ഉള്ളടക്കം

ചെയർമാന്റെ സന്ദേശം 04

സിഡിബി - വനിത നാളികേര പാചക മത്സരം 05
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഇനി കർഷകരുടെ കൈകളിലേയ്ക്ക്: ഡോ.രാജു നാരായണ സ്വാമി 10
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

കേരവൃക്ഷങ്ങൾക്കു കൂട്ടായി ഇനി കുഞ്ഞൻ പ്ലാവുകൾ 12
ആബെ ജേക്കബ്

മറക്കാൻ പറ്റാത്ത രുചികൾ 16
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

ലളിതം, ലാഭകരം - പുതിയ യന്ത്രച്ചിരവ വിപണിയിൽ 17
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

കൂട്ടുവളങ്ങൾ ഇനി പോക്കറ്റിൽ: കൂടെ സൂക്ഷ്മവളക്കൂട്ടുകളും 19
ഷബീർ തിരുവമ്പാടി

നാളികേരാധിഷ്ഠിത കരകൗശല ഗ്രാമമാകാൻ കുടയത്തൂർ 22
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 24

വാർത്തകൾ 29

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ മാർച്ചിലെ കൃഷിപ്പണികൾ 32
സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യം

കമ്പോളം 35

കേരപാചകം 38

പ്രിയ നാളികേര കർഷകരെ,

കാർഷിക മേഖലയിൽ വരുമാന സമ്പാദനത്തിനുള്ള ഏക മാർഗ്ഗം മൂല്യവർ ധനവാണ്. ലോകമെമ്പാടുമുള്ള നാളികേരോത്പാദക രാജ്യങ്ങൾ മൂല്യ വർധ നവിന്റെ മേഖലയിൽ ഏറെ പുരോഗതി കൈവരിച്ചിരിക്കുന്ന കാലഘട്ടമാണിത്. ആ രാജ്യങ്ങളുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ നാം അനേകം കാതം പിന്നിലാണ് എന്ന വസ്തുത മനസിലാക്കിക്കൊണ്ടാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് മൂല്യ വർധനവിന്റെ സാങ്കേതിക പരിജ്ഞാനം സംരംഭകർക്കു പകർന്നു നല്കുന്നതി നായി വിവിധ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ സെമിനാറുകൾ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിൽ സാങ്കേതിക വിദ്യ, പായ്ക്കിംങ്, എന്നിവയ്ക്കു വളരെ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. സാങ്കേതിക വിദ്യകളെ സം രംഭകരുടെയും കർഷകരുടെയും പക്കൽ എത്തിക്കുന്നതിന് തഞ്ചാവൂരിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് ടെക്നോളജി (ഐഐഎഫ് പിറ്റി) പോലുള്ള മാർഗ്ഗ ദർശക സ്ഥാപനങ്ങളുമായി ബോർഡ് സഹകരണം തുടരുകയാണ്. തഞ്ചാവൂരിൽ ഈ കഴിഞ്ഞ ഫെബ്രുവരി 15ന് നടത്തിയ സെമിനാർ, ഗാമീണ ഇന്ത്യ അഭിമുഖീകരിക്കുന്ന തൊഴിലില്ലായ്മ, ദാരിദ്ര്യം തുടങ്ങിയ പ്രശ്നങ്ങൾക്കുള്ള പരിഹാരം തേടലായിരുന്നു. ഇന്ത്യയിലെ ബഹുഭൂരിപക്ഷം വരുന്ന കർഷകരുടെ ജീവിത നിലവാരം ഉയർത്തുവാൻ നാം നമ്മുടെ ബുദ്ധിയും കഴിവും വിനിയോഗിച്ചേ മതിയാകൂ. ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലിന്റെ കാസർഗോഡുള്ള കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനവു മായി കൈകോർത്തു കൊണ്ട് കാർഷിക മേഖലയിൽ നിർമ്മിത ബുദ്ധിയുടെയും ന്യൂറൽ ശൃംഖലയുടെയും ഉപയോഗത്തിലൂടെ രോഗ കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണം മുൻകൂട്ടി കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ശ്രമം നടത്തിവരുന്നു. ബോർഡിന്റെ ആത്യന്തിക ലക്ഷ്യം, 2022 ആകുമ്പോഴേയ്ക്കും നാളികേര കർഷ കരുടെ വരുമാനം ഇരട്ടിയാക്കുക എന്നതാണ്. അതിനാൽ സാങ്കേതിക വിദ്യയ്ക്കും നവീകരണത്തിനും ഒപ്പം വിപണനവും മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോവുക എന്നതാണ് ബോർഡിനെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇപ്പോഴത്തെ സുപ്രധാന ദൗത്യം.

മൂല്യവർധനവിന് ഒപ്പം തന്നെ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്ന മേഖലയാണ് വിപണനം. ഉപഭോക്താക്കൾ മുടക്കുന്ന പണത്തിന്റെ ഏറിയ പങ്കും കർഷകരിലേയ്ക്ക് എത്തിക്കുക വഴി കർഷകരുടെ വരുമാനം വർധിക്കുന്നു. ഇട നിലക്കാരെ ഒഴിവാക്കുന്നതിലൂടെയും വിപണന ശൃംഖല മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിലൂടെയും ഇതു സാധ്യമാകുന്ന താണ്. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ ആരോഗ്യപരമായ ഗുണഗണങ്ങൾ കാര ണം വികസിത രാജ്യങ്ങളിൽ ഇവയുടെ ഡിമാന്റ് വർധിച്ചിരിക്കുന്നു. നാളികേരോത്പ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി രംഗത്ത് നമ്മുടെ രാജ്യം ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, മലേഷ്യ, തായ്‌ലാൻഡ്, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങൾക്കു പിന്നിലാണ്. എന്നിരുന്നാലും, കഴിഞ്ഞ പത്തു വർഷങ്ങൾക്കുള്ളിൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയിൽ വൻ കുതിച്ചു ചാട്ടമാണ് നാം നേടിയത്. കയറ്റുമതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യ ത്തിൽ 2019 ഫെബ്രുവരി 22-ന് കോയമ്പത്തൂരിൽ ഒരു എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുകയു ണ്ടായി. ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഓഫ് ഫോറിൻ ട്രേഡ് (ഡിജിഎഫ്ടി), ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ എക്സ് പോർട്ടേഴ്സ് ഓർഗനൈസേഷൻ (എഫ്ഐഇഒ), കസ്റ്റംസ്, ജിഎസ്ടി, എക്സ്പോർട്ട് ക്രെഡിറ്റ് ഗാരന്റി കോർപ്പ റേഷൻ (ഇസിജിസി) എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഉന്നത ഉദ്യോഗസ്ഥർ സെമിനാറിൽ പങ്കെടുക്കുകയും എക്സ് പോർട്ടർമാരുടെ സംശയങ്ങൾക്കു മറുപടി നല്കുകയും ചെയ്തു. അടുത്ത മാസം ബാംഗളൂരിലും ഇത്തരം ഒരു സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്.

എല്ലാത്തിനും വേണ്ടി കാത്തിരിക്കാം, പക്ഷെ കൃഷിയുടെ കാര്യത്തിൽ മാത്രം അതു സാധ്യമല്ല എന്ന് ഇന്ത്യയുടെ പ്രഥമ പ്രധാനമന്ത്രി ജവഹർ ലാൽ നെഹ്റു ഒരിക്കൽ പറയുകയുണ്ടായി. രാജ്യത്തിന്റെ പുരോഗ തിക്കായി നാം ഏറ്റെടുക്കേണ്ട ആദർശസൂക്തമാണിത്. അതുകൊണ്ട് ഒരു രണ്ടാം ഹരിത വിപ്ലവത്തിനു സമ യമായിരിക്കുന്നു. അത് വരുമാന വിപ്ലവമായേ തീരൂ. നമുക്ക് കല്പ വൃക്ഷത്തിലൂടെ നാളികേര മേഖലയിൽ അത്തരമൊരു വിപ്ലവം സൃഷ്ടിക്കാം. കർഷകരുടെയും വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും സഹകരണത്തോടെ നാളി കേര മേഖലയിൽ മൂല്യവർധന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വൻ തോതിൽ ഏറ്റെടുക്കുന്നതിനുള്ള വഴി തുറക്കുവാൻ ബോർഡ് എന്നും നിങ്ങളോടൊപ്പം ഉണ്ടാകും എന്നുറപ്പ് നൽകിക്കൊണ്ട്,

ഡോ.രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ്
ചെയർമാൻ

സിഡിബി – വനിത നാളികേര പാചക മത്സരം:

മുഴുവൻ മൂല്യ വർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ

പാചക മത്സരത്തിൽ കാമിലകാസിം, റസ്ബിൻ റൈസി എന്നിവർ ഓരോ വിഭാഗത്തിലും ഒന്നാം സമ്മാന ജേതാക്കളായി.

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

കൊച്ചിയെ നാളികേരത്തിന്റെ ആധുനികവും പരമ്പരാഗതവുമായ രുചിഭേദങ്ങൾ ആസ്വദിപ്പിക്കാൻ നാളികേര വികസന ബോർഡും മലബാർ കൾച്ചറൽ സെന്ററും മലയോള മനോരമ വനിതയും ചേർന്ന് രൂപത്തിലും ഭാവത്തിലും രുചിയിലും വേറിട്ട വിഭവങ്ങൾ നിരത്തിയ മലബാർ ഫുഡ് ഫെസ്റ്റ് നഗരത്തിന് പുത്തൻ അനുഭവമായി. കലൂർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ജനുവരി 25 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 13 വരെ നടന്ന വനിതാ ഷോപ്പിംങ് ഫെസ്റ്റിലുടനീളം മുഖ്യ പ്രായോജകരായി നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു.

