്ടെത്തട്ടെ.

ചുരുക്കത്തിൽ കേരളത്തിലെ 42 ലക്ഷം കേര കർഷകർക്കും അവരുടെ സംസ്ഥാന വൃക്ഷം ഒരു മെനക്കേടുമില്ലാതെ, ഒരു നഷ്ടവുമില്ലാത്ത ഈ സംരംഭത്തിലൂടെ അന്നം തരും. പ്രസ്ഥാനത്തിന്റെ ഡയറക്ടറായ ശ്രീ. മോഹൻ മേനോനുമായി കോക്കനട്ട് ബോർഡിന്റെ പ്രതിനിധി ശ്രീമതി. മിനി മാത്യു നടത്തിയ കൂടിക്കാഴ്ചയിൽ പരാമർശിക്കപ്പെട്ട കാര്യങ്ങൾ പ്രധാന വാർത്താ മാധ്യമങ്ങളിൽ വരികയുണ്ടായി.

ഇനി പൊങ്ങ് ആർക്കൊക്കെ ആവശ്യമുണ്ടോ അവർക്കൊക്കെ (PAAPCO) യുമായി ബന്ധപ്പെടാവുന്നതാണ്. ■

ഫോൺ : 9895751318, 9895761340

മുഖമൊഴി

പുൽക്കൂട്ടിൽ പിറന്ന വിശ്വ പ്രകാശത്തെ വരവേൽക്കുന്ന, കിഴക്കു നിന്നു വന്ന പണ്ഡിതന്മാരും നക്ഷത്രങ്ങളും വഴി കാണിച്ച ആ ക്രിസ്തുമസ് വീണ്ടും വരുന്നു. ഗൃഹാങ്കണങ്ങളിൽ ക്രിസ്തുമസ് മരങ്ങളും പുൽക്കൂടുകളും പിറവിയെടുക്കുന്നു. സമാധാനത്തിന്റേയും പ്രത്യാശയുടേയും താരപ്രകാശം എങ്ങും പരക്കുന്നു.

ക്രിസ്തുമസ് - നവവത്സരാശംസകളോടെ,
പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

അയ്യപ്പൻ വിളക്കും പടയണിയും

ശരണം വിളികളാൽ മുഖരിതമാകുന്ന ഈ മണ്ഡല കാലത്ത് ശബരി ഗിരീശന് നെയ്യഭിഷേകത്തിനുള്ള നെയ്യ് നിറയ്ക്കുന്നത് മുദ്രത്തേങ്ങയിലാണ്. നാളികേര മുടച്ച് പടിയിറങ്ങുന്ന സ്വാമിമാർ ഇരുമുടിക്കെട്ടിൽ പ്രധാനമായും കരുതുന്നത് നാളികേരമാണ്. പതിനെട്ടാം പടികയറും മുമ്പും പടിയിറങ്ങുമ്പോഴും നാളികേരമുടയ്ക്കണം. മാളികപ്പുറത്ത് നാളികേര മുരുട്ടുന്ന ചടങ്ങുണ്ട്. 18 വർഷം മല ചവിട്ടി ഗുരുസ്വാമിയാകുന്നവർ സന്നിധാനത്ത് തെങ്ങിൻ തൈ വയ്ക്കുന്ന പതിവുമുണ്ട്. അയ്യപ്പൻ വിളക്കിനോടനുബന്ധിച്ച് വാഴത്തടകൊണ്ട് നിർമ്മിക്കുന്ന താത്ക്കാലിക അമ്പലത്തിന്റെ അലങ്കാരം കുരുത്തോല കൊണ്ടാണ്. കേരളീയമായ പ്രകൃത്യനുകൂലമായ ഒരു ശിൽപവേല കൂടിയാണത്. കുരുത്തോല കര കൗശലത്തിന്റെ ഒരു മകുടോദാഹരണം.

പടക്കളത്തിലും പടയണിയിലും തെങ്ങിന് ഇടമുണ്ട്. പടയണിയിലെ പട പ്രതീകാത്മകമത്രെ. തെങ്ങിൻ പടച്ചട്ട പോർത്തട്ടിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന രീതി ഗിൽബർട്ട് ദ്വീപുകളിലുണ്ട്. ചകിരിയിൽത്തീർത്ത പടച്ചട്ടയാണവർ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. സ്രാവിന്റെ പല്ലുകൊണ്ടുള്ള കുന്തങ്ങളും കൂർപ്പിച്ച മരപ്പലകകളുമാണവരുടെ ആയുധങ്ങൾ.

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

ലേഖനം

കേര മേഖലയെ രക്ഷിക്കണം

● ബാലൻ കുറുങ്ങോട്ട്, കുറിഞ്ഞാലിയോട്

ഒരു വൃക്ഷത്തിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും ഉപകാര പ്രദമാകുന്നതു കൊണ്ടായിരിക്കാം തെങ്ങിനെ പണ്ടു പണ്ടേ കേരളത്തിലെ കൽപ വൃക്ഷമെന്നു പറഞ്ഞു പോരുന്നത്. തെങ്ങിന്റെ പല ഭാഗങ്ങളും ഔഷധമായും, വീടു നിർമ്മാണത്തിനായും വിറകിനായും കൗതുക വസ്തു നിർമ്മാണത്തിനായും ഉപയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങിയതാണ്. തെങ്ങിന്റെ വേരും, പൂങ്കുലയും പല രോഗങ്ങൾക്കും സിദ്ധൗഷധങ്ങളാണ്. തെങ്ങിൻ പൂക്കുല രസായനം ആയുർവ്വേദത്തിലെ പ്രസിദ്ധിയാർജ്ജിച്ച ദിവ്യ ഔഷധമാണ്. മൂത്ത തെങ്ങിൻ തടി അറുത്ത് കട്ടിളക്കാലുകളും ജനൽ അഴികളും, സ്റ്റെയർ കേയ്സിന്റെ കൈവരികളും നിർമ്മിക്കുന്നു. മൂത്ത തെങ്ങു തടി പുക തട്ടിയാൽ ഉരുക്കിനു സമമായിരിക്കും. ഓട്ടും വാർപ്പുമൊക്കെ നിർമ്മാണ മേഖലയിൽ സ്ഥാനം പിടിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് മടഞ്ഞ തെങ്ങോലയായിരുന്നു പുരമേയാൻ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. പാവപ്പെട്ടവനും ധനികനുമെല്ലാം ഓല മേഞ്ഞ വീടുകളിലായിരുന്നു താമസിച്ചിരുന്നത്. വീട്ടമ്മമാർ തെങ്ങോലയുടെ ഈർക്കിൽ കൊണ്ടു ചൂല് നിർമ്മിച്ചിരുന്നു. തെങ്ങോലയുടെ മടലിന്റെ പുറകുവശത്തു നിന്നും ചീകിയെടുക്കുന്ന പാളി വേലി കെട്ടാനും മറ്റും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. തെങ്ങോല കൊണ്ടു കുട്ടയും, കുടയും കാർഷികാവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിച്ചു പോന്നു.

തൈ തെങ്ങിന്റെ കൂമ്പിനു സമീപത്തെ മടലിൽ നിന്നു ചുരണ്ടിയെടുക്കുന്ന പൊടി ആന്റി ബയോട്ടിക്കിനു തുല്യമാണെന്നു പലരും അറിഞ്ഞു കാണില്ല. മുറിഞ്ഞ ഭാഗത്ത് ഈ പൊടി വിതറിയാൽ വേദനയും നീറ്റലും നിന്ന് മുറിവ് വേഗം കരിയുന്നതാണ്. തെങ്ങിൽ നിന്നു ചെത്തിയെടുക്കുന്ന ദ്രാവകം മധുര രസമുള്ളതും ഔഷധവുമാണ്. ഇത് ശർക്കരയുണ്ടാക്കാനും, ലഹരി പാനീയത്തിനായും ഉപയോഗിച്ചു പോരുന്നു. ഇളം തേങ്ങ (കരിക്ക്) യുടെ വെള്ളം ദാഹശമനത്തിനും ഉദര സംബന്ധമായ അസുഖങ്ങൾക്കും, ഔഷധമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

ഭാരതത്തിന്റെ പ്രാചീന വൈദ്യശാസ്ത്രമായ ആയുർവ്വേദത്തിൽ തേങ്ങാ വെള്ളത്തെക്കുറിച്ച് പറയുന്നത് ശ്രദ്ധിക്കുക.

നാളീകേരോദകം സ്നിഗ്ദം
സ്വാദു വൃഷ്യം ഹിമം ലഘു
തൃഷ്ണാ വിത്താനിലഹരം
ദീപനം വസ്തി രോധനം

തേങ്ങാവെള്ളം സ്നിഗ്ധവും, മധുരരസമുള്ളതും ശീതവീര്യമായിട്ടുള്ളതും, ഹൃദയത്തിന് പ്രിയം നൽകുന്നതും ദഹനശക്തിയെ ഉണ്ടാക്കുന്നതും, വസ്തി പ്രദേശത്തുള്ള മാലിന്യമെല്ലാം കളഞ്ഞ് വസ്തിയെ ശുദ്ധിയാക്കുന്നതും, പിത്തത്തെ, നശിപ്പിക്കുന്നതും, ദാഹശമനം വരുത്തുന്നതും, ലഘുത്വമുള്ളതുമാണെന്നു സാരം.

തേങ്ങയുടെ പുറം തോടായ തൊണ്ട് വെള്ളത്തിൽ അഴുകിച്ച്, അടിച്ച് ചതച്ച് ചകിരി വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നു. ഈ ചകിരിയിൽ നിന്ന് ചൂടിലും, ചുടിയും ചൂടിപ്പായും, ചവിട്ടി മുതലായ ഗൃഹോപകരണങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുന്നു. ചൂടികൾ കൂട്ടിപ്പിരിച്ച് കയർ മുതൽ വൻ വടങ്ങൾ വരെ നിർമ്മിച്ചു പോരുന്നു. വിദേശങ്ങളിൽ ചകിരിയിൽ നിന്നും, ചിരട്ടയിൽ നിന്നും നിർമ്മിക്കുന്ന കൗതുക വസ്തുക്കൾക്കു വൻ മാർക്കറ്റാണത്രെ. തെങ്ങിന്റെ ഇളയ ഓലയായ കുരുത്തോല അനുഷ്ഠാന കലകൾക്കും, മറ്റ് ആഡംബരങ്ങൾക്കും ഒഴിച്ചു കൂടാനാവാത്തതാണ്. തേങ്ങയില്ലാതെ മലയാളിക്ക് കറിയില്ല. മലയാളിയുടെ അടുക്കളയിലെ നിറ സാന്നിദ്ധ്യമാണ് തേങ്ങ. തേങ്ങ എടുത്തിട്ട് പത്തുമാസത്തോളം പുക കൊള്ളിച്ച ശേഷം പൊളിച്ചെടുക്കുന്ന ഉണ്ട കൊപ്ര വടകരയിലെ പ്രത്യേക കയറ്റുമതി വസ്തുവാണ്. തേങ്ങാപ്പാൽ കുട്ടികളുടെ ശരീരത്തിൽ തേക്കാനും പാചകത്തിനും ഉപയോഗിച്ചു പോരുന്നു.

ഇപ്രകാരം സ്വന്തം ശരീര ഭാഗങ്ങൾ യാതൊരു സ്വാർത്ഥ ചിന്തയുമില്ലാതെ മനുഷ്യ നന്മക്കുപയോഗിക്കുന്ന ഈ പുണ്യ വൃക്ഷത്തെ നാം ഇന്ന് എങ്ങിനെയാണ് കാണുന്നത്. ഇതിൽ കേര കർഷകരെ മാത്രം കുറ്റപ്പെടുത്തിയിട്ടു കാര്യമില്ല. തൊഴിലാളികളുടെ ക്ഷാമവും വർദ്ധിച്ച കൂലിയും രാസവളങ്ങളുടെ വില വർദ്ധനയും, തേങ്ങയുടെ അനുദിനമുള്ള വിലത്തകർച്ചയും ഇതിനൊരു പ്രധാന കാരണമാണ്. പണ്ടൊക്കെ, ഒരു തെങ്ങു കയറ്റക്കാരൻ ഒറ്റയ്ക്ക് എൺപതു തെങ്ങു വരെ കയറുമായിരുന്നു. ഇന്ന് ഒരാൾ കയറുന്നത്. ഇരുപത് തെങ്ങാണ്. രാവിലെ ഏഴു മണിക്ക് കയറ്റം തുടങ്ങിയാൽ ഒൻപത് മണിയാകുമ്പോഴേക്കും കയറ്റം മതിയാക്കും. പണ്ടൊക്കെ തെങ്ങിൻ മണ്ടകൾ വൃത്തിയാക്കുകയും ഉണങ്ങിയ ഓലകളും മറ്റും പറിച്ചു കളയുകയും ചെയ്തിരുന്നു. കുറെ കാലം മുമ്പ് തെങ്ങിൽ കൊട്ട വയ്ക്കുക, കരിക്കു കുല കെട്ടുക മുതലായവ തെങ്ങു കയറ്റക്കാരൻ തന്നെ ചെയ്യുമായിരുന്നു. ഇന്നതൊന്നുമല്ല. പണി ചുരുങ്ങി. ജോലി ചെയ്യാനാരും തയ്യാറല്ല. വല്ല ജോലിയും നമുക്ക് ചെയ്തു കിട്ടണമെങ്കിൽ അന്യ സംസ്ഥാന തൊഴിലാളികൾ വേണ്ടി വരുന്ന ഗതികേടാണുള്ളത്. ഇതെല്ലാം കൊണ്ട് കേര കർഷകനും തെങ്ങ് കൃഷിയോട് മടുപ്പനുഭവപ്പെട്ടു തുടങ്ങി. പല പറമ്പുകളിൽ നിന്നും തെങ്ങു മുറിച്ച് മാറ്റപ്പെട്ടു. മുറിച്ച തെങ്ങുകൾക്കാണെങ്കിൽ നാമമാത്രമായ വിലയേ കിട്ടുന്നുമുള്ളൂ. ഒരു വർഷത്തിൽ ആറു പ്രാവശ്യം തെങ്ങു കയറ്റം നടത്തുന്ന ഒരു പറമ്പിൽ അത് ഇന്ന് വർഷം ഒന്നോ രണ്ടോ പ്രാവശ്യമായി ചുരുങ്ങി. കിളക്കാനും, കൊത്താനും സമയാ സമയങ്ങളിൽ ആളെക്കിട്ടാനില്ലാത്തതും അത്യുൽപ്പാദനം ലക്ഷ്യമാക്കി ഒരു വിവേചനവും ഇല്ലാതെ രാസവളങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങിയതും മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി കുറയാൻ കാരണമായി.