ഫുഡ് ഫെസ്റ്റിനോടനുബന്ധിച്ച് കലൂർ ജവഹർ ലാൽ നെഹ്റു ഇന്റർ നാഷണൽ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഫെബ്രുവരി 2 –നു നടന്ന നാളികേര പാചക മത്സരത്തിൽ കാമില കാസിമിന്റെ കോക്കനട്ട് ചിക്കൻ പോക്കറ്റും (സ്നാക്ക്സ് വിഭാഗം) റസ്ബിൻ റൈസിയുടെ ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് പുഡിംങ്ങും (ഡെസെർട്ട് വിഭാഗം) ഒന്നാം സമ്മാനങ്ങൾ കരസ്ഥമാക്കി. സ്നാക്സ് വിഭാഗത്തിൽ റിസ്വാന ഷിറാസ് തയാറാക്കിയ ചട്ടിപ്പത്തിരി, ജെമീല മൂസ തയാറാക്കിയ കൽമാസ് എന്നിവ യാഥാക്രമം രണ്ടും മൂന്നും സമ്മാനങ്ങൾക്ക് അർഹമായപ്പോൾ, ഡെസെർട്ട് വിഭാഗത്തിൽ സജീറ സമീർ തയാറാക്കിയ കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് പുഡിംങ്ങും ഷബിന സഖറിയ തയാറാക്കിയ ഇളനീർ പുഡിംങ്ങും യഥാക്രമം രണ്ടും മൂന്നും സമ്മാനങ്ങൾക്ക് അർഹമായി. ജേതാക്കൾക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റും സമ്മാനങ്ങളും ഫലകങ്ങളും സമ്മാനിച്ചു. ചടങ്ങിൽ മലബാർ കൾച്ചറൽ സെന്റർ പ്രസിഡന്റ് നജീബ് അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. മലയാള മനോരമ ജനറൽ മാനേജർ (മാർക്കറ്റിംങ്)

ജനുവരി 25 - ഫെബ്രുവരി 13

കലൂർ ജവഹർലാൽ നെഹ്റു സ്റ്റേഡിയം

വിവിധ ദൃശ്യങ്ങൾ

ശ്രീ. ബാലഗോപാൽ വി, സീനിയർ മാനേജർ ശ്രീ. മനു ജേക്കബ് മാത്യു, ഇന്റർനാഷണൽ കൺസ്യൂമർ ഫെയർ മേധാവികളായ ഉമേഷ് പാണ്ഡെ, കുൽദീപ് കൗർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ ശ്രീമതി മിനി മാത്യു, അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റിവ് ഓഫീസർ ഓഫിസർ ശ്രീ. മിൽട്ടൺ കൊറയ തുടങ്ങിയവർ പങ്കെടുത്തു.

രണ്ടു വിഭാഗങ്ങളിലായി നടന്ന മത്സരത്തിൽ 52 വിഭവങ്ങളുമായി മൊത്തം 26 പേർ പങ്കെടുത്തു. മലബാറിന്റെ വ്യത്യസ്തമായ നാടൻ രുചികളിലും, തനതായ ചേരുവകളിലും സമ്മാനാർഹമായ വിഭവങ്ങൾ മികച്ച നിലവാരം പുലർത്തിയതായി ജഡ്ജിങ് കമ്മിറ്റി അംഗങ്ങളായ ശ്രീ. ശ്രീകുമാർ പൊതുവാൾ (പ്രോസസ്സിംഗ് എഞ്ചിനിയർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്), ആനി ഈപ്പൻ (ചീഫ് കെമിസ്റ്റ്, സിഐടി, നാളികേര വികസന ബോർഡ്) അനീറ്റ ജോയ് (ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റ്, സിഐടി, നാളികേര വികസന ബോർഡ്) എന്നിവർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തെ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി നിർമ്മിച്ച പുതിയ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളായ കോക്കനട്ട് ചങ്ക്സ്, കോക്കനട്ട് ഹൊസ്റ്റോറിയം കാൻഡി എന്നിവയും തദവസരത്തിൽ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ് വിപണിയിൽ ഇറക്കി. മലയാളിയെ എന്നും കൊതിപ്പിക്കുന്ന മലബാർ രുചികളിൽ നാളികേരവും തേങ്ങാപ്പാലും വെളിച്ചെണ്ണയും പ്രധാന ചേരുവകളായി ഉൾപ്പെടുത്തിയ വിഭവങ്ങളാണ് മത്സരത്തിൽ അവതരിപ്പിച്ചത്. നാളികേര വിഭവ മത്സരങ്ങൾ ഫുഡ് കോർട്ട് അംഗങ്ങൾക്ക് വലിയ ആവേശമായി. മലബാർ കൾച്ചറൽ സെന്റർ എന്ന സംഘടനയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ മലബാർ വീട്ടു രുചികളെ അവതരിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് ഫെസ്റ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനം നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണസ്വാമി ഐഎഎസ് ജനുവരി 25 ന് നിർവഹിക്കുകയുണ്ടായി.

ഇഫ്ത്തർ, അലിബാബയുടെ ബിരിയാണികൾ, അൽഫാം, തന്തൂരി, ബാർബിക്യൂ, തരിച്ചോറ്, അടുക്കു റൊട്ടി, മസാലപ്പുട്ട്, പത്തിരികൾ, മുട്ടമാല, മുട്ടസുർക്ക, ഇറച്ചി പത്തിരി, മുട്ടപ്പത്തിരി, ചട്ടിപ്പത്തിരി, ഉന്നക്കായ്, കായ്പോള, കോഴി, കാരറ്റ് പോളി, തട്ടു, കുട്ടി ഉൾപ്പെടെ 28 തരം ദോശകൾ, കപ്പ - മീൻ, കല്ലുമ്മക്കായ്, വഞ്ചിക്കറികൾ, അച്ചാറുകൾ, ജൂസുകൾ, നാടൻ വിഭവങ്ങൾ, സർബത്തുകൾ, പായസങ്ങൾ തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങളുമായി 25 ലേറെ ഭക്ഷണ സ്റ്റാളുകൾ മേളയിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു. മാഹി, തലശേരി, കൊയ്‌ലാണ്ടി,കാസർഗോഡ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വീട്ടമ്മമാരാണ് മലബാറിന്റെ തനതു രുചിക്കൂട്ടമായി ഫുഡ് ഫെസ്റ്റിന് എത്തിയത്.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ ഫ്രഷ് നീര, നീര ബിസ്ക്കറ്റ്, നീര ചോക്കലേറ്റ്, തണുപ്പിച്ച ഇളനീർ, മറ്റു നാളികേര വിഭവങ്ങൾ, തേങ്ങാപ്പാൽ, വിവിധ കറികളിൽ ചേർക്കുവാൻ പാകത്തിൽ അരച്ചു പായ്ക്കു ചെയ്ത നാളികേരം, നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, വെളിച്ചെണ്ണ, വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ, ചട്നി, സാമ്പാർ പൗഡർ, ചിരട്ട കൊണ്ടുള്ള അടുക്കള ഉപകരണങ്ങൾ കരകൗശല ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, ബോർഡിന്റെ വിവിധ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ എന്നിവയും സന്ദർശകർക്കു ലഭ്യമാക്കിയിരുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡുമായി സഹകരിച്ച് കേരടക്, ഏങ്ങണ്ടിയൂർ, ഗ്രീൻ നട്സ് കോക്കനട്ട് പ്രോഡക്ട്സ് ഏങ്ങണ്ടിയൂർ, മലമ്പുഴ നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷൻ, ഓണാട്ടുകര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി, ടി.ജെ പ്രോഡക്ക്ട്സ് തൃശൂർ, താസാ കൊക്കോ, ജൂപ്പിറ്റർ ഹാൻഡി ക്രാഫ്റ്റ്സ്, ഡബിൾ ഹോഴ്സ് കോക്കനട്ട് പ്രോഡക്ടസ്, പ്രാണാത്മക ആയുർവ്വേദിക് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡക്ട്സ്, ദീപക് ഹാൻഡിക്രാഫ്റ്റ്സ് വരാപ്പുഴ, ജൂപ്പിറ്റർ വുഡ്ക്രാഫ്റ്റ് ചേർത്തല, വിശ്വകർമ്മ വുഡ്ക്രാഫ്റ്റ് എറണാകുളം തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ അവരുടെ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായി ഫെസ്റ്റിൽ സഹകരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ അംഗീകാരമുള്ള ഓണാട്ടുകര നാളികേ ഉത്പാദക കമ്പനി എത്തിയത് ഓണാട്ടുകരവെളിച്ചെണ്ണയുമായിട്ടായിരുന്നു. വി

വിധ അളവുകളിൽ പായ്ക്കു ചെയ്ത വെളിച്ചെണ്ണ കൂടാതെ ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ, ചിപ്സ്, ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട്, തേങ്ങാവെള്ളം സ്ക്വാഷ്, അവലൂസ് പൊടി എന്നിവയും ഓണാട്ടുകര കമ്പനി വില്പനയ്ക്ക് എത്തിച്ചിരുന്നു. നീരയുമായിട്ടാണ് മലമ്പുഴ ഫെഡറേഷൻ വന്നത്. വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, വെളിച്ചെണ്ണ മറ്റ് മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയായിരുന്നു കേരടെക്കിന്റെയും ഗ്രീൻ നട്സിന്റെയും സ്റ്റാളിൽ ഉണ്ടായിരുന്നത്. ചട്നി പൗഡർ, ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയായിരുന്നു ടിജെയുടെ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ. അരച്ച തേങ്ങാ കറിക്കൂട്ടുകളായിരുന്നു താസായുടെ മുഖ്യഇനം. കറികളിലേയ്ക്ക് നേരിട്ട് ചേർക്കാവുന്ന ഈ ഉത്പ്പന്നം വിപണിയിലെ പുതുമയായി. വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലായിരുന്നു മേളയിലെ താരം. വിസിഒയ്ക്ക് ആവശ്യക്കാർ ഏറെയായിരുന്നു. കൊണ്ടുവന്ന മുഴുവൻ സ്റ്റോക്കും തീരും വിധം ഉപഭോക്താക്കൾ വെർജിൻ ഓയിലിനു വേണ്ടി തിക്കി തിരക്കി.

കൊച്ചിക്ക് ഉത്സവ രാവുകൾ സമ്മാനിച്ച വനിത ഷോപ്പിംങ് ഉത്സവം ജനുവരി 25 നു രാത്രി 7.30 ന് സിനിമ താരം അനു സിത്താര നിർവഹിച്ചു. എംഎം പബ്ലിക്കേഷൻസ് ജനറൽ മാനേജർ (മാർക്കറ്റിംങ്) ശ്രീ. സജീവ് ജോർജ് ഉൾപ്പടെ വിശിഷ്ഠ വ്യക്തികൾ പങ്കെടുത്തു. ഷോപ്പിംങ് ഉത്സവത്തിൽ ഗാർഹിക ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, ഇൻഡോർ പ്ലാന്റുകൾ, അക്വേറിയങ്ങൾ, ഫാഷൻ ട്രെൻഡി വസ്ത്രങ്ങൾ, സൗന്ദര്യ സംവർധകങ്ങൾ, ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങൾ, അടുക്കള സാമഗ്രികൾ, ഫർണിച്ചറുകൾ, ഉദ്യാന ഉപകരണങ്ങൾ, പഠന സാമഗ്രികൾ, സിഡികൾ, മ്യൂസിക് സിഡികൾ, ഫിസിയോ തെറാപ്പി ഉപകരണങ്ങൾ, സോളാർ ഉപകരണങ്ങൾ, ഇൻവർട്ടറുകൾ, എന്നിവയുടെയും അലങ്കാര ചെടികളുടെയും വലിയ ശേഖരം ഫെസ്റ്റിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരുന്നു.

മേള നഗരിയിൽ ഒരുക്കിയിരിക്കുന്ന പ്രത്യേക വേദിയിൽ ദിവസവും നടന്ന കലാപരിപാടികൾ നഗര സായാഹ്നങ്ങളെ സംഗീത സാന്ദ്രമാക്കി. ഗായകരായ വിവേകാനന്ദൻ, സൗമ്യ രാമകൃഷ്ണൻ, ഹരിശ്രീ ജയരാജ്, പുഷ്പാവതി, തേജ്മെൽ എന്നിവരുടെ ഗാന മേളകളും മുഹമ്മദ് അസ്ലമിന്റെ റാഫി നൈറ്റും, സിനിമാ താരം സിതാരയുടെ നൃത്ത പരിപാടിയും കൊച്ചിയെ വിസ്മയിപ്പിച്ചു. മേള ഫെബ്രുവരി 13 – നു സമാപിച്ചു. ■

സമ്മാനദാനം– കോക്കനട്ട് സ്നാക്ക്സ് വിഭാഗം

സമ്മാനദാനം– കോക്കനട്ട് ഡെസെർട്ട് വിഭാഗം

സമ്മാനാർഹമായ നാളികേര വിഭവങ്ങൾ

ചട്ടിപ്പത്തിരി
റിസ്‌വാന ഷിറാസ്

ചിക്കൻ പോക്കറ്റ്
കാമില കാസിം

കൽമാസ്
ജെമീല മൂസ

ഇളനീർ പുഡിംഗ്
ഷബിന സഖരിയ

കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് പുഡിംഗ്
സജീറ സമീർ

ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് പുഡിംഗ്
റസ്ബിൻ റൈസി

സി.ഐ.ടിയുടെ പുതിയ ഉത്പന്നങ്ങളായ കോക്കനട്ട് ചങ്ക്സ്, ഹോസ്റ്റോറിയം കാൻഡി എന്നിവയുടെ മാർക്കറ്റ് ലോഞ്ചിംഗ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐ.എ.എസ് നിർവ്വഹിക്കുന്നു.

പ്രൊഡക്ട് ലോഞ്ചിംഗ്

സമ്മേളന വേദി

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളുകൾ

ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഇനി കർഷകരുടെ കൈകളിലേയ്ക്ക്: ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി

തഞ്ചാവൂരിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് ടെക്നോളജിയിൽ 2019 ഫെബ്രുവരി 14 – നു നടന്ന നാളികേര മൂല്യവർധനവും വിപണനവും എന്ന ദേശീയ സെമിനാറിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

കാർഷിക മേഖലയിൽ വരുമാന സമ്പാദനത്തിനുള്ള ഏക മാർഗ്ഗം മൂല്യ വർധനവ് മാത്രമാണ് എന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ് വ്യക്തമാക്കി. ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് ടെക്നോളജി പോലുള്ള മുൻനിര സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇതിനായി മുൻകൈ എടുക്കണമെന്നും അദ്ദേഹം ആഹ്വാനം ചെയ്തു. ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകളെ സംരംഭകരുടെയും കൃഷിക്കാരുടെയും വീട്ടുപടിക്കൽ എത്തിക്കുക എന്ന ദൗത്യനിർവഹണം ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളുടെതാണ് എന്നും ഡോ.സ്വാമി ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. തഞ്ചാവൂരിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് ടെക്നോളജിയിൽ 2019 ഫെബ്രുവരി 14 – നു നാളികേര മൂല്യവർധനവും വിപണനവും എന്ന ദേശീയ സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു അദ്ദേഹം.

ഒന്നേകാൽ ലക്ഷം രൂപ വിലവരുന്ന കോക്കനട്ട് ഐസ്ക്രീം വെൻഡിംങ് മെഷീനുകൾ നിർമ്മിച്ച് ജനപ്രിയമാക്കണമെന്നും അതു പ്രചരിച്ചാൽ ഒരു ഐസ്ക്രീമിന് 10 രൂപയിൽ താഴെ വിലയ്ക്ക് ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തിക്കാൻ സാധിക്കുമെന്നും ഐസ്ക്രീം നിർമ്മാണ മേഖലയിലേയ്ക്കു കൂടി ഇളനീർ വൻതോതിൽ മാറുമ്പോൾ അതിന്റെ സാമ്പത്തിക നേട്ടം ഇവിടുത്തെ സാധാരണക്കാരായ നാളികേര കൃഷിക്കാർക്കും ലഭിക്കുമെന്നും ചെയർമാൻ വ്യക്തമാക്കി. ഈ സംരംഭത്തിനു വേണ്ട എല്ലാ സഹായസഹകരണങ്ങളും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ഭാഗത്തു നിന്നും അദ്ദേഹം ഉറപ്പു നല്കി.

ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗസിലിന്റെ കാസർഗോഡുള്ള കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനവുമായി കൈകോർത്ത് കാർഷിക മേഖലയിൽ നിർമ്മിത ബുദ്ധിയുടെയും ന്യൂറൽ ശ്രുംഖലയുടെയും ഉപയോഗത്തിന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ശ്രമം നടത്തിവരികയാണ്. കൃത്യമായി പറഞ്ഞാൽ ന്യൂറൽ ശൃംഖലകളുടെ സഹായത്തോടെ മനുഷ്യരഹിത വ്യോമയാനമായ ഡ്രോണുകൾ വഴി കൃഷിയിടങ്ങളുടെ ആകാശ ദൃശ്യങ്ങൾ പകർത്തും. സാധാരണ വെളിച്ചത്തിലും ഇൻഫ്രാറെഡ് രശ്മികളും ഉപയോഗിച്ചും എടുക്കുന്ന ഈ ഫോട്ടോഗ്രാഫുകളെ പിന്നീട് നിർമ്മിതബുദ്ധി സൂക്ഷ്മ പരിശോധനയ്ക്കു വിധേയമാക്കും. നമ്മുടെ നഗ്ന നേത്രങ്ങൾ കൊണ്ട് കാണാൻ സാധിക്കുന്നതിനും പത്തു ദിവസം മുമ്പെ, രോഗ കീട ആക്രമണ സാധ്യതയുള്ള വിളകളിലെ അന്തർസംഘർഷം, നിർമ്മിത ബുദ്ധിയുടെ പരിശോധനയിൽ നിന്നു വ്യക്തമാകും. അങ്ങനെ വിളകളിലെ രോഗ – കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണത്തെ മുൻ കൂട്ടി നമുക്ക് തടയാനും കഴിയും. വിളകൾക്ക് ആവശ്യമായ അളവിലുള്ള വളങ്ങളും കീടനാശിനികളും മാത്രം പ്രയോഗിക്കാനും ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ സഹായിക്കും. ഇതിലൂടെ ഉത്പാദന ചെലവു കുറയും. ഉത്പാദന ചെലവു കുറഞ്ഞാൽ മാത്രമെ 2022 ആകുമ്പോഴേയ്ക്കും നമ്മുടെ കൃഷിക്കാരുടെ വരുമാനം ഇരട്ടിയാക്കുക എന്ന മഹത്‌ലക്ഷ്യം നേടാൻ നമുക്ക് സാധിക്കുകയുള്ളു – ഡോ. നാരായണ സ്വാമി വിവരിച്ചു.