തെങ്ങിനെ ദൈവത്തെപ്പോലെ ആരാധിച്ചിരുന്ന കർഷകന് ഇന്ന് തെങ്ങ് ഒരു ഭാരമായാണനുഭവപ്പെടുന്നത്. നാളികേര വികസന സമിതിയുടെ അശ്രാന്ത പരിശ്രമഫലമായി കുറെയൊക്കെ പ്രത്യാശ അനുഭവപ്പെടുന്നു എന്നു മാത്രം.

മുകളിൽ വിവരിച്ച പ്രശ്നങ്ങൾക്കെല്ലാം ശാശ്വത പരിഹാരമുണ്ടാകുന്ന കാലത്തു മാത്രമെ നാളികേര മേഖലയും കേര കർഷകനും രക്ഷപ്പെടൂ. കേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ നാടായതുകൊണ്ടാണല്ലോ കേരളമെന്നു പേര് വന്നത്. ഇങ്ങിനെ പോവുകയാണെങ്കിൽ മറ്റൊരു പേര് കൊടുക്കേണ്ടി വരും. ■

ഇളനീർ പന്തൽ

ആനന്ദൻ ചെറായി

നട്ടുച്ച നേരത്തും വാടിടാതെ
പട്ടു പച്ചോലക്കുട നിവർത്തി
പാരിലെ കൽപവൃക്ഷങ്ങളാകും
കേരങ്ങളേന്തും കുടങ്ങളല്ലോ
കത്തുന്ന വേനലിൽ നീറ്റലോടെ
യെത്തുന്ന നമ്മളെ സൽക്കരിപ്പൂ!
ദാഹവും ക്ഷീണവും നീക്കിടുവാൻ
ആഹാ യിളനീർ രസികനല്ലോ!
ഒട്ടും മായങ്ങളില്ലാതെ തന്നെ
കിട്ടുമമൃത പാനീയമല്ലോ!
ഉള്ളം നനുത്തയിളം മൃദുവാം
വെള്ളത്തേൻ കാമ്പതും തന്നിടുന്നു
എന്തൊരുദാരമാം സ്നേഹ വായ്പി-
തെന്തൊരു ധന്യമാം ജീവദാനം!
കാറ്റും മഴയും തണുപ്പുമേറ്റ്
ഒറ്റത്തടിയായ് വളർന്നു നിൽക്കും
തീര ഹരിത സൗന്ദര്യ ശ്രീ നീ
കേരള ദേശീയ വൃക്ഷമല്ലോ!

നുറുങ്ങ് കവിത

വെളിച്ചെണ്ണ

എം. ജെ. അലക്സ് റോയ്

ബാബു വന്നു...
തെങ്ങിൽ കേറി...
തേങ്ങയിട്ട്....
തൊണ്ടകറ്റി.
തേങ്ങ ഉടച്ച്
ചിരട്ട മാറ്റി
പനമ്പിലുണക്കി
ചക്കിലാട്ടി
എണ്ണയാക്കി
കുപ്പിയിലാക്കി
വീട്ടിലെത്തി
കറിയിലൊഴിച്ച്
വയറ്റിൽ ചെന്ന്
രോഗമകറ്റി...

കരകൗശലം

● കണ്ണൻ കരിങ്ങാട്

വിക്രമൻ ആശാരിയാണ്. ഒരുപാടു ശാഠ്യങ്ങൾ ഉള്ള ഒരു ചെറുപ്പക്കാരൻ. അക്കിത്തം പാടിയത് പോലെ തന്നത്താനൊരു പിടിയരിട്ട് കഞ്ഞിവെച്ച് , തന്നത്താനത് മോന്തീം കഴിഞ്ഞിട്ട് പായ വിരിച്ച് കിടന്നുറങ്ങുന്ന ഒറ്റാന്തടി. അങ്ങനെ എത്ര നാൾ ജീവിക്കും. നായും പട്ടീം കെട്ടി മറിഞ്ഞ കന്നി നിലാവിൽ ഓനൊരു ദെവസ്യം പെണ്ണിനെ കെട്ടാൻ പൂതി തോന്നിയത് സ്വാഭാവികം.

കെട്ടുകയും ചെയ്തു. ഒരു കല്യാണിയെ. അതു കഴിഞ്ഞാണ് വിക്രമൻ തന്റെ തനത് സ്വഭാവം പുറത്തെടുത്തത്. കല്യാണം കഴിഞ്ഞ് ആദ്യ പകലും ആദ്യ രാത്രിയും കഴിഞ്ഞ് നേരം വെളിച്ചമായപ്പോൾ വിക്രമൻ പതിവു പോലെ ഉളി സഞ്ചിയും മുഴക്കോലും എടുത്തു പുറപ്പെട്ടു പണിക്ക്.

കല്യാണി ഉണർന്നു ചുറ്റും നോക്കി. തികച്ചും അപരിചിതമായ വീടും പരിസരവും. പല്ലു തേപ്പും മറ്റും കഴിഞ്ഞ് അവർ അടുക്കളയിൽ കയറി നോക്കി. അവൾ അന്തം വിട്ടു പോയി. അവിടെ ഒന്നുമുണ്ടായിരുന്നില്ല. പഴയ കുറെ പാത്രങ്ങളും കുറച്ചു വിറകുമല്ലാതെ അവൾ സ്വയം വിധിയെ പഴിച്ചു. കുറെ നേരം ഇരുന്നു. സമയം നീങ്ങിക്കൊണ്ടിരുന്നു. നേരം ഉച്ചയായി. ഇതുവരെ പച്ച വെള്ളമല്ലാതെ കല്യാണി ഒന്നും കഴിച്ചിട്ടില്ല. അവൾ തളർന്ന് തിണ്ണയിൽ ഒരിടത്ത് ചുവരും ചാരിയിരുന്നു. മയങ്ങിപ്പോയി.

ആരോ വിളിച്ചപ്പോൾ ഞെട്ടിയുണർന്നു. അച്ഛനും അടുത്ത വീട്ടിലെ ഗോവിന്ദേട്ടനുമായിരുന്നു. അതൊരു പതിവാണ്. പെണ്ണിനെ കെട്ടിച്ചു കൊടുത്താൽ വിവരമന്വേഷിക്കാൻ അച്ഛനും മറ്റൊരാളും ഭർതൃവീട്ടിൽ ഒരു സന്ദർശനം നടത്തുക. കല്യാണിയുടെ പടുതികണ്ട് കുട്ടിരാമൻ ആശാരി പകച്ചു പോയി. ഇതിനായിരുന്നോ താൻ പാടുപെട്ട് വിക്രമനുമായി കല്യാണിയുടെ വിവാഹം നടത്തിയത്. അയാൾ കുറെ കലിതുള്ളി. അയൽ വീട്ടുകാർ കേട്ടെങ്കിലും ആരും അങ്ങോട്ട് വന്നില്ല. അവർക്കറിയാമല്ലോ വിക്രമന്റെ അതിക്രമങ്ങൾ. കുട്ടിരാമനാശാരി മകളേയും കൂട്ടി തിരിച്ചു പോയി. മാസം ഒന്നു രണ്ടു കഴിഞ്ഞു. വിക്രമന്റെ ജീവിതം പഴയത് പോലെ തന്നെയായി. വീണ്ടും ഒരു ശ്രമം കൂടി നടത്താൻ പിന്നെ വൈകിയില്ല. അടുത്ത പെണ്ണ് ഒരു മാതുവായിരുന്നു. അവൾ ഒരു ദിവസം കൂടി എങ്ങനെയൊക്കെയോ തള്ളി നീക്കി. രണ്ടാം നാൾ അവളും വന്നപോലെ മടങ്ങി.

മൂന്നാമൂഴക്കാരിയായിരുന്നു മാളു. അവൾ വന്ന ദിവസം തന്നെ അയൽക്കാരിൽ നിന്നും തന്റെ ഭർത്താവിന്റെ ഗുണഗണങ്ങൾ അറിഞ്ഞു. എന്നാലതൊന്നു കാണണമല്ലോ. മാളു തയ്യാറായിരുന്നു എന്തിനും. വിക്രമൻ ഉളി സഞ്ചിയുമായി പടി കടന്നപ്പോൾ മാളും വീടും പരിസരവും സൂക്ഷ്മമായി നിരീക്ഷിച്ചു. കുറച്ചു ചട്ടിയും കലവും, കുറെ പഴയ പണിയായുധങ്ങൾ, കുറച്ചു വിറക്, തീർന്നു ഭർതൃവീട്ടിലെ വിഭവങ്ങൾ. എങ്കിലും അവൾ ഒന്നുകൂടി നിരീക്ഷണം നടത്തി. വീടിന്റെ പിന്നാമ്പുറത്ത് നിന്ന് വലിയൊരു തേങ്ങ അവൾ കണ്ടെടുത്തു. അവളുടെ ചുണ്ടിൽ ഒരു പുഞ്ചിരി വിടർന്നു.

ഒരു മടവാൾ കിട്ടുമോ, മാളു പരിശോധന തുടർന്നു. ഒടുക്കം

പണിയായുധങ്ങൾ വെച്ച പെട്ടിയിൽ നിന്ന് പിടിയില്ലാത്ത ഒരു വാക്കത്തി അവൾ കണ്ടെത്തുക തന്നെ ചെയ്തു. മാളു ഒരു ഗ്ലാസ്സ് വെള്ളം കൂടി കുടിച്ചു. പിന്നെ ഒരു യുദ്ധ പുറപ്പാടായിരുന്നു.

പിടിയില്ലാത്ത വാക്കത്തികൊണ്ട് അവൾ തേങ്ങ മെല്ലെ ഉരിക്കാൻ തുടങ്ങി. തൊണ്ട് ഇളകി വരാൻ പ്രയാസം. എങ്കിലും അവൾ ശ്രമം തുടർന്നു. ചെറിയ നാരുകളായി അവൾ ആ തേങ്ങ ഉരിച്ചെടുത്തു. തേങ്ങ പൊതിച്ചു കഴിഞ്ഞപ്പോൾ അതാകിടക്കുന്നു ഒരു കൂന ചകിരി നാര്. അവളുടെ കണ്ണുകൾ തിളങ്ങി. വാക്കത്തി കൊണ്ട് ചകിരി നാരിൽ നിന്ന് നല്ല സ്വർണ്ണ നിറമുള്ള ചകിരി നാര് അവൾ വേർപെടുത്തിയെടുത്തു. തേങ്ങ ഇപ്പോഴത്തെ കണക്കിൽ ഏതാണ്ട് ഒരു കിലോയടുത്ത് തൂക്കമുണ്ടെന്ന് മാളു തിരിച്ചറിഞ്ഞു. അവൾ വീണ്ടും പുഞ്ചിരിച്ചു. ആരും കാണാനില്ലെങ്കിലും ഒരു മൂളിപ്പാട്ടും പാടി മാളു ചകിരി നാരുകൊണ്ട് ഒരു കയർ പിരിക്കാൻ തുടങ്ങി.

ഒരു മണിക്കൂർ നേരത്തെ പ്രയത്നം കൊണ്ട് അവൾ രണ്ടു മുടി മുപ്പിരിക്കയർ പിരിച്ചെടുത്തു. അത് മാറ്റി വച്ചു. നല്ല വലിപ്പമുള്ള തേങ്ങയാണ്. അളത് നെടുകെ വിദഗ്ധമായി പൊട്ടിച്ചെടുത്തു. ഒരു ഗ്ലാസ്സ് വെള്ളമുണ്ട്. അവളത് മുഴുവൻ ഒറ്റവലിക്ക് കുടിച്ചു. ഇപ്പോൾ തെല്ല് ആശ്വാസമുണ്ട്. വയറ്റിലെ കാളിച്ചയ്ക്ക്.

പഴയൊരു ചിരവ കൊണ്ട് മാളു തേങ്ങ മുഴുവൻ ചിരകിയെടുത്തു. അവളുടെ ചുണ്ടിൽ വീണ്ടും ചിരി പടർന്നു. തേങ്ങാപ്പാൽ പിഴിഞ്ഞരിച്ച് ഒരു ചട്ടിയിൽ അവൾ അടുപ്പത്ത് വച്ചു തീകത്തിച്ചു. അത് വെന്തുരുകി വെളിച്ചെണ്ണയാകുന്ന സമയം കൊണ്ട് മാളി വലിയ ചിരട്ട ചീകി മിനുക്കി. ഭംഗിയുള്ള ഒരു തവി ഉണ്ടാക്കി. പണിയായുധങ്ങൾ പഴയതും മൂർച്ച കുറഞ്ഞതുമായിരുന്നു. എന്നിട്ടും നല്ല ഭംഗിയുള്ളതായി അവൾ സൃഷ്ടിച്ചെടുത്തു. അത് തിരിച്ചും മറിച്ചും നോക്കി. സ്വയം സംതൃപ്തയായി അവൾ അടുക്കളയിലേക്ക് തിരിഞ്ഞു. ഏതാണ്ട് 160 മില്ലി വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയും അവൾക്ക് കിട്ടി.

പിന്നെ മടിച്ചു നിൽക്കാതെ മുടിയൊന്ന് കോതിയൊതുക്കി, രണ്ടു മുടി കയറും, ഒരു നല്ല ചിരട്ട തവിയും, നൂറ് മില്ലിയോളം വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയുമായി മാളു വഴിയിലേക്കിറങ്ങി. നല്ല ശകുനമാണ് കതീസ ഉമ്മയുണ്ട് വഴിയരികിൽ പശുവിനെ കെട്ടുന്നു. ഉമ്മ മാളുവിനെ അത്ഭുതത്തോടെ നോക്കി. നീയാണ്ടി പെങ്കുട്ടി. കതീസ ഉമ്മയുടെ ആദ്യത്തെ കമന്റ് പാസാക്കി. ദെന്തൊക്കെയാണ് സാമാനങ്ങള്. അവർ കയറും, തവിയും, വെളിച്ചെണ്ണയും വാങ്ങി നോക്കി. മതിപ്പോടെ പുഞ്ചിരിച്ചു. മിടുക്കത്തി. കാശായില്ലെ ഇമ്മിണി. ഞാൻ വിചാരിച്ചിരിക്കുവാരുന്നു അന്ത്രുമ്മാനെ തേപ്പിക്കാൻ കുറച്ച് വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയുണ്ടാക്കണംന്ന്. ഇനി അത് വേണ്ടല്ലേ. വെളിച്ചെണ്ണ ഞമ്മക്ക് മാണം അവർ മാളുവിനെ വീട്ടിലേക്ക് ക്ഷണിച്ചു. വീട്ടിൽ ചെന്ന് മറ്റൊരു കുപ്പിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണ പകർന്നു. മുഴുവനുമില്ല. കുറച്ച് മാളുവിന്റെ കുപ്പിയിൽത്തന്നെ അവശേഷിപ്പിച്ചാണ് കതീസ ഉമ്മ അത് പകർന്നത്.

ഞ്ഞി പീട്യേപ്പോയി മടങ്ങി വരുമ്പോ ഇതിലെ വരണം. കതീസ ഉമ്മ പറഞ്ഞു. അവർ അവൾക്ക് പത്ത് റുപ്പിക കൊടുത്തി. മാളു സന്തോഷത്തോടെ അത് സ്വീകരിച്ചു. അവൾ പുറത്തിറങ്ങി. നല്ല കൈനീട്ടമാണ് കതീസ ഉമ്മയുടേത്. കൊല്ലക്കുമാരൻ ഏണിയുമായി എതിരെ വന്നു. എവിടെയോ തെങ്ങു കയറ്റം കഴിഞ്ഞുള്ളവരവാണ്. കുമാരൻ മാളുവിനെ കണ്ട് അത്ഭുതത്തോടെ ചോദിച്ചും മംഗലം കയിഞ്ഞ് ഒരീസം ആകുമ്പോ നീ കച്ചോടം തൊടങ്ങിയോ മോളെ. കയറ് കാണട്ടെ. തളാപ്പ് ഉണ്ടാക്കാൻ പറ്റിയ നല്ല മുപ്പിരിക്കയറ്. ഇതിനെന്ത് വെലയാകും? മാളു കയർ കുമാരന് കൈമാറിയതല്ലാതെ വിലയൊന്നും പറഞ്ഞില്ല. കുമാരൻ രണ്ടു കയറിനും കൂടി പത്തു റുപ്പിക അവൾക്ക് കൊടുത്തു. അഞ്ചു റുപ്പ്യാക്കേണ്ട കയിലും എനക്ക് തന്നേക്ക്. കുമാരൻ അഞ്ചിന്റെ ഒരു നോട്ടു കൂടി തലയിലെ പാളത്തൊപ്പിയിൽ നിന്നും തപ്പിയെടുത്തു.

മാളു ഇപ്പോൾ സമ്പന്നയാണ് ഇരുപത് രൂപയാണ് സ്വന്തമാക്കിയിരിക്കുന്നത്. അവൾ മൂളിപ്പാട്ടും പാടി കടയിലേക്ക് നടന്നു. 500 അരി, കുറച്ച് മുളക്, നൂറ് ഉണക്ക മുള്ളൻ രണ്ടു റുപ്പികക്ക് ചായയും പഞ്ചസാരയും അവൾ തഴക്കം വന്ന ഗൃഹനാഥയെപ്പോലെ പീടികക്കാരൻ അബ്ദുള്ളയോട് പറഞ്ഞു. അബ്ദുള്ള മാളുവിനെ മതിപ്പോടെ നോക്കി.

മാളു വീട്ടിൽ ചെന്ന് ചോറ് വെച്ച് വിക്രമനെ കാത്തിരിക്കുന്നത് സ്വപ്നം കണ്ടു നടന്നു. അവളെ ഒരു പുതിയ കുളിര് തഴുകി കടന്നു പോയി. വീടിനടുത്തെത്തിയപ്പോൾ കതീസുമ്മ അവളെ വിളിച്ചു. അവൾ പരിചിത ഭാവത്തിൽ കടന്നു ചെന്നു. കതീസുമ്മ ഒരു വലിയ ചെത്ത് വരിക്കച്ചക്ക മാളുവിന് നീട്ടി. നല്ല വരിക്കച്ചക്കയാ. ചായ ഉണ്ടാക്കി കുടിച്ചിട്ട് മതി കഞ്ഞീം കറീം വെപ്പൊക്കെ. അവർ നിർദ്ദേശിച്ചു മാളു തലയാട്ടി. അവൾ ചക്കയും സാധനങ്ങളും, ഒഴിഞ്ഞ കുപ്പിയുമായി വീട്ടിലേക്കു നടന്നു.

മാളു വീട്ടിൽ ചെന്ന് ആദ്യം ചായയുണ്ടാക്കി കഴിച്ചു. വയർ കത്തിക്കാളുകയായിരുന്നു. അതു ശമിച്ചു. നാലഞ്ച് ചക്ക ചുള അവൾ വിക്രമന് മാറ്റി വച്ചു. പിന്നെ അരി കഴുകി അടുപ്പത്തിട്ടു. സാവധാനം തേങ്ങാപ്പീര അരച്ച് ഉണക്കമുള്ളനും ചക്കക്കുരുവും ചേർത്ത് നല്ലൊരു കറിയുണ്ടാക്കി. വെന്തെ വെളിച്ചെണ്ണ കുപ്പിയിലുണ്ടായിരുന്നതു കൂടി ചേർത്തപ്പോൾ അവളുടെ കറി ഫസ്റ്റ് ക്ലാസ്സായി. ഗന്ധം ഇടവഴിയിലേക്കു നീണ്ടു.

അവൾ വിശ്രമിച്ചില്ല. പറമ്പിൽ അവിടവിടെ വീണു കിടക്കുന്ന മൂന്ന് നാല് ഓല മടലുകൾ അവൾ എടുത്തു കൊണ്ടു വന്നു. പിടില്ലാത്ത വാക്കത്തി കൊണ്ടു കീറി. മുറ്റത്തിട്ടു. അപ്പോഴാണ് മുറ്റത്ത് കാൽപ്പെരുമാറ്റം കേട്ടത്. വിക്രമൻ പണി കഴിഞ്ഞ് എത്തിയതാണ്. അവൻ വീടിനു ചുറ്റും നടക്കാൻ തുടങ്ങി. പിന്നെ ഒന്നിരുത്തി മൂളി. ഉളിയും പണി സഞ്ചിയും മുഴക്കോലും അകത്തൊരിടത്ത് വെച്ച് വന്നപോലെ വഴിയിലേക്ക് ഇറങ്ങിപ്പോയി. പോകുന്ന പോക്കിൽ മാളു വിളിച്ചു പറഞ്ഞു. ചോറ് ഉണ്ടിട്ടു പോകാം. വിക്രമൻ തിരിഞ്ഞു നോക്കി. അവന്റെ ചുണ്ടിലും ഒരു പുഞ്ചിരി വിടർന്നു.

ഓല മെടയുന്നതിനിടയിൽ മാളു ചിന്തിച്ചു. ഇനി ചകിരിച്ചോറ് ബാക്കിയുണ്ട് ഒരു കണ്ണൻ ചിരട്ടയും. കുറച്ച് ഫെവിക്കോൾ കിട്ടിയാൽ ഒരു ചിത്രം വരച്ച് ഫെവിക്കോൾ തേച്ച് ചകിരിച്ചോർ ഒട്ടിച്ച് ചായം കൊടുത്താൽ നല്ലൊരു സീനറി ഉണ്ടാക്കാം. ആ നോക്കട്ടെ. കാളകളുടെ കഴുത്തിലെ കുടമണികളുടെ ശബ്ദമാണ് അവളെ ചിന്തയിൽ നിന്നും ഉണർത്തിയത്. വിക്രമൻ വന്നു. ഒരു കാളവണ്ടി നിറയെ, അരി, പച്ചക്കറി, പലവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മാളുവിനും തനിക്കുമുള്ള തുണി, ചെരുപ്പ്, കുട എന്നു വേണ്ട ഒരു മാസത്തേക്കുള്ള സാധനങ്ങളുമായി എല്ലാം ഇറക്കി വെയ്ക്കാൻ വണ്ടിക്കാരനോടൊപ്പം മാളുവും സഹായിച്ച് എല്ലാം എടുത്ത് വെച്ചു കഴിഞ്ഞപ്പോൾ വിക്രമൻ മടിക്കുത്തിൽ നിന്നും ഒരു പൊതിയെടുത്തു നീട്ടി. മാളുവിനുള്ള നാരങ്ങാമിഠായിയായിരുന്നു അതിൽ. ■

ചൈതന്യ കാർഷികമേള കാഴ്ചകളുടെ വിരുന്നായി

കോട്ടയം അതിരൂപതയുടെ സാമൂഹ്യ സേവന വിഭാഗമായ കോട്ടയം സോഷ്യൽ സർവ്വീസ് സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റേയും കൃഷി വകുപ്പിന്റേയും ജനകീയ മാധ്യമമായ ആകാശവാണിയുടേയും പങ്കാളിത്തത്തോടെ 19–ാമത് ചൈതന്യ കാർഷികമേളയും സ്വാശ്രയ സംഘ മഹോത്സവവും 2016 നവംബർ 23 മുതൽ 27 വരെ തീയതികളിൽ കോട്ടയം തെള്ളകം ചൈതന്യ പാസ്റ്ററൽ സെന്ററിൽ നടന്നു.

അഞ്ച് ദിനങ്ങളിലായി നടന്ന മേളയിൽ സെമിനാറുകൾ കാർഷിക പ്രശ്നോത്തരി, കാർഷിക വിള പ്രദർശനങ്ങൾ, വിവിധ ഗവൺമെന്റ് ഡിപ്പാർട്ടുമെന്റുകളുടെ പ്രദർശന സ്റ്റാളുകൾ, പൗരാണിക തനിമ വിളിച്ചോതുന്ന കാർഷിക മത്സരങ്ങൾ ആസ്വാദ്യകരമായ കലാസന്ധ്യകൾ, മെഡിക്കൽ ക്യാമ്പുകൾ 200 ൽപരം പ്രദർശന വിപണന സ്റ്റാളുകൾ, പൗരാണിക ഭോജന ശാല മുതിർന്നവർക്കും കുട്ടികൾക്കും ഒരപോലെ ഉല്ലാസപ്രദമായ ഉല്ലാസ നഗരി, പക്ഷി മൃഗാദികളുടേയും പുഷ്പഫലവൃക്ഷാദികളുടേയും പ്രദർശനവും വിപണനവും, കൂൺ മേള, പൊതുവിള പ്രദർശ മത്സരം, കാർഷിക വിത്തിനങ്ങളുടേയും പച്ചക്കറി തൈകളുടേയും പ്രദർശനവും വിപണനവും കെ. എസ്.എസ്. എസ്. സാമൂഹ്യ ക്ഷേമ കർമ്മ പദ്ധതികളുടെ ഉത്ഘാടനം, സ്വാശ്രയ സംഘ കലാവിരുന്നുകൾ, മത – സാമൂഹ്യ, രാഷ്ട്രീയ – സാംസ്ക്കാരിക രംഗത്തെ പ്രമുഖരുടെ സാന്നിദ്ധ്യം, വിനോദവും വിജ്ഞാനവും ഒപ്പം ആവേശവും നിറയ്ക്കുന്ന വിസ്മയക്കാഴ്ചകൾ തുടങ്ങി നിരവധിയായ വിഭവങ്ങൾ ഒരുക്കിയിരുന്നു.

അക്ഷര നഗരിയുടെ തിരുമുറ്റത്ത് കാർഷിക സംസ്കൃതിയുടെ ഉണർത്തു പാട്ടായി നടത്തപ്പെട്ട കാർഷിക മേള പതിനായിരക്കണക്കിന് സ്വാശ്രയ സംഘങ്ങളുടേയും കൃഷി, പരിസ്ഥിതി, വികസന സ്നേഹികളുടേയും പൊതു സമൂഹത്തിന്റേയും സംഗമവേദിയായി.