അതിനാൽ ഡയറക്ടർ കൃത്യമായി ചൂണ്ടിക്കാട്ടിയതു പോലെ ഭാവിയിൽ സാങ്കേതിക വിദ്യയും വിപണനവും സംയോജിപ്പിക്കേണ്ടത് വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട കാര്യമാണ്. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഏറ്റവുമധികം കടന്നു ചെല്ലാൻ ശ്രമിക്കുന്ന മേഖലയാണ് വിപണനം. എയർപോർട്ടുകളിലും റെയിൽവെ സ്റ്റേഷനുകളിലും കിയോസ്കുകൾ സ്ഥാപിക്കാൻ ബോർഡ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നു. ഇവ വഴി രാജ്യമെമ്പാടുമുള്ള സംരംഭകരെ അണിനിരത്തി നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള 25 മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ മിതവും ന്യായവുമായ വിലയ്ക്ക് ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തിക്കുവാൻ ബോർഡ് ശ്രമിക്കുകയാണ്. ഈ നൂതന വിപണന തന്ത്രത്തിന് ഉത്തമ ഉദാഹരണമാണ് അടുത്ത നാളിൽ ബിഹാറിലെ ഛാട്ട് ഉത്സവത്തിന് ബോർഡ് നടത്തിയ പരിശ്രമം – ചെയർമാൻ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ഛാട്ട് ഉത്സവത്തിൽ ഒരു ദിവസം ബിഹാറിലെ ജനങ്ങൾ അഞ്ചു നാളികേരം വീതം വാങ്ങും. ഇത് പുണ്യ നദിയായ ഗംഗയിൽ നിമഞ്ജനം ചെയ്യുന്നതിനാണ്. ഈ ഉത്സവദിനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പട്നയിൽ ഒരു ബയർ സെല്ലർ മീറ്റ് നടത്തി. അത് വിജയമായി. അങ്ങിനെ നാളികേര ഉത്പാദകരായ കൃഷിക്കാരെയും ന്യായമായ വിലയ്ക്ക് അവ ആവശ്യമുള്ള നാളികേര ഉപഭോക്താക്കളെയും ഒരേ കുടക്കീഴിൽ അണിനിരത്തി. അവർക്കിടയിൽ ഒരു ബന്ധം സ്ഥാപിച്ചെടുത്തു. ഡോ.നാരായണ സ്വാമി വിവരിച്ചു.

ഗ്രാമീണ ഇന്ത്യ ഇന്ന് അഭിമുഖീകരിക്കുന്ന നിരവധിയായ

വെല്ലുവിളികളിൽ തൊഴിലില്ലായ്മ – ദാരിദ്യം എന്നിവയെ നേരിടാനും ഒരു പരിധി വരെ പരിഹരിക്കാനുമുള്ള വലിയ ചുവടു വയ്പ്പാണ് ഈ സെമിനാർ എന്നുറച്ചു വിശ്വസിക്കുന്നതായി ചെയർമാൻ കൂട്ടി ചേർത്തു. ഇന്ത്യയിലെ ബഹുഭൂരിപക്ഷം കൃഷിക്കാരും ദരിദ്രരും ബംഗ്ലാദേശിലെ പ്രതിശീർഷ വരുമാനം പോലും ഇല്ലാത്തവരുമാണ് എന്നത് വളരെ നിർഭാഗ്യകരമാണ്. അതിനാൽ ഈ നാട്ടിലെ പാവപ്പെട്ട കൃഷിക്കാരുടെ ജീവിത നിലവാരം എല്ലാ അതിർത്തികൾക്കുമപ്പുറം ഉയരുന്നു എന്ന് ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് നമ്മുടെ ബുദ്ധിയെയും പ്രയത്നങ്ങളെയും നമുക്ക് ഒരുമിപ്പിക്കാം.

എല്ലാറ്റിനും വേണ്ടി കാത്തിരിക്കാം, പക്ഷെ കൃഷിയുടെ കാര്യത്തിൽ അതു സാധിക്കില്ല എന്ന് ഇന്ത്യയുടെ ആദ്യ പ്രധാനമന്ത്രി ജവഹർലാൽ നെഹ്റു ഒരിക്കൽ പറയുകയുണ്ടായി. ഒരു രണ്ടാം ഹരിത വിപ്ലവത്തിനു നമുക്കു തയാറാവാം. അത് വരുമാന സമ്പാദനം അഥവ വരുമാന വിപ്ലവമാകണം.

കൃഷിയിൽ നിന്നു വരുമാന സമ്പാദനത്തിനു മൂല്യവർധനവ് വൈഗ കേരളത്തിൽ നടപ്പിലാക്കി കഴിഞ്ഞു. കൃഷിയിൽ നിന്നു വരുമാന സമ്പാദനത്തിനു മൂല്യവർധനവ് മാത്രമാണ് മാർഗം. നാളികേരം കല്പവൃക്ഷമാണ്. ഈ വൃക്ഷത്തിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും ഉപയോഗപ്രദമാണ്. അതിനാൽ കൃഷിയിൽ മൂല്യവർധന വിപ്ലവം നമുക്കാവശ്യമായിരിക്കുന്നു. നാളികേര മേഖലയിൽ മൂല്യവർധനവിന്റെ വിവിധങ്ങളായ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വൻ തോതിൽ നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് ഈ സെമിനാർ ഇടയാക്കും എന്നു ഞാൻ വിശ്വസിക്കുന്നു. ചെയർമാൻ പറഞ്ഞു. തഞ്ചാവൂരിലെ കാമ്പസിൽ നാളികേര ഇങ്കുബേഷൻ സെന്റർ സ്ഥാപിക്കുന്നത് ഉൾപ്പെടെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് ടെക്നോളജി സമർപ്പിച്ച എല്ലാ പദ്ധതികൾക്കും അദ്ദേഹം നന്ദി പറഞ്ഞു. ഈ നിർദ്ദേശങ്ങൾ എല്ലാം 2019 മാർച്ച 15 നു മുമ്പായി പരിശോധിച്ച് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം ഉറപ്പു നല്കി.

നാളികേര മേഖലയിൽ ഗജ ചുഴലിക്കാറ്റ് വരുത്തിയ കൊടിയ നാശനഷ്ടങ്ങളിൽ ചെയർമാൻ അതീവ ദുഖം പ്രകടിപ്പിച്ചു. ഈ തോട്ടങ്ങളെ എത്രയും വേഗം പൂർവ സ്ഥിതിയിലാക്കുന്നതിന് കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റും തമിഴ്നാട് ഗവൺമെന്റുമായി ചേർന്ന് നാളികേര പുനർ നടീൽ – പുരുജ്ജീവന പദ്ധതി പോലുള്ള നടപടികൾ ബോർഡ് സ്വീകരിച്ചുവരികയാണ് എന്നും അദ്ദേഹം അറിയിച്ചു. ഗജ ബാധിത മേഖലകളിൽ നാളികേര കർഷകർക്കായി 80 കോടി രൂപയുടെ പ്രത്യേക ധനസഹായം ഇന്ത്യ ഗവൺമെന്റ് പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഗജ ബാധിത മേഖലയിലെ കർഷകർക്കായി 10 കോടി രൂപയും മേഖലയിലെ ദുർബല വിഭാഗങ്ങളിൽ പെട്ട കൃഷിക്കാർക്കായി 13.0 കോടി രൂപയും ബോർഡ് പ്രത്യേകമായി അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫുഡ് പ്രോസസിംങ് ടെക്നോളജി നാളികേര വികസന ബോർഡിനൊപ്പം ഉണ്ടാവും എന്ന് ചെയർമാൻ ആത്മവിശ്വാസം പ്രകടിപ്പിച്ചു. ദൗർഭാഗ്യകരമായ പ്രകൃതിക്ഷോഭം മൂലം തകർന്ന മേഖലകളെ പുനരുദ്ധരിക്കുന്നതിന് കൃഷിക്കാരും സംരംഭകരും ഒരേ മനസോടെ മുന്നോട്ടു വരണമെന്നും ചെയർമാൻ അഭ്യർത്ഥിച്ചു. സെമിനാറിൽ പങ്കെടുക്കുന്നതിനായി വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്ന് എത്തിയ എല്ലാവരെയും അദ്ദേഹം സ്വാഗതം ചെയ്തു.സെമിനാർ അതിന്റെ ലക്ഷ്യം സാധിക്കട്ടെ എന്നും അദ്ദേഹം ആശംസിച്ചു.

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി. ■

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 സംസ്ക്കരണ-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.