2016 നവംബർ 23– ന് രാവിവെ 10.30 ന് കെഎസ്എസ്സി പ്രസിഡന്റ് ഫാ. മൈക്കിൾ വെട്ടിക്കാട്ട് പതാക ഉയർത്തി. തുടർന്ന് സാമൂഹ്യ പ്രതിബദ്ധതയും ആധുനിക സമൂഹവും എന്ന സെമിനാർ വിവിധ മത്സരങ്ങൾ എന്നിവ നടന്നു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് 2.15 ന് കാർഷിക മഹോത്സവം മാർ മാത്യു മൂലക്കാട്ട് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. തിരുവഞ്ചൂർ രാധാകൃഷ്ണൻ എം എൽ എ, മോൻസ് ജോസഫ് എം എൽ എ ജില്ലാ കളക്ടർ സിഎ ലത, ആകാശവാണി പ്രോഗ്രാം എക്സിക്കുട്ടിവ് മുരളീധരൻ തഴക്കര തുടങ്ങിയവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. 24 ന് രാവിലെ ജീവിത ശൈലി രോഗങ്ങളും പ്രായോഗിക പ്രതിരോധ മാർഗ്ഗങ്ങളും എന്ന സെമിനാർ നടന്നു. കോട്ടയം മെഡിക്കൽ കോളജ് പ്രിൻസിപ്പൽ ഡോ. ജെസ് ജോസഫ് ചർച്ച നയിച്ചു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ 2.30 നു നടന്ന ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ ദിന പൊതു സമ്മേളനം മന്ത്രി രാമചന്ദ്രൻ കടന്നപ്പിള്ളി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കെസി ജോസഫ് എംഎൽഎ, അനൂപ് ജേക്കബ് എം എൽ എ, എൻ ജയരാജ് എംഎൽഎ, സികെ ആശ എം എൽ എ, തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി ടി.കെ ജോസ് ഐഎഎസ് തുടങ്ങിയവർ ആശംസകൾ നേർന്നു.

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ കോപ്പി ശ്രീ. ബിനു ഫിലിപ്പ് ചെറിയാൻ ഫാ. ബിൻസി ചേത്തലിനു നൽകി വിൽപന ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

25 നു രാവിലെ 11 ന് ശാക്തീകരണവും സമഗ്ര വികസന കാഴ്ച്ചപ്പാടും എന്ന സെമിനാർ മറയൂർ ബിഎഫ്ഒ എ.ടി ഷിബുക്കുട്ടൻ നയിച്ചു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് നടന്ന പരിസ്ഥിതി സമ്മേളനം കൃഷി മന്ത്രി വിഎസ് സുനിൽകുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. മന്ത്രി എകെ ശശീന്ദ്രൻ മുഖ്യാതിഥി ആയിരുന്നു. സുരേഷ് കുറുപ്പ് എംഎൽ എ, പിജെ ജോസഫ് എം എൽ എ, പിസി ജോർജ് എം എൽഎ, വനിതാ കമ്മീഷൻ അംഗം പ്രമീളദേവി, എംജി സർവകലാശാല പ്രൊ വൈസ് ചാൻസലർ ഡോ.ഷീന ഷുക്കൂർ തുടങ്ങിയവർ ആശംസകൾ നേർന്നു.26 ന് ഉച്ചകഴിഞ്ഞ 2.15 നു നടന്ന സ്വാശ്രയ ദിന പൊതു സമ്മേളനം മന്ത്രി പി തിലോത്തമൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.പ്രതിപക്ഷ നേതാവ് രമേശ് ചെന്നിത്തല, ജോസ് കെ മാണി എംപി, റോഷി അഗസ്റ്റിൻ എംഎൽഎ, യുവ പ്രതിഭാ ഹരി എം എൽഎ, എൽദോ എബ്രഹാം എംഎൽഎ, കോട്ടയം മുനിസിപ്പൽ ചെയർ പെഴ്സൺ ഡോ. പിആർ സോന തുടങ്ങിയവർ ആശംസകൾ നേർന്നു.

27 നു ഉച്ചകഴിഞ്ഞു നടന്ന കാർഷിക മഹോത്സവ സമാപന സമ്മേളനത്തിൽ ഫാ. മൈക്കിൾ വെട്ടിക്കാട്ട് ആമുഖ സന്ദേശം നല്കി. മാർ മാത്യു മൂലക്കാട്ട് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. സമ്മേളനം മുൻ മുഖ്യമന്ത്രി ഉമ്മൻ ചാണ്ടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കെ എം മാണി എംഎൽഎ മുഖ്യാതിഥി ആയിരുന്നു. തിരുവഞ്ചൂർ രാധാകൃഷ്ണൻ എംഎൽഎ, സുരേഷ് കുറുപ്പ് എംഎൽഎ, മോൻസ് ജോസഫ് എംഎൽഎ, എംജി സർവകലാശാല വൈസ് ചാൻസലർ ഡോ.ബാബു സെബാസ്റ്റ്യൻ തുടങ്ങിയവർ ആശംസകൾ നേർന്നു

കാർഷിക മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പവലിയൻ കാണികളുടെ ശദ്ധ പിടിച്ചു പറ്റി. സമ്മേളനത്തോടനുബന്ധിച്ച് തെങ്ങുകയറ്റം ഉൾപ്പെടെ വിവിധ കാർഷിക മത്സരങ്ങളും കലാ മത്സരങ്ങളും നടന്നു.

കൊച്ചിയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് എത്തിയ കേന്ദ്ര കൃഷി കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയം ജോ. സെക്രട്ടറി പി. ഷക്കീൽ അഹമ്മദ്, എ.പി.സി.സി. എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ എൻ. സലൂം എന്നിവർ ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി ചർച്ചകൾ നടത്തുന്നു.

നീര ഇനി ടെട്രാ പായ്ക്കിൽ

നിലവാരമുള്ള പായ്ക്കിംങ്, മികച്ച വില്പന. ഇനി നീരയുടെ വില്പന തന്ത്രം അതായിരിക്കും. സംസ്ഥാനത്തെ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ രണ്ടു വർഷമായി വിവിധ കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകളിലൂടെ വിതരണം ചെയ്തു വരുന്ന നീര ആദ്യമായി ടെട്രാ പായ്ക്കിൽ വിപണിയിലിറങ്ങി. നീരയുടെ ടെട്രാ പായ്ക്ക് തലസ്ഥാനത്ത് നടന്ന കാർഷിക പ്രദർശനമായ വൈഗയുടെ വേദിയിൽ മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയൻ വിപണിയിൽ ഇറക്കി. ആദ്യ പായ്ക്കറ്റ് കൃഷി മന്ത്രി സുനിൽ കുമാർ ഏറ്റുവാങ്ങി.

സംസ്ഥാനത്ത് ആദ്യമായി നീര വിപണിയിൽ ഇറക്കിയ പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി തന്നെയാണ് നീരയുടെ ടെട്രാ പായ്ക്കും വിപണിയിൽ ഇറക്കി ചരിത്രം സൃഷ്ടിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേര മേഖലയിൽ പല നൂതന സംരംഭങ്ങൾക്കും തുടക്കം കുറിച്ച പാലക്കാട് കമ്പനി നീരയുടെ കാര്യത്തിൽ എന്നും മുമ്പെ പറക്കുന്ന പക്ഷിയാണ്.

സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ നീര ഉത്പാദക യൂണിറ്റുകളും നീര പാസ്ചുറൈസ് ചെയ്ത് പെറ്റ് ബോട്ടിലുകളിൽ വിവിധ അളവുകളിൽ വിപണിയിൽ ഇറക്കിയപ്പോൾ നീരയുടെ സ്വാഭാവിക രുചി നിലനിർത്തി തെങ്ങിൽ നിന്ന് ടാപ്പ് ചെയ്യുന്ന അതെ പരിശുദ്ധിയോടെ രുചിയോടെ ഉപഭോക്താവിൽ എത്തിക്കുന്ന രീതി ആദ്യമായി പരീക്ഷിച്ചതും പാലക്കാട് കമ്പനിയാണ്. കോൾഡ് ചെയിനിലൂടെയാണ് കമ്പനി നീരയുടെ വിതരണം നടത്തുന്നത്.

ചില്ലിംങ് മെഷീനിൽ നിന്ന് ഉപഭോക്താവിന് ആവശ്യമായ അളവിൽ പാംഡ്യൂ എന്ന പേരിലുള്ള നീര ലഭ്യമാക്കുകയാണ് ഇവർ ചെയ്യുന്നത്.

ഇപ്പോൾ ഒരു ലിറ്റർ അളവിൽ പാംഡ്യൂ ടെട്രാ പായ്ക്കിൽ വിപണിയിൽ ഇറക്കി മാർക്കറ്റിംങ് ശക്തമാക്കാനാണ് കമ്പനി പദ്ധതിയിട്ടിരിക്കുന്നത്. ടെട്രാപായ്ക്കിംങ് സാങ്കേതിക വിദ്യ കമ്പനിക്ക് സ്വന്തമായി ഉണ്ട്. ഇതിൽ ചില നവീകരണങ്ങൾ വരുത്തേണ്ടതേയുള്ളു. മൈസൂറിലെ സിഎഫ്ടിആർഐയാണ് പാലക്കാട് കമ്പനിയുടെ സാങ്കേതിക ഉപദേഷ്ടാക്കൾ.

നീര ടെട്രാ പായ്ക്ക് ഉദ്ഘാടനം മുഖ്യമന്ത്രി ശ്രീ പിണറായി വിജയൻ നിർവ്വഹിക്കുന്നു

സംസ്ഥാനം ഘട്ടം ഘട്ടമായി പ്ലാസ്റ്റിക് വിമുക്ത മേഖലയാക്കാൻ ഗവൺമെന്റ് തീരുമാനിച്ചരിക്കുന്നതിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിലാണ് അതിനു മുന്നോടിയായി നീര പുതിയ രൂപഭാവത്തിൽ വിപണിയിൽ എത്തുക എന്ന് വൈഗയിൽ നടന്ന ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ ശില്പശാലയിൽ പാലക്കാട് കമ്പനിയുടെ അധികൃതർ പറഞ്ഞു.

സംസ്ഥാനത്ത് 29 നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട് എങ്കിലും ഒൻപതു കമ്പനികൾ മാത്രമാണ് നീര ഉത്പാദനവും സംസ്കരണവും നടത്തുന്നത്. നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ അഭാവമാണ് ഈ മേഖല അനുഭവിക്കുന്ന പ്രധാന പ്രതിസന്ധി എന്ന് ചടങ്ങിൽ കൃഷി മന്ത്രി തന്നെ വ്യക്തമാക്കി.

കാലക്രമത്തിൽ എല്ലാ കമ്പനികളുടെയും നീര ഒരേ ബ്രാൻഡിൽ പുറത്തിറക്കി നിലവാരപ്പെടുത്താൻ കൃഷി വകുപ്പ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നതായും മന്ത്രി പറഞ്ഞു. സംസ്ഥാനത്ത് ആദ്യമായി ശീതളപാനീയം ടെട്രാ പായ്ക്കിൽ വിപണിയിലിറക്കിയത് മൂവാറ്റുപുഴ നടുക്കര അഗ്രോ പ്രോസസിംങ് കമ്പനിയാണ്. പക്ഷെ ഈ കമ്പനി ഇന്ന് പ്രതിസന്ധിയിലാണ്.

ബാലിയിൽ നടന്ന 47-ാമത് കൊക്കോടെക് സമ്മേളനത്തിലെ ടെക്നിക്കൽ സെഷനിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.എകെ സിംങ് ചർച്ച നയിക്കുന്നു

കൊക്കോബോട്ട് തേങ്ങയിടാനുള്ള റോബോട്ട്

തേങ്ങയിടാൻ ഇനി ആളെത്തേടി അലയേണ്ട. തെങ്ങിൽക്കയറാൻ റോബോട്ട് തയ്യാറായി. അമൃത സർവ്വകലാശാലയിലെ ഗവേഷകരാണ് തെങ്ങുകയറ്റക്കാരൻ റോബോട്ടിനെ നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്.

കൊക്കോബോട്ട് എന്ന റോബോട്ടിന്റെ ചെറു മാതൃകയാണ് അമൃതയിൽ നിർമ്മിച്ചത്. കരുനാഗപ്പള്ളി അമൃതപുരി അമൃതാ സർവ്വകലാശാലയിൽ നടന്ന റോബോട്ടുകളും യാന്ത്രികതയും മാനവികാവശ്യങ്ങൾക്ക് എന്ന് പേരിട്ട പ്രദർശനത്തിലാണ് കോകോ ബോട്ടിനെ പ്രദർശിപ്പിച്ചത്. ഒരു സ്മാർട്ട് ഫോൺ ആപ്ലിക്കേഷൻ വഴി ഇതിനെ പ്രവർത്തിപ്പിക്കാം. അതുമല്ലെങ്കിൽ ഒരു ജോയ് സ്റ്റിക് മതിയാകും. കർഷകർക്ക് തേങ്ങയിടാൻ ഇനി വളരെ എളുപ്പം.

തെങ്ങു കയറ്റം ഏറെ വെല്ലു വിളി നിറഞ്ഞ ജോലിയാണ്. യാതൊരു സുരക്ഷയുമില്ലാതെയാണ് ആളുകൾ തെങ്ങിൽ കയറുന്നത്. പത്ത് മുതൽ പതിനഞ്ച് മീറ്റർ വരെ ഉയരമുള്ള തെങ്ങുകളിൽ ഇവർ കയറുന്നു. കാലൊന്ന് വഴുതിയാൽ താഴേയ്ക്ക് പതിക്കും. പല കുടുംബങ്ങളും വഴിയാധാരമാകുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇതിന് ഒരു പരിഹാരമുണ്ടാക്കണമെന്ന ചിന്തയാണ് ഈ കണ്ടു പിടുത്തത്തിലേക്ക് തങ്ങളെ നയിച്ചതെന്ന് സർവ്വകലാശാലയിലെ ഗവേഷകനായ ആദിത്യ സുരേഷ് പറയുന്നു. ഹ്യുമാനിറ്റേറിയൻ ടെക്നോളജീസ് ലാബിന്റെ തലവൻ രാജേഷ് കണ്ണൻ മഹാലിംഗത്തിന്റെ നേതൃത്വത്തിലാണ് ഗവേഷണം നടത്തിയത്.