കേരവൃക്ഷങ്ങൾക്കു കൂട്ടായി ഇനി കുഞ്ഞൻ പ്ലാവുകൾ

ആബെ ജേക്കബ്
ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി.

അഞ്ചരയേക്കർ റബർ ചുവടെ വെട്ടി ആയൂർ ജാക്ക് എന്ന പ്ലാവു നട്ട തൃശ്ശൂർക്കാരനെത്തേടി ലോകമെത്തുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ആരോഗ്യസുരക്ഷ, പരിസ്ഥിതി സുരക്ഷ എന്നീ ലക്ഷ്യങ്ങൾ മുൻ നിർത്തി, നാലു തെങ്ങുകൾക്കു നടുവിൽ ഒന്ന് എന്ന അകലം പാലിച്ച് കൃഷി ചെയ്യാൻ യോജിച്ചതാണ് വർഷം മുഴുവൻ ഫലം നല്കുന്ന ഈ കുഞ്ഞൻ പ്ലാവ്. സാമൂഹ്യ മാധ്യമങ്ങളിൽ വൈറലായ ആയുർ ജാക്കിന്റെ കഥ...

രണ്ടു മാസം മുമ്പാണ്, കൃത്യമായി പറഞ്ഞാൻ 2018 ഡിസംബർ 28 -ന് ഖത്തർ രാജാവിന്റെ രണ്ടു പ്രതിനിധികൾ തൃശൂർ അമല തരകൻ വീട്ടിൽ വർഗീസിനെ ഖത്തറിലേയ്ക്കു ക്ഷണിച്ചു. അവിടെ പ്ലാവിൻ തോട്ടം വച്ചു പിടിപ്പിക്കാനായിരുന്നു വിളി. പക്ഷെ, തരകൻ ആ ക്ഷണം നിരസിച്ചു. അപ്പോൾ നാട്ടുകാർ വർഗീസ് തരകനെ വീണ്ടും, മണ്ടൻ എന്നു വിളിച്ചു. ഏതാനും വർഷങ്ങൾക്ക് മുമ്പ് കുറുമാൽ കുന്നിലെ അഞ്ചരയേക്കർ റബർ തോട്ടം വെട്ടി വെടിപ്പാക്കി അവിടെ പ്ലാവ് നടാൻ വർഗീസ് തരകൻ തീരുമാനിച്ചപ്പോഴും നാട്ടുകാർ അയാളെ നോക്കി അർത്ഥഗർഭമായി ചിരിച്ചു.'ആ ഗെഡിക്ക് കിളി പോയോ?'

വട്ടു തന്നെ, പ്ലാവിനോടുള്ള പ്രേമം മൂത്ത് വട്ടായതാണ്. എങ്ങനെ പറയാതിരിക്കും. ആറും 12 ഉം വർഷം പ്രായമായ റബർ മരങ്ങളാണ് ചുവടെ വെട്ടിയത്. വർഗീസ് തരകന്റെ തന്നെ വാക്കുകളിൽ 'അഞ്ചരയേക്കർ ഫുള്ള് റബറായിരുന്നു. ടാപ്പ് ചെയ്ത് തൊടങ്ങീതാണ്. ശരാശരി ഒന്നൊന്നര ലക്ഷം രൂപ മാസ വരുമാനം ഉണ്ടായിരുന്നു. അതുമുഴുവൻ മുറിച്ചു കളഞ്ഞിട്ടാണ് ഈ ആയുർ ജാക്ക് തോട്ടം വെക്കുന്നത്.' വേലൂരിലെ കുറുമാൽ കുന്നിൽ നിറഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന ആയിരത്തിലധികം കുഞ്ഞൻ പ്ലാവുകളെക്കുറിച്ച് അദ്ദേഹം പറയുന്നു. പക്ഷേ, ഇന്ന് വർഗീസ് തരകന്റെ പ്ലാവിൻ തോട്ടം കാണാൻ വിമാനം പിടിച്ച് ആളുകളെത്തുന്നു, വിദേശ യൂണിവേഴ്സിറ്റികളിൽ നിന്നുവരെ ഗവേഷകരെത്തുന്നു. കാരണം അദ്ദേഹം വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത കുഞ്ഞൻ പ്ലാവാണ്. വർഷം മുഴുവനും ചക്ക തരുന്ന ആയുർ ജാക്ക്. ഇതറിഞ്ഞാണ് ഖത്തർ രാജാവ് ആളയച്ചതും തരകനെ ക്ഷണിച്ചതും.

കുന്നിൻ ചരിവ് കോണ്ടൂർ രേഖയിലൂടെ തട്ടുതിരിച്ചാണ് തരകന്റെ ആയുർ ജാക്ക് തോട്ടം. ഓരോ പ്ലാവും മത്സരിച്ചു കായ്ക്കുന്നു. വീട്ടു വളപ്പുകളിലും, വേണമെങ്കിൽ ടെറസിലും കൃഷി ചെയ്യാവുന്ന ഈ കുഞ്ഞൻ പ്ലാവ് വികസിപ്പിച്ചെടുത്തതാണ് വർഗീസ് തരകന്റെ നേട്ടം. ആയുർ ജാക്ക് എന്ന ഈ ഇനത്തിന് ഏറിവന്നാൽ എട്ട് അടി ഉയരം വെക്കും. കൈനീട്ടിയാൽ നല്ല വരിക്കച്ചക്ക പറിച്ചെടുക്കാം. പരിചരണം കൊടു

നമ്മുടെ ചക്ക അവരുടെ ജക്ക

മലയാളികളുടെ ചക്ക അവർക്ക് ജക്കയും പിന്നെ ജാക് ഫ്രൂട്ടുമായി. 6000 വർഷത്തെ പാരമ്പര്യം അവകാശപ്പെടുന്ന പ്ലാവ് എന്ന നിത്യ ഹരിത വൃക്ഷത്തിന്റെ ജന്മദേശം കേരളത്തിന്റെ സഹ്യസാനുക്കളാണ്. 1495 ൽ പോർച്ചുഗീസുകാർ ഇന്ത്യയിൽ എത്തും വരെ പ്ലാവിന്റെ പേര് ചക്കമരം എന്നായിരുന്നു. അതിന്റെ ഫലം ചക്കയും. ചക്ക എന്നു തെളിച്ച് ഉച്ചരിക്കാൻ ശ്രമിച്ചു പരാജയപ്പെട്ട സായിപ്പ് ഒടുവിൽ ഒരു തരത്തിൽ പറഞ്ഞൊപ്പിച്ച പേരാണ് ജക്ക. ഇതു പിന്നീട് ജാക്ക് ട്രീയും ജാക്ക് ഫ്രൂട്ടുമായി മാറിയതാണത്രെ. കഥ എന്തായാലും സസ്യശാസ്ത്ര കുതുകിയായ ഹെൻറി വാൻറീഡ് രചിച്ച ഹൊർത്തൂസ് മലബാറിക്കസ് അഥവ കേരളാരാമം എന്ന പുസ്തകത്തിന്റെ മൂന്നാം വാള്യത്തിലെ 17 –21 പേജുകളിലായി ചക്കമരത്തെ കുറിച്ചും ചക്കപ്പഴത്തെ കുറിച്ചും വിശദമായി പ്രതിപാദിക്കുന്നു. 1691 ൽ വാൻ റീഡ് മരിച്ചു . പിന്നീട് ഇട്ടി അച്യുതൻ എന്ന അദ്ദേഹത്തിന്റെ മലയാളി സഹായി ആണ് ഈ പുസ്തകം 1693 ൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചത്. മനുഷ്യ ശരീരത്തിലെ 24 ഇനം രോഗങ്ങൾക്കുള്ള മരുന്ന് ചക്കയിൽ ഉണ്ടെന്നാണ് പറയുന്നത്. ശാസ്ത്രീയമായി തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടില്ല എങ്കിലും ഇന്നു പ്രമേഹ രോഗികൾ ഭയലേശമെന്യേ ദിവസവും ഒന്നും രണ്ടും നേരം ചക്ക ആഹരിക്കുന്നു.

ത്താൽ ഒന്നൊന്നര വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഫലം നല്കി തുടങ്ങും.

വർഗ്ഗീസ് തരകൻ ശരിക്കും ഒരു ചക്ക ഫാൻ ആണ്. ചക്കയെക്കുറിച്ച് പറയാൻ തുടങ്ങിയാൽ നൂറു നാവാണ്. ആർക്കും കഴിക്കാവുന്ന ഉത്തമ ഭക്ഷണം ആണിതെന്ന് അദ്ദേഹം പറയും. പ്രമേഹരോഗികൾക്കും നല്ലത്. ഗ്ലൂട്ടൻ അടങ്ങിയിട്ടില്ലാത്തതിനാൽ ഗ്ലൂട്ടൻ അലർജിയുള്ളവർക്കും കഴിക്കാം. ലോകകപ്പ് ഫുട്ബോൾ നടക്കുന്ന കാലത്ത് വർഗീസ് തരകൻ ഓരോ ടീമിന്റെ പേരിലും ഓരോ പ്ലാവ് നട്ട് ഫുട്ബോളിനോടും പ്ലാവിനോടുമുള്ള തന്റെ ഐക്യദാർഢ്യം പ്രഖ്യാപിക്കുകയുണ്ടായി. ലോകപ്പിൽ പങ്കെടുത്ത 32 ടീമുകളുടെ പേരിൽ, അന്ന് 32 പ്ലാവുകളാണ് നട്ടത്.

'ഞാനൊരു എട്ടെട്ടരക്കൊല്ലമായി ചക്കേടെ പിന്നാലെ നടക്കാൻ തുടങ്ങിയിട്ട്,' വർഗ്ഗീസ് തരകൻ മനസ്സു തുറന്നു. 'എല്ലാം സ്വന്തം നിലക്കങ്ങ് ചെയ്തു തുടങ്ങിയതാണ്. ചെറുപ്പം മുതലേ റിസ്ക് എടുക്കാൻ താൽപര്യമാണ്. വലിയ റിസ്കെടുക്കും. ഒരാളും എടുക്കാത്ത റിസ്കും ഞാനെടുക്കും, പ്രത്യേകിച്ചും കൃഷിയുടെ കാര്യത്തിൽ. ' ചിരിച്ചുകൊണ്ട് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ഓട്ടോമൊബൈൽ എൻജിനീയറിങ്ങിൽ ഡിപ്ലോമ നേടിയ വർഗ്ഗീസ് തരകന് പി എസ് സി വഴി ജോലി കിട്ടിയതാണ്. എന്നാൽ ഉള്ളിലെ കൃഷി പ്രേമത്തോളം വരില്ലായിരുന്നു സർക്കാർ ഉദ്യോഗം. പിന്നെ, ഒരാളും എടുക്കാത്ത റിസ്ക് എടുക്കാനുള്ള ധൈര്യം ഉള്ളിലുള്ളപ്പോൾ എന്ത് സർക്കാർ ഉദ്യോഗം? ജോലിക്കൊന്നും പോയില്ല.

മിക്കവാറും എല്ലാ മലയാളികളെയും പോലെ വർഗ്ഗീസ് തരകനും കടുത്ത ചക്കപ്രിയനാണ്. ബോധപൂർവം തന്നെയാണ് പ്ലാവിന്റെ പ്രചാരകനായി മാറിയതും. 'ഒറ്റ ഇരിപ്പിന് ഒരു ചക്കമുഴുവൻ കഴിക്കുന്ന ആളാണ് ഞാൻ,' എന്ന് പറയുമ്പോൾ യാതൊരു ജാള്യതയും അദ്ദേഹത്തിനില്ല. കാരണം, ലോകത്ത് ഇന്ന് കിട്ടാവുന്ന ഏറ്റവും നല്ല ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ ഒന്നാണ് ചക്കയെന്ന് അദ്ദേഹം അടിയുറച്ചു വിശ്വസിക്കുന്നു. കാൻസറിനെപ്പോലും പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിയുന്ന അൽഭുത ഫലമാണിത് വർഗ്ഗീസ് തരകന്റെ വാക്കുകൾ –

'തൃശ്ശൂർ അമല കാൻസർ റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പരിസരത്താണ് ഞാൻ ജനിച്ചു വളർന്നത്. ഇപ്പോഴും അമല ട്രസ്റ്റിന്റെ ബോർഡ് മെമ്പറുമാണ്. കിഡ്നി ഫൗണ്ടേഷൻ തുടങ്ങിയ സാമൂഹിക സേവന മണ്ഡലങ്ങളിലും സജീവമാണ്. ചെറുപ്പം മുതലേ കാൻസർ രോഗികളെ കണ്ടാണ് വളർന്നത്. കണക്കുകൾ പ്രകാരം വർഷത്തിൽ 50,000 പുതിയ കാൻസർ രോഗികൾ

വറുതിയുടെ നാളുകൾക്ക് അറുതി വരുത്തിയ അമൃത ഫലമായിരുന്നു ഒരു കാലത്ത് നമുക്ക് പ്ലാവുകൾ. കേരളത്തിലെ മിക്ക കുടുംബങ്ങൾക്കും ഇത്തരം ഒരു പ്ലാവിന്റെയെങ്കിലും കഥ പറയാൻ കാണും. ഇല മുതൽ വേരു വരെ ആഹാരമായും ഔഷധമായും ഉപയോഗിക്കാവുന്ന ഏറ്റവും വലിയ ജൈവ ഫലമായ ചക്കയെ ഇടക്കാലത്തു മലയാളികൾ മറന്നു. ഇപ്പോഴത്തെ തിരിച്ചറിവ് വരും തലമുറയെ എങ്കിലും സമീകൃതമായ ഭക്ഷ്യ സംസ്കാരമുള്ളവരാക്കാൻ ഉതകും എന്നു വിശ്വസിക്കാം. ചക്കയിൽ നിന്നും കുരുവിൽ നിന്നും മടലിൽ നിന്നും ചകിണിയിൽ നിന്നും നിർമ്മിക്കുന്ന മൂല്യ വർധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ കേരള വിപണിലെ ശക്തമായ സാന്നിധ്യമായി മാറുന്ന കാഴ്ചയും അനതിവിദൂരമല്ല.

കേരളത്തിൽ ഉണ്ടാവുന്നുണ്ടത്രെ. അതിലൊരാൾക്കെങ്കിലും ചക്ക കഴിച്ച് രോഗം ഭേദമാവുന്നുവെങ്കിൽ, അതല്ലെങ്കിൽ രോഗബാധ കുറച്ചെങ്കിലും വൈകിപ്പിക്കാൻ കഴിയുമെങ്കിൽ അത് പുണ്യപ്രവർത്തിയായി ഞാൻ കണക്കാക്കുന്നു.' ഇതാണ് വർഗീസ് തരകനെ ചക്കയുടെ പ്രചാരകനാക്കുന്നതിലെ തത്വശാസ്ത്രം.

അതിനിടെ താൻ ആയൂർ ജായ്ക്കിനെ കണ്ടെത്തിയ കഥ അദ്ദേഹം പറയുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ, ആരോഗ്യ സുരക്ഷ, പരിസ്ഥിതി സുരക്ഷ എന്നീ ലക്ഷ്യങ്ങൾക്കു വേണ്ടി ഉപയോഗിക്കുവാൻ തരകൻ നടത്തിയ നിരന്തര പരീക്ഷണങ്ങളുടെ അനന്തര ഫലമാണ് ആയൂർ ജാക്ക്. ഭാര്യവീട്ടിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന വിശേഷപ്പെട്ട വരിക്കപ്ലാവ് അതിനു നിമിത്തമായി എന്നു മാത്രം. ചേലക്കരയിലെ ആ പുരയിടത്തിൽ 35 ലധികം പ്ലാവുണ്ടായിരുന്നു. അതിലൊരെണ്ണമാണ് ഈ ആയൂർ ജായ്ക്കിന്റെ മുത്തശി പ്ലാവ്. പാറക്കൂട്ടമായിരുന്നു അതിനു ചുറ്റും. സമീപത്തായി മഞ്ഞളും മറ്റും കൃഷിചെയ്തിരുന്നതിനാലാണോ ആവോ, ഈ പ്ലാവിലെ ചക്കയ്ക്ക് നല്ല രുചിയായി

മഴവെള്ള കൊയ്ത്ത്

പതിനേഴ് വർഷം മുമ്പാണ് വർഗീസ് തരകൻ കുറുമാൽകുന്നിൽ സ്ഥലം വാങ്ങുന്നത്. നല്ല ചെരിവുള്ള റബർ തോട്ടം. വേറെ കൃഷി ചെയ്യാൻ നോക്കിയപ്പോഴാണ് മനസ്സിലായത് വെള്ളത്തിന്റെ കാര്യം കഷ്ടമാണെന്ന്. മഴ പെയ്യുന്ന വെള്ളം അപ്പാടെ ഒലിച്ചുപോവും, മിനിറ്റുകൾക്കുള്ളിൽ.

'ചെരിവുള്ള പ്രദേശത്താണ് എന്റെ തോട്ടം. അമ്പത് വർഷമായി കുടിക്കാൻ വെള്ളമില്ലാത്ത ഒരു പ്രദേശം. കേരള സാമൂഹ്യ ജലക്ഷേമ സമിതി നെതർലൻറ്സ് ഗവൺമെന്റിന്റെ സഹായത്തോടെ 1995 ൽ ഇവിടെ 65 വീട്ടുകാർക്ക് വെള്ളം വിതരണം ചെയ്തിരുന്നു. കുഴൽ കിണറിൽ നിന്നായിരുന്നു വെള്ളം കണ്ടെത്തിയത്. ആ കിണർ പക്ഷെ 2012 –ൽ വറ്റിപ്പോയി.'

അങ്ങനെയാണ് വെള്ളം ഒഴുകിപ്പോവാതിരിക്കാനുള്ള സംവിധാനത്തെക്കുറിച്ച് ആലോചിച്ചത്. ഭൂമിക്ക് നടുവിലൂടെ വഴിവെട്ടി. തട്ടുതട്ടായി തിരിച്ച് ഓരോ തട്ടിനും താഴെ അത്രയും നീളത്തിൽ രണ്ടടി താഴ്ചയിൽ വെള്ളം തങ്ങി നിൽക്കുന്നതിന് ചാലുകൾ തീർത്തു. ഒഴുകിവരുന്ന മഴവെള്ളം ഈ കുഴികളിലേക്ക് തിരിച്ചുവിട്ടു. കുഴികളിൽ നിന്നുള്ള മണ്ണ് എടുത്ത് തട്ടുകൾ ഉയർത്തി. ഒരു തുള്ളിവെള്ളം പോലും ഒഴുകിപ്പോവാതെ വർഗീസ് തരകൻ കൊയ്തെടുത്തു. കുത്തനെ ചെരിഞ്ഞ കുറുമാൽ കുന്നിനെ അങ്ങനെയാണ് ആ കർഷകൻ മെരുക്കിയെടുക്കുന്നത്.