അമരൻ എന്നാണ് ഇതിന് പേരിട്ടിരിക്കുന്നത്. ഗൂഗിൾ പ്ലേസ്റ്റോറിലുള്ള ആപ്പിന്റെ പേരും ഇത് തന്നെ. രണ്ട് തരം റോബോട്ടുകളെയാണ് ഇവർ പ്രധാനമായും വികസിപ്പിച്ചത്. ഒന്ന് പുനരധിവാസ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും മറ്റൊന്ന് കാർഷികാവശ്യങ്ങൾക്കും വേണ്ടിയുള്ളതാണ്.

നാലോ അഞ്ചോ തെങ്ങു കൊണ്ടു മാത്രം കഴിയുന്ന കു

ടുംബങ്ങൾ കേരളത്തിലുണ്ട്. എന്നാൽ ഇവർക്ക് പലപ്പോഴും തേങ്ങയിടാൻ ആളെക്കിട്ടാത്ത സാഹചര്യമാണുള്ളത്.

റോബോട്ടിക് കയ്യും നിയന്ത്രണ സംവിധാനവുമുള്ള വലിയ ആട്ടോമാറ്റിക് സംവിധാനമാണ് ഈ റോബോട്ട്. രണ്ട് പേരുടെ സഹായം ഇതിന് ആവശ്യവുമുണ്ട്. തെങ്ങിന് ചുറ്റുമായി ഇതിന്റെ ശരീരം ഘടിപ്പിക്കുകയും വേണം. റോബോട്ട് തെങ്ങിൽക്കയറിയാൽ തേങ്ങയിടാനുള്ള നിർദ്ദേശം നൽകാം. ഇതിന്റെ വൈ ഫൈ ക്യാമറയിലൂടെ മൂപ്പെത്തിയ തേങ്ങ മനസ്സിലാക്കി പറിയ്ക്കാനും സാധിക്കും.

തെങ്ങിന് ഉയരമുള്ളതിനാൽ തേങ്ങ കാണാൻ സാധിക്കില്ല. ഇത് പരിഹരിക്കാനാണ് ക്യാമറയും ചേർത്തത്. ഇതിനൊപ്പം ബ്ലൂടൂത്തുമുണ്ട്.

കാമ്പസിലെ തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഫലപ്രദമായി തേങ്ങയിട്ട് ഇതിന്റെ പരീക്ഷണവും വിജയകരമായി നടത്തി.

ആളുകൾക്ക് തൊഴിൽ നഷ്ടമാക്കാനല്ല ഇതിലൂടെ തങ്ങൾ ഉദ്ദേശിക്കുന്നതെന്ന് ലാബ്സ് മേധാവി റാവു ആർ. ഭവാനി പറയുന്നു. മറിച്ച് അവരുടെ ജോലി ഭാരം ലഘൂകരിക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യം.

സമ്മേളനം അടിയന്തര ശ്രദ്ധ ആവശ്യമുള്ള പല വിഷയങ്ങളും ഫലപ്രദമായി കൈകാര്യം ചെയ്തു. ദുരന്ത നിവാരണം, കയറ്റിറക്കൽ, നാട്ടിൻ പുറങ്ങളിലെ ഖനനങ്ങൾ തുടങ്ങിയ പ്രശ്നങ്ങൾ സമ്മേളനത്തിൽ ഉയർന്ന് വന്നിട്ടുണ്ട്. ■

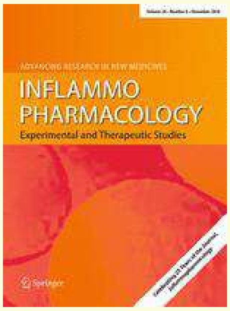
നാളികേരത്തിൽ നിന്നും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കണം - ടി. എ. അഹമ്മദ് കബീർ എം.എൽ.എ.

കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക് മറ്റു സംസ്ഥാനക്കാർ നമ്മുടെ തേങ്ങ വാങ്ങി മായം ചേർത്ത് വെളച്ചെണ്ണ അടക്കമുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി കൂടിയ വിലയ്ക്ക് നമുക്ക് തന്നെ തിരിച്ചു നൽകുന്നു. അത് സ്വീകരിക്കാൻ നമ്മളും തയ്യാറാകുന്നു. അതുവഴി നമ്മുടെ പണവും ആരോഗ്യവും നമുക്ക് നഷ്ടപ്പെടുന്നു. അതിനാൽ തേങ്ങയിൽ നിന്ന് മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാൻ തയ്യാറായി മുന്നോട്ടു വരണമെന്ന് ടി. എ. അഹമ്മദ് കബീർ എം.എൽ.എ. അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. അങ്ങാടിപ്പുറം നാളികേര ഫെഡറേഷന്റെ തെങ്ങിൻ തൈ വിതരണം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുകയായിരുന്നു എംഎൽഎ. നമ്മൾ മായം ചേർക്കാത്ത വെളിച്ചെണ്ണയും, മറ്റു ഉൽപന്നങ്ങളും ഉണ്ടാക്കണം. കേരളത്തിലെ ജനങ്ങളുടെ ആരോഗ്യം സംരക്ഷിക്കാനും കേര കർഷകന് മാന്യമായി ജീവിക്കാനും സാധ്യമാകുന്നതോടൊപ്പം നമ്മുടെ നാളികേരത്തിന്റെ വില നിർണ്ണയിക്കാനുള്ള അവകാശവും അതോടെ നമുക്ക് ലഭിക്കും -അഹമ്മദ് കബീർ തുടർന്നു

കേരളത്തിന്റെ അഭിമാനമാണ് കേരം. കേരളത്തിൽ കൃഷിയിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനത്തായിരുന്നു നാളികേരം. കേര കൃഷി കൊണ്ട് കേരളത്തിലെ കേര കർഷകർ അന്തസ്സാർന്ന ജീവിതവും നയിച്ചിരുന്നു. മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ ഉൽപാദനം വർദ്ധിക്കുകയും തേങ്ങയും വെളിച്ചെണ്ണയും കേരളത്തിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത് തുടങ്ങിയതു കാരണം നാളികേരത്തിന് വിലകുറഞ്ഞു. വർദ്ധിച്ച കൂലിയും കായ്ഫലത്തിന്റെ കുറവും കേര കർഷകരെ തളർത്തി. ചിലവിനേക്കാൾ വരവ് കുറവായതിനാൽ കേര കർഷകർ റബ്ബറടക്കമുള്ള കൂടുതൽ ലാഭകരമായ മേഖലയിലേക്ക് തിരിഞ്ഞു. . കുറഞ്ഞ ചിലവും, കുറഞ്ഞകാലം കൊണ്ട് കായ്ക്കുന്നതും കൂടുതൽ കായ്ഫലവും നൽകുന്ന തേങ്ങ പറിക്കാൻ ജോലിക്കാരെ ആവശ്യമില്ലാത്ത ഉയരം കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകൾ നാട്ടിൽ വ്യാപകമാക്കേണ്ടതുണ്ട്.

അങ്ങാടിപ്പുറം പഞ്ചായത്ത് നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷൻ അതിന് തുടക്കം കുറിച്ചതിൽ എല്ലാവരെയും എംഎൽഎ അഭിനന്ദിച്ചു. തെങ്ങിൻ തൈകൾ സബ് ഇൻസ്പെക്ടർ പി. എച്ച്. സഗീറിന് നൽകി എം.എൽ.എ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ബാപ്പുട്ടി തിരൂക്കാട് അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. കെ. മുഹമ്മദാലി മാസ്റ്റർ, കളത്തിൽ ഹംസ ഹാജി, ടി. അബ്ദുസ്സമദ്, ടി. ഉമ്മർ, ടി. അബ്ദുൾ കരീം, അബൂബക്കർ ഹാജി, കെ. പി. മുഹമ്മദ് കബീർ, കുന്നത്ത് അലി ഹാജി, എ. പി. വർഗ്ഗീസ് മാസ്റ്റർ, പി. കുഞ്ഞിമുഹമ്മദ്, അബ്ദുള്ള, സുലൈമാൻ, എ. പി. ആന്റണി ജോസഫ്, റഷീദ് മാസ്റ്റർ, അബ്ദുസ്സലാം, എ. വീരാൻ കുട്ടി, പി. ടി. നിഷാദ് ബാബു, കെ. ടി. മേരിക്കുട്ടി, പി. അബ്ദുറഹിമാൻ, ടി. കെ. ഹംസപ്പ, അബു താഹിർ തങ്ങൾ, മുഹമ്മദ് സി., ടി. ഷൗക്കത്ത് പ്രസംഗിച്ചു.

വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ സന്ധിവാതമകറ്റും; വൃക്ക രോഗം മാറ്റും



തേങ്ങാപ്പാൽ വേവിച്ച് വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്ന വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ (വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ) സന്ധിവാതം അകറ്റുമെന്ന് പഠനം. ആന്റി ബയോട്ടിക്കുകളുടെ അമിതോപയോഗം മൂലമുണ്ടാകുന്ന വൃക്ക രോഗം ഭേദമാക്കാൻ തെങ്ങിൽ നിന്നെടുക്കുന്ന നീരയ്ക്കു കഴിയുമെന്നും കണ്ടെത്തൽ. പാലാ സെന്റ് തോമസ് കോളേജിലെ ബയോകെമിസ്ട്രി വിഭാഗം അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫസ്സർ ഡോ. എം. രതീഷിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ നടത്തിയ പഠനത്തിലാണ് ഈ കണ്ടെത്തൽ. ഗവേഷണ ഫലങ്ങൾ രണ്ട് അന്താരാഷ്ട്ര ശാസ്ത്ര മാസികകൾ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു.

വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കുറുന്തോട്ടിയുടെ വേരിന്റെ പുറത്തെ തൊലി ചേർത്ത് പ്രത്യേക ഊഷ്മാവിൽ തയ്യാറാക്കുന്ന കേര ബല തൈലമാണ് സന്ധിവാതം മാറ്റിയത്. സന്ധിവാതം മൂലമുള്ള കഠിന വേദന, എല്ലുകളുടെ തേയ്മാനം എന്നിവയൊക്കെ, ഭേദമാക്കാനായി. സന്ധി വാതത്തിന് കാരണമായ ഫ്രീ റാഡിക്കിളിനെയും സൈറ്റോകൈനുകളെയും ഇല്ലാതാക്കാനും മുട്ടിനകത്തുള്ള സൈനോവിയത്തിലെ നീർക്കെട്ടു തടയാനും കേരബല തൈലത്തിലെ ഘടകങ്ങൾക്കു കഴിയുമെന്നാണ് കണ്ടെത്തൽ. പഠനത്തിന്റെ ആദ്യഭാഗം ജർമനിയിലെ പ്രധാകരായ സ്പ്രിങ്ങറിനെ ഇൻഫ്ളമോ ഫാർമക്കോളജി എന്ന ശാസ്ത്ര മാസികയിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു.

നീരയിലെ ഘടകങ്ങൾക്ക് ആന്റിബയോട്ടിക്കിന്റെ അമിതോപയോഗം മൂലം വൃക്കകൾക്കുണ്ടാകുന്ന തകരാർ പരിഹരിക്കാനാകുമെന്നും കണ്ടെത്തി. ഇതു സംബന്ധിച്ച റിപ്പോർട്ട് ശാസ്ത്രമാസികയായ ബയോമെഡിസിൻ ആന്റ് ഫാർമകോതെറാപ്പിയിലാണ് പ്രസിദ്ധീകരിച്ചത്. കേന്ദ്ര നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ മേൽനോട്ടത്തിലായിരുന്നു പഠനം. ബംഗ്ളൂരു ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സയൻസിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞ എസ്. സന്ധ്യ, തിരുവനന്തപുരം ആയുർവ്വേദ കോളേജിലെ പ്രൊഫ. പ്രേംലാൽ, ഗവേഷകയായ സ്വെനിയ ജോസ് എന്നിവരും സംഘത്തിലുണ്ടായിരുന്നു. നീരയുടെ ഔഷധഗുണത്തെക്കുറിച്ച് മുൻപും പഠനം നടന്നിരുന്നു. അമിത മദ്യപാനം മൂലം കരളിലുണ്ടാകുന്ന തകരാർ പരിഹരിക്കാൻ നീരയ്ക്കു കഴിയുമെന്നാണ് തെളിഞ്ഞത്. കടപ്പാട് : മാതൃഭൂമി

കാർഷിക കർമ്മസേന രൂപീകരിച്ചു.

ചങ്ങനാശ്ശേരി ഫെഡറേഷന്റെ കർമ്മ സേന

കേര കർഷകർ നേരിടുന്ന പ്രധാന വെല്ലുവിളിയായ തെങ്ങിൻ മണ്ട ചീയൽ. കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടേയും ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടേയും ഉപദ്രവം ഇവയ്ക്കു പരിഹാരമായി കാർഷിക കർമ്മ സേന കർമ്മരംഗത്തേയ്ക്ക്.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ തെങ്ങിൻ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനത്തിലൂടെ തെരഞ്ഞെടുത്തവർ ക്ഷണിച്ചാലുടൻ കർഷകന്റെ വസതിയിൽ ചെല്ലും. തെങ്ങിൽ കയറും, മണ്ട വൃത്തിയാക്കും. കീട രോഗ ബാധ ഇല്ലെങ്കിൽ മുൻ കരുതലായി കൂമ്പോലയ്ക്കു ചുറ്റുമുള്ള നാല് ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റ ഗുളിക ഇടും. തുടർന്ന് 250 ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് മണലുമായി യോജിപ്പിച്ച് കവിളുകളിൽ ഇടും. ചെല്ലിയോ, കൂമ്പു ചീയൽ രോഗമോ ഉണ്ടെങ്കിൽ സാങ്കേതിക നിർദ്ദേശം സ്വീകരിക്കും. കർമ്മ സമിതി പ്രസിഡന്റ്. ഫോൺ : 9656096471

ചേപ്പാട് ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റിയുടെ ഉത്ഘാടനം ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ദെലീമാജോ നിർവ്വഹിക്കുന്നു

ചേപ്പാട് കേന്ദ്രീകരിച്ച് നാളികേര ഫെഡറേഷൻ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചു.