കുന്നിലെ മഴവെള്ള റീച്ചാർജിംങ് ഗുണപരമായ മാറ്റങ്ങളുണ്ടാക്കി. തുടർന്നുള്ള വർഷങ്ങളിൽ പ്രദേശത്തെ ഭൂഗർഭ ജലവിതാനം ഉയർന്നു. അത് ചുറ്റുമുള്ള 35 ലധികം വീട്ടുകിണറുകളിൽ വർഷം മുഴുവൻ ജലലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്തുന്നു. അന്ന് പക്ഷെ നാട്ടുകാർക്കു മുമ്പിൽ സ്വയം മണ്ടനായതു കൊണ്ട് ഈ പ്രദേശത്തുള്ളവർ ഇന്നു വെള്ളം കുടിച്ചു ജീവിക്കുന്നല്ലോ എന്ന് വർഗീസ് തരകൻ ഉള്ളിൽ ആത്മഹർഷം കൊള്ളുന്നു.

വർഗീസ് തരകന്റെ പരീക്ഷണം വിജയമായതോടെ ഓസ്ട്രേലിയയിലെ അഡിലെയ്ഡ് സർവ്വകലാശാല മേധാവി ഡോ. ജോർജ്ജീന ഡ്ര്യൂ, കൊളറാഡോ സർവകലാശാല സംഘം, ഹെലൻ പാമറുടെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ബി ബി സി സംഘം എന്നിവർ പ്രദേശം സന്ദർശിച്ച് വിവരങ്ങൾ ശേഖരിച്ചു.

'സെൻട്രൽ വാട്ടർ റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം കേരളത്തിൽ ഒരു സെൻറ് സ്ഥലത്ത് 120,000 ലിറ്റർ മഴവെള്ളം വർഷത്തിൽ ലഭിക്കുന്നു. എന്നിട്ടും ഇവിടെ ജലക്ഷാമമാണ്. 2018 ൽ 42 ശതമാനം അധികം മഴ ലഭിച്ചു. അതാണ് പ്രളയമായത്. ഈ പ്രളയത്തിലും എന്റെ തോട്ടത്തിന് ഒന്നും സംഭവിച്ചില്ല. ഒരു സ്പൂൺ മണ്ണു പോലും ഒഴുകി പുറത്തു പോയില്ല. മുഴുവൻ പ്രളയ ജലവും ഇവിടെ സംഭരിച്ചു. അതെല്ലാം ഭൂഗർഭജലമായി മാറി. ചുറ്റുമുള്ള വീടുകളിലെ കിണറുകളിലേക്ക് അത് നീരുറവയായി എത്തുന്നു,' തരകൻ തന്റെ മഴവെള്ളക്കൊയ്ത്തിന്റെ വിജയത്തിൽ അഭിമാനം കൊള്ളുന്നു. ജലം സംരക്ഷിച്ച് നാടിനെ രക്ഷിക്കാൻ ശ്രമിച്ചതിന് പാരിതോഷികം എന്ന നിലയിൽ ഇക്കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ ക്ഷോണിമിത്ര പുരസ്കാരം നല്കി സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റും തരകനെ ആദരിക്കുകയുണ്ടായി.

രുന്നു. കമ്പ് മുറിക്കുന്തോറും കൂടുതൽ കരുത്തോടെ വളരുകയും വീണ്ടും നിറയെ ചക്ക ഉണ്ടാവുകയും ചെയ്തിരുന്ന ആ പ്ലാവിനോടു എനിക്ക് വലിയ പ്രിയമായിരുന്നു.

'ഇതിനിടെ ചുറ്റുമതില് നിർമ്മിക്കാൻ ആ പ്ലാവ് മുറിക്കേണ്ടി വരുമെന്ന് ഉറപ്പായി. ഇനി അതിന്റെ ചക്ക കിട്ടില്ലല്ലോ എന്നോർത്തപ്പോൾ അതീന്ന് ബഡ് തൈകൾ ഉണ്ടാക്കുവാൻ ഞാൻ തീരുമാനിച്ചു. ഏതാനും ബഡ് ശേഖരിച്ച് അമലയിലെ വീട്ടുവളപ്പിലുണ്ടായിരുന്ന പ്ലാവിൻ തൈകളിൽ പിടിപ്പിച്ചു. നന്നായി ശുശ്രൂഷിച്ചു. പരീക്ഷണം വിജയമായിരുന്നു. രണ്ടാം വർഷം, 2010 –ൽ അതു കായ്ച്ചു. മാതൃ വൃക്ഷത്തിന്റെ എല്ലാ ഗുണങ്ങളും ഉള്ള പ്ലാവ്. ഈ നില്ക്കുന്ന എല്ലാ പ്ലാവുകളുടെയും ആ അമ്മപ്ലാവ് അമലയിലെ എന്റെ വീട്ടിൽ ഉണ്ട്. അദ്ദേഹം വിശദീകരിക്കുന്നു.

ആ പ്ലാവിന്റെ മൂല്യം മനസിലാക്കിയ തരകൻ പരീക്ഷണങ്ങൾ തുടർന്നു. എങ്ങിനെയും ഈ പ്ലാവു നാട്ടിൽ പ്രചരിപ്പിക്കണം എന്നു നിശ്ചയിച്ചു. ഘട്ടം ഘട്ടമായി തൈകൾ ഗ്രാഫ്റ്റ് ചെയ്ത് ഗ്രോ ബാഗുകളിലാക്കി. പിന്നീട് റബർ തോട്ടം വെട്ടാനുള്ള ആത്മധൈര്യം ആർജ്ജിച്ചു.

കുറുമാൽകുന്നിലെ അഞ്ചര ഏക്കർ റബർ തോട്ടം രണ്ടു പ്ലോട്ടുകളായിരുന്നു. മുഴുവൻ മുറിച്ചു മാറ്റി. അതു കണ്ട് നാട്ടുകാർ മൂക്കത്ത് വിരൽ വച്ചു. ചിലർ കളിയാക്കി. പക്ഷെ വർഗീസ് തരകന്റെ മുന്നിൽ ഒന്നും തടസമായില്ല. ജെസിബി കൊണ്ടുവന്ന് ഭൂമിയുടെ ചരിവനുസരിച്ച് ലൈനടിച്ചു കാന നിർമ്മിച്ചു. പിന്നെ മുൻകൂട്ടി തയാറാക്കി നിർത്തിയിരുന്ന തന്റെതു മാത്രമായ 200 പ്ലാവിൻ തൈകൾ കൃത്യമായ 15 അടി അകലം

പാലിച്ച് ഒരു പ്ലോട്ടിൽ നട്ടു. വെള്ളവും ജൈവ വളവും നല്കി. ഉപദേശിക്കാൻ ആരും ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. വച്ച പ്ലാവിൻ തൈകൾ കരുത്തോടെ വളർന്നു. ആദ്യ വർഷം കഴിഞ്ഞതോടെ അവ അത്രയും തന്നെ കായ്ച്ചു. അടുത്ത പ്ലോട്ട് അപ്പോഴേയ്ക്കും തയാറായി. 2018 ലെ വേൾഡ് കപ്പിനു പിറ്റെ ദിവസം, ജൂൺ 15 ന് ആ പ്ലോട്ടും പ്ലാന്റ് ചെയ്തു. ഏക്കറിൽ 200 എന്ന തോതിൽ. അവയും ഇപ്പോൾ കായ്ച്ചു തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

'പരസഹായം ഇല്ലാതെ ആർക്കും ഇത് പറിച്ചുകൊണ്ടുവരാം. സ്ത്രീകൾക്കും കുട്ടികൾക്കും പോലും. നല്ല വെയിലുള്ള സ്ഥലത്ത് പരിചരിച്ചു വളർത്തിയാൽ ഒന്നരവർഷം കൊണ്ട് കായ്ക്കും. ഗാരണ്ടി. '

ജൈവരീതിയിലാണ് കൃഷി. രണ്ടര അടി ചതുരത്തിൽ കുഴി തീർത്ത് അതിൽ ഒന്നര കിലോ വീതം ആട്ടിൻചാണകം, ചാണകപ്പൊടി, എല്ലുപൊടി, ഒരു കിലോ വീതം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക്, കടലപിണ്ണാക്ക്, 50 ഗ്രാം സ്യൂഡോമോണസ് എന്നിവ പുറത്തെടുത്ത മണ്ണിൽ ചേർത്തിളക്കി ആ മണ്ണ് കുഴിയലിട്ട് അതിലാണ് പ്ലാവിൻ തൈ നടുക. തുടർന്ന് 10 കിലോ വീതം പച്ചച്ചാണകം, കടലപ്പിണ്ണാക്ക്, ഒരു കിലോ വീതം ഉണക്കപ്പയർ പൊടി, ശർക്കര, പൊടിമണ്ണ് ഇതെല്ലാം കൂടി ഇരുപത് ലീറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കിവെച്ച് പതിനഞ്ച് ദിവസം രണ്ടു നേരവും ഇളക്കും. പതിനഞ്ച് ദിവസം കഴിഞ്ഞാൽ ഒരു ലിറ്റർ അതീന്നെടുത്ത് 100 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലേക്ക് കലർത്തി ഓരോ ലീറ്റർ വെള്ളം ഓരോ പ്ലാവിന്റെ കടയ്ക്കലും രണ്ടാഴ്ച്ചയിലൊരിക്കൽ ഒഴിക്കുന്നു. എല്ലാ ദിവസവും നനയ്ക്കണം. ദിവസം എട്ടു ലിറ്റർ വെള്ളം എന്നതാണ് കണക്ക്. തരകൻ പ്ലാവുകൾക്ക് ഡ്രിപ്പ് ഇറിഗേഷനാണ് നല്കുന്നത്. മഴക്കാലത്ത് ചുവട്ടിൽ വെള്ളം കെട്ടി നില്ക്കാനും പാടില്ല.