ചേപ്പാട് മേഖല കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള 12 നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങളുടെ കൂട്ടായ്മയായ ചേപ്പാട് ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റിയുടെ ഉത്ഘാടനം 21.11.2016 ൽ മുട്ടം എസ്.എൻ.ഡി.പി. ഹാളിൽ ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ദെലീമാജോ നിർവ്വഹിച്ചു. ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ബിപിൻ സി. ബാബു മുഖ്യ അതിഥിയായിരുന്നു. ഫെഡറേഷന്റെ പരിധിയിലുള്ള അത്യുൽപ്പാദന ശേഷിയും രോഗപ്രതിരോധ ശേഷിയുള്ള തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും വിത്ത് തേങ്ങ സംഭരിച്ച് നഴ്സറി തുടങ്ങുന്ന പദ്ധതിയുടെ തേങ്ങാ സംഭരണം ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് അംഗം ജോൺ തോമസ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഫെഡറേഷനിൽ അംഗങ്ങളായ നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾക്കുള്ള അംഗത്വ സർട്ടിഫിക്കേറ്റ് ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് ക്ഷേമ കാര്യ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർപേഴ്സൺ മണി വിശ്വനാഥ് നിർവ്വഹിച്ചു.

യോഗത്തിൽ കരപ്പുറം നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനി ചെയർമാൻ അഡ്വ. പ്രിയേഷ് കുമാർ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള ഫെഡറേഷനും, ഫെഡറേഷനും ചേർന്നുള്ള കമ്പനിയും ഉൾപ്പെടുന്ന കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ കാർഷിക മേഖലയിൽ വലിയ ഇടപെടലാണ് നടത്തുന്നത്. ഉൽപന്ന വൈവിദ്ധ്യ വൽക്കരണത്തിലൂടെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നാളികേര കമ്പനിയിൽ നിർമ്മിച്ച് വിപണനം ചെയ്തു വരുന്നു. കർഷകർ വിപണന മേഖലയിൽ മുൻപ് ഇടപെടാതിരുന്നതാണ് വിലത്തകർച്ചയ്ക്കും ഇടനിലക്കാരുടെ ചൂഷണത്തിനും ഇടവരുത്തിയത് എന്നും മുഖ്യ പ്രഭാഷണത്തിൽ സൂചിപ്പിച്ചു.

ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് പി. എം. രാജന്റെ അദ്ധ്യക്ഷതയിൽ കൂടിയ യോഗത്തിൽ ഫെഡറേഷൻ സെക്രട്ടറി അഡ്വ. ഷിമുരാജ് സ്വാഗതവും ട്രഷറർ ശശിധരൻ ആചാരി കൃതജ്ഞതയും രേഖപ്പെടുത്തി.

പൊന്നാനി ഉത്പാദക കമ്പനി വാർഷിക പൊതുയോഗം നടത്തി

പൊന്നാനി പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ വാർഷിക പൊതുയോഗം നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

പൊന്നാനി കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ വാർഷിക പൊതുയോഗം 2016 ഡിസംബർ 3ന് കോട്ടത്തറ ഭഗവതി ക്ഷേത്ര കല്യാണ മണ്ഡപത്തിൽ പ്രസിഡന്റ് പുന്നക്കൽ സുരേഷിന്റെ അദ്ധ്യക്ഷതയിൽ നടന്നു. 2015 – 16 വർഷത്തെ ഓഡിറ്റ് റിപ്പോർട്ട് യു. രവീന്ദ്രൻ അവതരിപ്പിച്ചു. 2016 – 17 വർഷത്തെ കണക്കുകൾ ഓഡിറ്റ് ചെയ്യാൻ എടപ്പാൾ തൗഫീക്ക് അസോസിയേറ്റ്സിനെ യോഗം ചുമതലപ്പെടുത്തി. കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ചും പ്രൊജക്ടുകളെക്കുറിച്ചും പൊന്നാനി പോർട്ട് യാഥാർത്ഥ്യമാവുന്നതോടെ നാളികേരത്തിന്റെയും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളുടേയും വിപണന സാധ്യത ദേശീയ തലത്തിലും അന്തർദേശീയ തലത്തിലും വർദ്ധിക്കുമെന്ന് ഉറപ്പാണ്. പൊന്നാനി പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ അഭിമാന ഉൽപന്നമായ വെസ്റ്റേൺ വാലി വെളിച്ചെണ്ണ ഓരോ കർഷകന്റേയും അടുക്കളയിൽ എത്തണം. ഭക്ഷ്യ എണ്ണകളിൽ സുരക്ഷിതമായത് വെളിച്ചെണ്ണ തന്നെയാണ്.

പൊന്നാനി പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ പ്രോജക്ടുകൾ പ്രാവർത്തികമാക്കാൻ ഇക്യുറ്റി ഷെയർ ഘട്ടം ഘട്ടമായി അഞ്ചു കോടി രൂപയിൽ എത്തിക്കണമെന്ന് യോഗം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ പറഞ്ഞു. വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ പച്ച തേങ്ങയ്ക്ക് ആവശ്യക്കാർ ഏറി വരികയാണ്. പല രാജ്യങ്ങളും മൃഗ പാലിനു പകരം തേങ്ങാപ്പാൽ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. പ്രതിസന്ധികൾ മറികടക്കാൻ കർഷകർ ഒറ്റക്കെട്ടായി പ്രവർത്തിക്കണമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

കമ്പനി ഡയറക്ടർമാരായ പി. മുഹമ്മദ് അബ്ദുൾ റഹ്മാൻ, അശോകൻ എം. കെ., പി. ഉണ്ണീൻ കുട്ടി, പി. കുഞ്ഞിമരക്കാർ, വി. കമറുദ്ദീൻ, ടി. വി. അബ്ബാസ് തുടങ്ങിയവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. റഫീഖ് കിഴിക്കര സ്വാഗതവും, ടി. പി. സുലൈമാൻ നന്ദിയും രേഖപ്പെടുത്തി.

നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനവും വിൽപനയും നടത്തി

ഓച്ചിറ പരബ്രഹ്മ സന്നിധിയിൽ വൃശ്ചികം 12 വിളക്കിനോടനുബന്ധിച്ച് ദേവികുളങ്ങര ഫെഡറേഷൻ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനവും വിൽപനയും നടത്തി.

നീര, വെളിച്ചെണ്ണ, ചമ്മന്തിപ്പൊടി, നാളികേര തേൻ, സിറപ്പ് തുടങ്ങിയ നിരവധി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളാണ് ഈ പോയിന്റിൽ വിൽപന നടത്തിയത്. വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വീഡിയോ ക്ലിപ്പിംഗും പ്രദർശനവും നൂറു കണക്കിന് ജനങ്ങളെയാണ് ഇവിടേയ്ക്ക് ആകർഷിച്ചത്. ദിവസേന ശരാശരി 15000/– രൂപയുടെ വിൽപനയാണ് സ്റ്റാളിലൂടെ നടന്നത്. ഓണാട്ടുകര കമ്പനിയുടെ തന്നെ കീഴിലുള്ള മറ്റൊരു ഫെഡറേഷനായ മുതുകുളം ഫെഡറേഷന്റെ വെളിച്ചെണ്ണയും, നീരയുമാണ് ഇവിടെ വിൽപന നടത്തിയതെന്നത് മറ്റൊരു നേട്ടമായി.

ദേവികുളങ്ങര ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിൽ 11 സി.പി.എസ്സുകൾ ഉണ്ട്. ഏതാണ്ട് 850 ഓളം കർഷരും 325 ഷെയർ ഹോൾഡേഴ്സും ആണ്. 1011000 ലക്ഷം രൂപ ഷെയർ ശേഖരിച്ചിട്ടുണ്ട്. കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ മെച്ചപ്പെട്ട പ്രവർത്തനം കാഴ്ച വയ്ക്കുന്ന ഫെഡറേഷനാണ് ദേവികുളങ്ങര. ദിവസേന നൂറു കണക്കിന് ജനങ്ങൾ തടിച്ച് കൂടുന്ന ഈ ആരാധനാലയത്തിന്റെ മുന്നിൽ നടത്തിയ ഈ കോക്കനട്ട് പോയിന്റ് കേരോൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് നല്ലൊരു ബോധവൽക്കരണ പരിപാടിയായി മാറി. ഒപ്പം ഫെഡറേഷനൊരു നല്ല മാതൃകാ പ്രവർത്തനവും.

ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ രണ്ടാമത്തെ നാളികേരോൽപാദക കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ രൂപം കൊണ്ട ഫെഡറേഷനാണ് ദേവി കുളങ്ങര നാളികേരോൽപാദക ഫെഡറേഷൻ. കേര കൃഷിക്കാരുടെ ഉന്നമനത്തിനു വേണ്ടി 2015 മുതൽ പല വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളും ദേവികുളങ്ങര ഫെഡറേഷൻ നടത്തി വരുന്നു.

ഗാന്ധിസ്മാരക ഗ്രാമസേവാ കേന്ദ്രത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നടന്ന കർഷക സംഗമം കൃഷി മന്ത്രി വിഎസ് സുനിൽ കുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

ആലപ്പുഴ എസ്എൽ പുരം ഗാന്ധിസ്മാരക ഗ്രാമസേവാ കേന്ദ്രത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നാടൻ പശുക്കളുടെ പ്രദർശനവും കർഷക സംഗമവും നടത്തി. ഇതോടനുബന്ധിച്ച് ജൈവകൃഷി ശില്പശാല, പഞ്ചഗ്യ ചികിത്സ, ജൈവ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനം വില്പന എന്നിവയു ം നടന്നു. പ്രകൃതി കൃഷിയിലും നാടൻ പശുക്കളുടെ പരിരക്ഷയിലും കൂടുതൽ കൃഷിക്കാർക്ക് ദിശാബോധം നല്കുന്നതിനാണ് ഏകദിന കാർഷിക മേളയും കന്നുകാലി പ്രദർശനവും സംഘടിപ്പിച്ചത്. മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡും പങ്കെടുത്തു.

ഒക്ടോബർ 12 നു രാവിലെ 9.30 ന് നബാർഡ് ചെയർമാൻ വിആർ രവീന്ദ്രനാഥ് പശു ഇനങ്ങളുടെ പ്രദർശനം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. തുടർന്ന് നടന്ന കർഷക സംഗമം കൃഷി മന്ത്രി വിഎസ് സുനിൽ കുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ജി വേണുഗോപാൽ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. പ്രിൻസിപ്പൽ അഗ്രിക്കൾച്ചർ ഓഫീസർ എജി അബ്ദുൾ കരീം ആശംസകൾ നേർന്നു. വൈകിട്ട് നടന്ന പുരസ്കാര വിതരണ ചടങ്ങിൽ കരപ്പുറം നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ചെയർമാൻ അഡ്വ. പ്രിയേഷ് കുമാർ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. സമ്മേളനം ഭക്ഷ്യ മന്ത്രി പി തിലോത്തമൻ ഉദ്ഘാടനംം ചെയ്തു.കെഎൽഡി ബോർഡ് മാനേജിംങ് ഡയറക്ടർ ഡോ. ജോസ് ജെയിംസ് ആത്മ പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടർ അലക്സ് പി മാത്യു എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു.

പഞ്ചഗവ്യ ചികിത്സാ ക്യാമ്പ് ആചാര്യ വിനയകൃഷ്ണ നയിച്ചു. തുടർന്ന് നടന്ന ജൈവകൃഷി ചർച്ച തമിഴ്നാട്ടിലെ സത്യമംഗലത്തു നിന്നു വന്ന എസ്ആർ സുന്ദര രാമൻ നയിച്ചു. സ്പൈസസ് ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ.പി എസ് ശ്രീകണ്ഠൻ തമ്പി സന്നിഹിതനായിരുന്നു. ഡോ. കെജി പത്മകുമാറും പങ്കെടുത്തു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ നടന്ന നാടൻ പശുക്കളുടെ സംരക്ഷണം എന്ന സെമിനാർ മൃഗ സംരക്ഷണ വകുപ്പ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറകടർ ഡോ. ശുദ്ധോദനൻ നയിച്ചു. ഡോ. ശോശാമ്മ ഐപ്പും സന്നിഹിതയായിരുന്നു.

വടകരയിൽ ഡി. കൊക്കോസ് നെറ്റ് തുറന്നു.

വടകര കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ഔട്ട്ലെറ്റ് ഡി കൊക്കോസ് നെറ്റ് പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി. വടകര നഗരസഭ പുതിയ ബസ്റ്റാന്റിൽ അനുവദിച്ച സ്ഥലത്ത് ഡി. കൊക്കോസ് നെറ്റ് ഔട്ട്ലറ്റ് നഗരസഭ അദ്ധ്യക്ഷൻ ശ്രീ. കെ. ശ്രീധരൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നഗര സഭ വൈസ്. ചെയർപേഴ്സൺ കെ. പി. ബിന്ദു, കൗൺസിലർ എം. ബിജു , കമ്പനി ചെയർമാൻ പ്രൊ. ശശീന്ദ്രൻ, കെ. പി. വിപിൻ കുമാർ, പി. എം. കുമാരൻ, കെ. സദാനന്ദൻ, ഒ. കെ. രാജൻ എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.

ജനുവരിയിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

ആർ ജ്ഞാനദേവൻ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

വേനൽക്കാലത്ത് ബോറോൺ മൂലമുണ്ടാകുന്ന വളർച്ചാ വ്യത്യാസങ്ങൾ കൂടുതലായും കണ്ടു വരാറുണ്ട്. അതുപോലെ തന്നെ മണ്ണിൽ കൂടിയ തോതിലുള്ള നൈട്രജന്റെ അളവ് ബോറോണിന്റെ ലഭ്യതയെ ബാധിക്കുന്നു. തെങ്ങൊന്നിന് 200 ഗ്രാം ബോറാക്സ് വളം തടത്തിൽ ചേർത്തുകൊടുക്കുന്നത് ഇതിന്റെ അഭാവം നികത്തുവാനും തെങ്ങിന്റെ ശരിയായ വളർച്ച വീണ്ടെടുക്കാനും സഹായിക്കുന്നു. സിങ്ക് എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ കുറവും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കണ്ടു വരുന്നുണ്ട്. ഓലയുടെ വലിപ്പം കുറയുക, ഓല മഞ്ഞളിക്കുക, വളർച്ച മന്ദഗതിയിലാക്കുക, തേങ്ങയുടെ വലിപ്പം കുറയുക എന്നിവയാണ് സിങ്കിന്റെ കുറവു മൂലമുണ്ടാകുന്ന ലക്ഷണങ്ങൾ. തെങ്ങൊന്നിന് 100 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ സിങ്ക് സൾഫേറ്റ് ചേർത്തു കൊടുക്കുകയാണ് ഇതിന്റെ പ്രതിവിധി. കൂടാതെ കോപ്പർ (ചെമ്പ്) എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെയും കുറവു കണ്ടു വരാറുണ്ട്. ഓലകൾ ഒടിഞ്ഞു തൂങ്ങുക, ഓല വരാൻ താമസിക്കുക, നാമ്പോലകളിൽ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള പാടുകൾ കാണുക ഇവയാണ് ഈ സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ കുറവു മൂലമുണ്ടാകുന്നത്. തെങ്ങൊന്നിന് 100 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ പൊടിച്ച തുരിശ് കൊടുക്കുന്നത് ഇതിന്റെ കുറവ് പരിഹരിച്ചു തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം വീണ്ടെടുക്കാൻ സഹായിക്കും.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകാൻ സാദ്ധ്യതയുണ്ട്

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണമുള്ള പക്ഷം കീടത്തിന്റെ അവസ്ഥയ്ക്കനുസരിച്ച് എതിർപ്രാണികളായ ഗോണിയോസിസ് നെഫാന്റിഡീസ്, ബ്രാക്കോൺ ബ്രെവിക്കോർണിസ്, എലാസ്മസ് നെഫാന്റിഡീസ്, ബ്രാക്കിമേറിയ നോസറ്റോയി എന്നിവയെ നിർദ്ദിഷ്ട തോതിൽ തുറന്നു വിടുക. തീവ്രമായി കീടബാധയേറ്റ തെങ്ങുകളുടെ ഒന്നോ രണ്ടോ പുറം ഓലകൾ വെട്ടിമാറ്റി തീയിട്ടു നശിപ്പിച്ച ശേഷം ബാക്കിയുള്ള ഓലകളിൽ 0.02% വീര്യമുള്ള ഡൈക്ലോർവോസ് എന്ന കീടനാശിനി 1 മി.ലി. 5 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി തളിച്ചു കൊടുക്കുക.

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടേയും ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടേയും ആക്രമണം

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോൽകൊണ്ട് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക. കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തിന് മുൻകരുതലെന്ന നിലയിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കി കൂമ്പോലയ്ക്ക് ചുറ്റുമുള്ള രണ്ടോമൂന്നോ ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റഗുളിക 10 ഗ്രാം (4 എണ്ണം) വെച്ച് മണൽ കൊണ്ടുമൂടുകയോ, വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് അല്ലെങ്കിൽ മരോട്ടിപ്പിണ്ണാക്ക് (250 ഗ്രാം) തുല്യ അളവിൽ മണലുമായി ചേർത്ത് ഇടുകയോ ചെയ്യുക. 0.01 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ (50 ശതമാനം വെള്ളത്തിൽ കലക്കാവുന്ന പൊടി) എന്ന കീടനാശിനി 200 മി.ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലെന്ന തോതിൽ കലക്കി വണ്ടുകളുടെ പ്രജനനം നടക്കുന്ന ചാണകക്കുഴികളിലും മറ്റും തളിയ്ക്കുക. പെരുവലം എന്ന ചെടി പറിച്ച് ചാണകക്കുഴികളിൽ ചേർക്കുന്നതും നല്ലതാണ്. ബാക്കുലോവൈറസ് ഒറിക്ടസ് എന്ന വൈറസ് കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ജൈവിക നിയന്ത്രണത്തിന് ഉപയോഗിയ്ക്കാം. ഇതിനായി വൈറസ് രോഗബാധയേറ്റ ചെല്ലികളെ ഒരു ഹെക്ടറിൽ 10-15 എണ്ണം എന്ന കണക്കിൽ സന്ധ്യാസമയത്ത് തോട്ടത്തിൽ തുറന്നുവിടുക. മഴക്കാലത്ത് മെറ്റാറൈസിയം അനിസോപ്ലിയ എന്ന കുമിൾ തേങ്ങാവെള്ളത്തിലോ കപ്പകഷണങ്ങളും തവിടും ചേർത്തുണ്ടാക്കിയ മിശ്രിതത്തിലോ വൻതോതിൽ വളർത്തിയെടുത്ത് ഒരു ക്യൂബിക് മീറ്ററിന് 250 മി.ഗ്രാം മെറ്റാറൈസിയം കൾച്ചർ 750 മി.ലി. വെള്ളവുമായി കലർത്തിയ മിശ്രിതം എന്ന തോതിൽ ചാണകക്കുഴികളിലും മറ്റും ഒഴിച്ച് പുഴുക്കളെ നശിപ്പിയ്ക്കുക.

ചെമ്പൻചെല്ലിയെ നശിപ്പിക്കുന്നതിന് ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ (20 ഗ്രാം കാർബറിൽ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ചേർത്ത്) തെങ്ങിൻ തടിയിൽ കീടം ഉണ്ടാക്കിയ ദ്വാരങ്ങൾ അടച്ചതിനുശേഷം അല്പം മുകളിലായി താഴേക്ക് ചരിഞ്ഞ ഒരു ദ്വാരം ഉണ്ടാക്കി അതിൽ ചോർപ്പ് വെച്ച് ഒഴിച്ചു കൊടുത്തശേഷം ആ ദ്വാരം അടയ്ക്കുക. ചെമ്പൻചെല്ലിക്കെതിരെ ഒരു പ്രദേശത്തൊട്ടാകെയുള്ള കർഷകർക്ക് ഒരുമിച്ച് ഫിറമോൺ കെണി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

മണ്ഡരി ബാധ രൂക്ഷമാകാൻ സാദ്ധ്യതയുണ്ട്

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ 2 ശതമാനം വീര്യമുള്ള വേപ്പെണ്ണ-വെളുത്തുള്ളി-സോപ്പ് മിശ്രിതം തളിച്ച് മണ്ഡരി ബാധയെ നിയന്ത്രിക്കാം. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 20 മി. ലി. വേപ്പെണ്ണ, 20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി, 5 ഗ്രാം അലക്കുസോപ്പ് എന്നിവ കലർത്തിയ മിശ്രിതം തയ്യാറാക്കാം. ആദ്യമായി 5 ഗ്രാം സോപ്പ് അര ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് അതിൽ 20 മി. ലി.

വേപ്പെണ്ണ ഒഴിച്ച് നന്നായി യോജിപ്പിക്കുക. 20 ഗ്രാം വെളുത്തുള്ളി നന്നായി അരച്ച് ബാക്കി അര ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തുക. ഇത് ഒരു തുണിയിലൂടെ അരിച്ചെടുത്ത്, ആദ്യം തയ്യാറാക്കിയ സോപ്പ്-വേപ്പെണ്ണ മിശ്രിതവുമായി ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക. ഈ മിശ്രിതം അതാതു ദിവസം തന്നെ ഉണ്ടാക്കി ഉപയോഗിക്കേണ്ടതാണ്. വേപ്പെണ്ണ-വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതത്തിനുപകരം അസാഡിറാക്ടിൻ (0.04 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കാനായി ഉപയോഗിയ്ക്കാം. വേനൽമഴ തുടങ്ങുന്ന ഏപ്രിൽ-മെയ് മാസങ്ങളിൽ, മഴക്കാലം കഴിഞ്ഞ് ഒക്ടോബർ-നവംബർ മാസങ്ങളിൽ, പിന്നീട് ജനുവരി-ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിൽ എന്നിങ്ങനെ മൂന്നു തവണകളിലായി തളിക്കേണ്ടതാണ്. മണ്ഡരികൾ മോടത്തിനുള്ളിൽ വസിക്കുന്നതിനാൽ കീടനാശിനി പ്രധാനമായും മോടത്തിന് പുറമെയും മോടത്തിന്റെ ഇതളുകൾക്ക് ചുറ്റും പ്രത്യേകിച്ച് മച്ചിങ്ങകളുടേയും 4-5 മാസം പ്രായമുള്ള ഇളം തേങ്ങകളുടേയും പുറത്തു തളിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. അഞ്ച് ശതമാനം അസാഡിറാക്ടിൻ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള ഏഴര മി.ലി. ജൈവിക കീടനാശിനി ഏഴര മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് വേരിൽകൂടി നൽകുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്.

പൂങ്കുലച്ചാഴി വെള്ളയ്ക്കയും മച്ചിങ്ങയും കുത്തി വീഴ്ത്തും. കുത്തേറ്റ ഭാഗത്തെ വിള്ളലുകളിൽ നിന്ന് പശപോലെ കട്ടിയായ ഒരു ദ്രാവകം പുറത്തുവരുന്നത് കാണാം. 0.1 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ എന്ന കീടനാശിനി വിടരാത്ത കൊതുമ്പിലും കുലകളിലും തളിയ്ക്കണം. ആവശ്യമെങ്കിൽ ഒന്നര മാസം കഴിഞ്ഞ് മരുന്നുതളി ആവർത്തിയ്ക്കണം.

വെളുത്ത് പഞ്ഞിപോലെയുള്ള മീലിമൂട്ടകൾ കൂമ്പിനേയും ഇളംകുലകളേയും ഉപദ്രവിക്കാറുണ്ട്. 0.1 ശതമാനം ഫെന്തിയോൺ 0.05 ശതമാനം വർഷത്തിൽ രണ്ടുതവണ തളിക്കുന്നതു വഴി ഇവയെ നിയന്ത്രിക്കാവുന്നതാണ്.

ശൽക്ക കീടങ്ങൾ നാമ്പോലകളേയും കൊതുമ്പുകളേയും തേങ്ങാക്കുലകളേയും ആക്രമിക്കുന്നു. ഇവയെ ഓലകളിലും കാണാറുണ്ട്. ഇവയ്ക്കെതിരെ ഡൈമെത്തോയേറ്റ് പ്രയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

ചെന്നീരൊലിപ്പ് രോഗം

തെങ്ങിന് ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗം ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടോയെന്നു പരിശോധിക്കുക. ചെന്നീരൊലിപ്പുള്ള തെങ്ങിന്റെ തടിയിലുണ്ടാകുന്ന വിള്ളലുകളിലൂടെ ചുവപ്പു കലർന്ന തവിട്ടുനിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുന്നതു കാണാം. ഇത് ഉണങ്ങി കറുപ്പുനിറത്തിലുള്ള പാടുകളാകുന്നു. ചെന്നീരൊലിക്കുന്ന ഭാഗത്തെ തൊലി ചെത്തിമാറ്റി നോക്കിയാൽ ഉൾഭാഗം ചീഞ്ഞിരിക്കുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിൻതടിയിൽ രോഗബാധ കാണുന്ന ഭാഗത്തെ പുറംതൊലി മൂർച്ചയുള്ള ഉളി കൊണ്ട് ചെത്തി മാറ്റിയ ശേഷം മുറിപ്പാടുകളിൽ 5 മി.ലി. കാലിക്സിൻ 100 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി പുരട്ടുക. ഒന്നു രണ്ടു ദിവസത്തിനുശേഷം ചൂടുള്ള കോൾടാർ പുരട്ടുക. ചെത്തി മാറ്റിയ ഭാഗങ്ങൾ തീയിട്ട് നശിപ്പിക്കുക. മറ്റ് വളങ്ങൾക്കൊപ്പം തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി. ഗ്രാം വേപ്പിൻപിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക. വേനൽക്കാലത്ത് ജലസേചനം നൽകുകയും വർഷക്കാലത്ത് തോട്ടത്തിൽ നീർവാർച്ച സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുക. രോഗനിയന്ത്രണത്തിനായി 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാലിക്സിൻ വർഷത്തിൽ മൂന്നുതവണ, അതായത് ഏപ്രിൽ-മെയ്, സെപ്തംബർ-ഒക്ടോബർ, ജനുവരി-ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിലായി വേരിൽകൂടി നൽകുക.

ഓല ചീയൽ നിയന്ത്രിക്കൂ

കാറ്റുവീഴ്ചബാധിച്ച തെങ്ങുകളിൽ ഓലചീയൽ രോഗം കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ കൂമ്പോലയുടെയും അതിനുതൊട്ടടുത്ത രണ്ട് ഓലകളുടെയും മാത്രം ചീഞ്ഞ ഭാഗങ്ങൾ മുറിച്ചുമാറ്റുക. മറ്റ് ഓലകളിൽ മുൻപ് ചീയൽ വന്നതാണെങ്കിലും മുറിച്ചുമാറ്റേണ്ട ആവശ്യമില്ല. കുമിൾ നാശിനികളായ ഹെക്സാകോണോസോൾ (കോൺടഫ് 5 ഇ) തെങ്ങൊന്നിന് 2 മി.ലി. വീതം അല്ലെങ്കിൽ മാങ്കോസേബ് (ഡൈത്തേൻ എം. 45/ഇൻഡോഫിൽ എം.45) തെങ്ങൊന്നിന് 3 ഗ്രാം വീതം 300 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ ചുവട്ടിലൊഴിക്കുക.

ഈ നിയന്ത്രണ നടപടികൾ വർഷത്തിൽ രണ്ടു പ്രാവശ്യം അതായത് കാലവർഷം തുടങ്ങുന്നതിന് മുൻപും (ഏപ്രിൽ -മെയ്) കാലവർഷത്തിന് ശേഷവും (ഒക്ടോബർ-നവംബർ) സ്വീകരിക്കുന്നത് ഓലചീയൽ രോഗത്തിനെതിരെയും മറ്റ് കീടനിയന്ത്രണത്തിനും ഫലവത്താണ്.

ആൻഡമാൻ /നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ

തെങ്ങിൻതോട്ടം കിളച്ച് കളകൾ നീക്കം ചെയ്യുക. വളക്കുഴികളിൽ 50 ശതമാനം വീര്യമുള്ള വെള്ളത്തിൽ അലിയുന്ന കാർബറിൽ പൊടി ലിറ്ററിന് 5 ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ കലക്കി തളിച്ച് കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ മുട്ടകളേയും പുഴുക്കളെയും നശിപ്പിക്കുക.

തമിഴ്നാട് / പോണ്ടിച്ചേരി

ഉണങ്ങിയ കൊതുമ്പും കോഞ്ഞാട്ടയും ■

കമ്പോള അവലോകനം - നവംബർ 2016

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ ആദ്യത്തെ ആഴ്ച്ചയിൽ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തി. രണ്ടാം വാരത്തിൽ കൊച്ചി ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തിയെങ്കിലും മൂന്നാം വാരമോടെ മൂന്നു വിപണികളിലും വിലയിൽ നേരിയ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി. 4-ാം വാരത്തിലും വില ഉയർന്നു നിന്നു. കാങ്കയം വിപണിയിൽ ആദ്യവാരത്തിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ വിലയിൽ നേരിയ ഇടിവ് രണ്ടാം പാദത്തിൽ രേഖപ്പെടുത്തി. മൂന്നാം വാരത്തിലും നാലാം വാരത്തിലും വിലയിൽ ഉയർച്ച രേഖപ്പെടുത്തുകയും മാസാവസാനത്തോടെ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. നവംബർ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

പട്ടിക 1 : വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ ശരാശരി വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
5.11.2016	10100	10100	10500	8967
12.11.2016	10100	10000	10500	8867
19.11.2016	NR	NR	10700	9333
26.11.2016	10700	10700	10800	9667
30.11.2016	10700	10700	10800	9200

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ കൊച്ചി, കോഴിക്കോട്, വിപണികളിൽ ആദ്യ രണ്ടു വാരം സ്ഥിരത കാണിക്കുകയും മൂന്നാം വാരത്തോടെ വിലയിൽ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തുകയും പുരോഗതി മാസാവസാനം വരെ തുടരുകയും ചെയ്തു. ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ ആദ്യവാരം വിലയിൽ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തുകയും രണ്ടാം വാരം നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. മൂന്നാം വാരത്തോടെ ഈ വിപണിയിലും വിലയിൽ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കേയം വിപണിയിൽ ആദ്യ വാരത്തിലെ വിലയിൽ സ്ഥിരത രേഖപ്പെടുത്തുകയും രണ്ടാം വാരത്തിലും മൂന്നാം വാരത്തിലും നേരിയ ഇടിവും രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. നാലാം വാരത്തിൽ വിലയിൽ ഉയർച്ച രേഖപ്പെടുത്തുകയും മാസാവസാനത്തോടെ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു.

വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

	കൊച്ചി (എഫ്.എ.ക്യു)	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
5.11.2016	6650	6450	6550	6200
12.11.2016	6600	6400	6500	6000
19.11.2016	NR	NR	6800	6200
26.11.2016	6950	6750	6900	6450
30.11.2016	6950	6750	6950	6400

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ കോഴിക്കോട് വിപണി വിലയിൽ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ രേഖപ്പെടുത്തുകയും, മാസം അവസാനമായതോടെ വിലയിൽ നേരിയ പുരോഗതി രേഖപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. രാജാപ്പൂർ കൊപ്രയുടെ വില ക്വിന്റലിന് 7551 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസം രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്നത്. ഈ മാസം അവസാനം രാജാപ്പൂർ കൊപ്രയുടെ വില ക്വിന്റലിന് 8000 രൂപയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

5.11.2016	7500
12.11.2016	7000
19.11.2016	7600
26.11.2016	7500
30.11.2016	8000

ഉണ്ട കൊപ്ര

ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ നവംബർ മാസം ഒടുവിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ വില കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 6500 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസാവസാനം രേഖപ്പെടുത്തിയ വില 6400 രൂപയായിരുന്നു. ഈ മാസം ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ വിപണിയിൽ വ്യതിയാനം രേഖപ്പെടുത്തി.

ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
	തിപ്തൂർ
5.11.2016	6400
12.11.2016	5800
19.11.2016	6200
26.11.2016	6666
30.11.2016	6500

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കൊട്ടതേങ്ങയുടെ വില മാസാവസാനം ആയിരത്തിന് 7000 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസവും കഴിഞ്ഞ മാസവും ഇതേ വില തന്നെയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്നത്.

കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ആയിരത്തിന്)	
5.11.2016	7100
12.11.2016	7000
19.11.2016	7100
26.11.2016	7000
30.11.2016	7000

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില മാസാവസാനം ആയിരത്തിന് 10000 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസം ഈ വിപണിയിൽ നാളികേരത്തിനു രേഖപ്പെടുത്തിയ വില ആയിരത്തിന് 9000 രൂപയായിരുന്നു. അരസിക്കര നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില മാസാവസാനം 9900 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കഴിഞ്ഞ മാസാവസാനം അരസിക്കരയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില ആയിരത്തിന് 7000 രൂപയായിരുന്നു.

ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വില മാസാവസാനം ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 8000 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസം ഇതേ വിപണിയിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ വില ആയിരത്തിന് 7500 രൂപയായിരുന്നു.

ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ ഗ്രേഡ് 1 നാളികേരത്തിന്റെ വില മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 14500 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസവും ഈ വില തന്നെയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്നതും. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	അർസിക്കര	ബംഗളുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
5.11.2016	10000	NR	7000	14500
12.11.2016	10000	NR	NR	NR
19.11.2016	10000	8250	8000	14500
26.11.2016	10000	10000	7500	13500
30.11.2016	10000	9900	8000	14500

ഇളനീർ

ഇളനീരിന്റെ നവംബർ മാസം അവസാനം രേഖപ്പെടുത്തിയ വില കർണ്ണാടകയിലെ മദൂർ വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 9000 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. കഴിഞ്ഞ മാസം അവസാനം രേഖപ്പെടുത്തിയ വില ആയിരത്തിന് 10000 രൂപയായിരുന്നു. ഇളനീരിന്റെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

പട്ടിക 7 : ഇളനീരിന്റെ വാരാന്ത്യ വില മദൂർ വിപണിയിൽ (ആയിരത്തിന്)	
5.11.2016	10000
12.11.2016	10000
19.11.2016	10000
26.11.2016	10000
30.11.2016	9000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണികളിലും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിലയിൽ നേരിയ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. ഒക്ടോബർ മാസം അവസാനിച്ചപ്പോൾ രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്ന അന്താരാഷ്ട്ര വില മെട്രിക് ടണ്ണിന് 1500 അമേരിക്കൻ ഡോളർ ആയിരുന്നത് നവംബർ അവസാനിച്ചപ്പോൾ മെട്രിക് ടണ്ണിന് 1595 അമേരിക്കൻ ഡോളറായി ഉയർന്നു. വെളിച്ചെണ്ണ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ:

പട്ടിക 8 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാതക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യൂറോപ്പ്)	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻ ഡോ നേഷ്യ	ഇൻഡ്യ*
4.11.2016	1510	1454	1488	1514
11.11.2016	1580	1460	1546	1497
18.11.2016	1535	1533	1518	1545
25.11.2016	1595	1484	1563	1561

*കൊച്ചി

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിൽ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ മാസാവസാനത്തോടെ നേരിയ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തിയതായി കാണുന്നു. എന്നാൽ ഇന്ത്യയിലെ കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ നേരിയ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. പ്രധാന കൊപ്ര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളിൽ കൊപ്രയ്ക്കു ഏറ്റവും ഉയർന്ന വില ശ്രീലങ്കയിൽ ആണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാതക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4.11.2016	871	881	1295	997
11.11.2016	873	898	NA	981
18.11.2016	874	839	1034	1008
25.11.2016	869	862	1080	1014

*കൊച്ചി

തൂൾ തേങ്ങ

ഇന്ത്യയിൽ തൂൾ തേങ്ങയ്ക്കു രേഖപ്പെടുത്തിയ വില മറ്റു പ്രമുഖ തൂൾ തേങ്ങ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കുറവായിരുന്നു. പ്രധാന ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ തൂൾ തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 10 ൽ:

പട്ടിക 10 : തൂൾതേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4.11.2016	2387	2075	2236	1655
11.11.2016	2387	2100	NA	1478
18.11.2016	2387	2100	2125	1570
25.11.2016	2420	2100	2255	1610

*എഫ്.ഒ.ബി

നാളികേരം

പ്രധാന നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിൽ കാര്യമായ വ്യത്യാനം രേഖപ്പെടുത്തിയതായി കാണുന്നില്ല.

നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 11 ൽ :

പട്ടിക 11: നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4.11.2016	206	222	201	270
11.11.2016	203	217	NA	262
18.11.2016	210	219	NA	254
25.11.2016	209	222	202	270

*പൊള്ളാച്ചി

ചിരട്ടക്കരി

ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്ത ചിരട്ടക്കരിക്കു രേഖപ്പെടുത്തിയ വില (FOB), ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ വിപണികളിലെ വിലയുമായി തട്ടിച്ചു നോക്കുമ്പോൾ തുലോം കുറവ് ആയിരുന്നു. ശ്രീലങ്കൻ വിപണിയിൽ ആണ് ഏറ്റവും കൂടിയ വില രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ചിരട്ടക്കരിയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 12 ൽ:

പട്ടിക 12 : ചിരട്ടക്കരിയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)

	ഫിലി പ്പൈൻസ്	ഇൻഡോ നേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇൻഡ്യ*
4.11.2016	340	390	432	372
11.11.2016	340	390	432	331
18.11.2016	340	390	431	301
25.11.2016	340	390	431	327

* എഫ്. ഒ. ബി

കേര പാചകം

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടിയുള്ള പംക്തി - കേരപാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച് തയാറാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്. പാചക വിദഗ്ധനും നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ എക്സിക്ക്യൂട്ടിവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയാറാക്കുന്നത്. ബൊൺസൈഡെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യു റിജന്റ്, താജ് മലബാർ തുടങ്ങിയ ഹോട്ടലുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുള്ള റോയിക്ക് ഈ മേഖലയിൽ 25 വർഷത്തെ പരിചയമുണ്ട്. ഏഷ്യാനെറ്റ്, ജീവൻ,അമൃത തുടങ്ങിയ ചാനലുകളിൽ പാചക പരിപാടികൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വെളിയന്നൂർ സ്വദേശിയാണ്.

ഫോൺ - 9495325526 ,8157994173

ആവശ്യമുള്ള ചേരുവകൾ

തൂൾ തേങ്ങ പൗഡർ - 500 ഗ്രാം

പഞ്ചസാര ലായിനി - 300 ഗ്രാം

ജെലാറ്റിൻ - 25 ഗ്രാം

വൈറ്റ് ചോക്കലേറ്റ് കോമ്പൗണ്ട് -300 ഗ്രാം

വിപ്പിംങ് ക്രീം - 500 ഗ്രാം

തയാറാക്കുന്ന വിധം

ജലാറ്റിൻ അല്പം വെള്ളത്തിൽ കുതിർത്ത ശേഷം സ്റ്റൗവിൽ വച്ച് ഡബിൾ ബോയിൽ ചെയ്ത് ഉരുക്കുക

തൂൾ തേങ്ങ പൗഡർ, പഞ്ചസാര ലായിനി,വൈറ്റ് ചോക്കലേറ്റ് എന്നിവയും ജലാറ്റിനുമായി ചേർത്ത് മിശ്രിതമാക്കുക. ഇതിലേയ്ക്ക് വിപ്പിംങ് ക്രീം ചേർത്ത് ശേഷം മിക്സർ ഉപയോഗിച്ച് അടിക്കുക. ഈ മിശ്രിതം ട്രേയിൽ പകർന്ന് ഫ്രീസറിൽ തണുപ്പിച്ച ശേഷം സെർവ് ചെയ്യുക.

ക്രീമി കോക്കനട്ട്