കോണ്ടൂർ ലൈനടിച്ച് കാന നിർമ്മിച്ച് വെള്ളം ഭൂമിയിൽ ഇറക്കിയതിനാൽ മേഖലയിലെ ജലക്ഷാമത്തിനും പരിഹാരമായി. കഴിഞ്ഞ ഓഗസ്റ്റിൽ കേരളത്തെ മുക്കിയ മഹാപ്രളയത്തിൽ വർഗീസ് തരകന് ഒരു പ്ലാവിൻ തൈ പോലും നഷ്ടമായില്ല. മാത്രവുമല്ല മലകളിൽ ഇത്തരത്തിലുള്ള കൃഷി രീതികളും ജല സംരക്ഷണ രീതികളും അനുവർത്തിച്ചാൽ ഉരുൾ പൊട്ടലും മണ്ണിടിച്ചിലും പോലുള്ള പ്രകൃതി ദുരന്തങ്ങൾ ഒഴിവാക്കുകയും ചെയ്യാമെന്നാണ് തരകന്റെ കണ്ടെത്തൽ.

കുറുമാൽ കുന്നിലെ അഞ്ച് ഏക്കർ സ്ഥലം നിറയെ ഇന്ന് ആയൂർ ജായ്ക്കിന്റെ ലക്ഷത്തോളം തൈകൾ വില്ക്കുന്ന നഴ്സറിയാണ്. നഴ്സറി എന്നു തറപ്പിച്ചു പറയാനും വയ്യ. കാരണം അതിനിടയിലൂടെ വരിവരിയായി ഒന്നും ഒന്നരയും വർഷം പ്രായമായ ഈ കുഞ്ഞൻ പ്ലാവുകൾ നിറയെ ചക്കയുമായി നമ്രമുഖികളായി നില്ക്കുന്നുണ്ട്. ഒന്നും രണ്ടുമല്ല, ആയിരത്തോളം പ്ലാവുകൾ. ഏക്കറിൽ 200 എണ്ണം എന്ന നിരക്കിൽ. സത്യത്തിൽ ഒരു വർഷമൊന്നും വേണ്ട ആയൂർ ജായ്ക്ക് ഫലം തന്നു തുടങ്ങാൻ. പത്താം മാസത്തിൽ തന്നെ കായ്ച്ചു തുടങ്ങിയ പ്ലാവുകൾ ഇവിടെ കാണാം. ആയൂർ ജായ്ക്ക് എന്ന ഈ കുഞ്ഞൻ ഫലവൃക്ഷം കാർഷിക മേഖലയിലെ അത്ഭുതം തന്നെ.

കുറുമാൽ കുന്നിലെ അഞ്ചരയേക്കർ കൂടാതെ അഞ്ചുപത്തേക്കർ വേറെയുമുണ്ട് എന്ന് വർഗ്ഗീസ് തരകൻ. 'അതിൽ തെങ്ങ്, കവുങ്ങ്, റബർ എല്ലാമുണ്ട്. റബർ ഞാൻ കുറേശ്ശെയായി ഒഴിവാക്കുകയാണ്. അവിടെയും ആയുർ ജാക്ക് നട്ടുവരുന്നു.'

കുറുമാൽ കുന്നിലെ ആയുർജാക്ക് തോട്ടം ഇപ്പോൾ വാഫാ (വാട്ടർ എയർ ഫുഡ് അവാർഡ്) പുരസ്കാരത്തിനായുള്ള പ്രാഥമിക പട്ടികയിൽ ഇടം നേടിയിട്ടുണ്ട്. ശുദ്ധജലം, ശുദ്ധവായു, എല്ലാവർക്കും ഭക്ഷണം എന്നിവയ്ക്കായുള്ള പരിശ്രമങ്ങളിൽ ശ്രദ്ധേയമായ ഉദ്യമങ്ങൾക്കു രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ നല്കുന്ന പുരസ്കാരമാണ് വാഫ.

പല വിദേശ സർവകലാശാലകളിൽ നിന്നും ഗവേഷകർ ഇന്ന് ഈ തോട്ടം കാണാനെത്തുന്നു. വർഗീസ് തരകന്റെ തോട്ടം കാണാൻ ആളുകളെത്തുന്നു, വിദേശ യൂണിവേഴ്സിറ്റികളിൽ നിന്നുവരെ ഗവേഷകരെത്തുന്നു. ഇന്ന് ഈ തൃശ്ശൂർക്കാരന്റെ പുരയിടം നിറയെ ആയൂർ ജായ്ക്കാണ് . വർഷം മുഴുവൻ ഫലം തരുന്ന ഈ കുഞ്ഞൻ പ്ലാവുകളിൽ നിറയെ ചക്കയും. തൃശ്ശൂർ വേലൂർ പഞ്ചായത്തിലെ ഈ തോട്ടം ഒരു ചക്ക യൂണിവേഴ്സിറ്റിയാണെന്നു പറയാം. വർഷത്തിൽ 365 ദിവസവും ചക്ക ലഭിക്കുന്ന കേരളത്തിലെ ഒരേയൊരു തോട്ടം ഇതാണ്.

തരകന്റെ ഭാര്യ സന്ധ്യ വർഗ്ഗീസ് അഭിഭാഷകയാണ്. മകൾ വർഷ ഏഴാം ക്ലാസ്സിലും മകൻ വരുൺ രണ്ടാംക്ലാസ്സിലും പഠിക്കുന്നു.

വർഗ്ഗീസ് തരകനുമായി ബന്ധപ്പെടാനും അദ്ദേഹത്തിന്റെ ചക്കവിപ്ലവത്തെക്കുറിച്ചറിയാനും: ഫേസ്ബുക്ക്, ഫോൺ: 9447738074

പ്ലാവ് – പ്രകൃതിയുടെ ഓക്സിജൻ പ്ലാന്റ്

വെള്ളവും ഭക്ഷണവും മാത്രമല്ല, ശുദ്ധവായുവും ആരോഗ്യവും നൽകുന്ന ഒരു വലിയ പാക്കേജാണ് പ്ലാവുകൃഷിയെന്നാണ് വർഗീസ് തരകൻ പറയുന്നത്.

മൂന്നു മുതൽ അഞ്ചു വരെ വർഷം കൊണ്ട് വളർച്ച പ്രാപിക്കുന്ന പ്ലാവ് ദിവസം ഏകദേശം 16 ടൺ ഓക്സിജൻ പുറം തള്ളുന്നു. വളർച്ചയെത്തിയ മനുഷ്യന് ദിവസം വേണ്ടത് 550 ലിറ്റർ ഓക്സിജനാണ്. ഒരു ലിറ്റർ ഓക്സിജന്റെ ഇന്നത്തെ വിപണി വില ഏകദേശം 108 രൂപ. അപ്പോൾ നിത്യഹരിത വൃക്ഷമായ പ്ലാവ് ഒരു ദിവസം പുറത്തു വിടുന്നത് ഏകദേശം 59815 രൂപ മൂല്യമുള്ള ഓക്സിജനാണ്. തന്റെ തോട്ടത്തിലെ ആയിരം പ്ലാവുകൾ ചേർന്നാൽ വർഷം 584000 ടൺ ഓക്സിജൻ പുറത്തേക്ക് വിടുന്നു എന്നു തരകൻ പറയുന്നു. അതെ സമയം മനുഷ്യൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു കാർ ആയിരം കിലോമീറ്റർ സഞ്ചരിക്കുമ്പോൾ പുറത്തു വിടുന്നത് ആറു ടൺ കാർബൺ ഡയോക്സൈഡും.

ഇതു മനസിലാക്കാൻ മലയാളി മറന്നു പോയി. ചക്കയുടെ മഹാത്മ്യം മലയാളികൾ ഇനിയും പൂർണമായി തിരിച്ചറിഞ്ഞിട്ടില്ല. ഇക്കഴിഞ്ഞ വർഷമാണ് സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് ചക്കയെ ആസ്ഥാന ഫലമായി പ്രഖ്യാപിച്ചത്. അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നൂറും അതിനു മുകളിലും ഏക്കറുകളിൽ പ്ലാവു കൃഷി തോട്ടങ്ങൾ ഇപ്പോൾ തന്നെ ഉണ്ട്. കേരളത്തിൽ അതിനു സാധിച്ചില്ലെങ്കിലും നമ്മുടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ 12 മാസവും ചക്ക ലഭിക്കുന്ന, ഒന്നാം വർഷം തന്നെ കായ്ക്കുന്ന ഈ നാടൻ ഇനം പ്ലാവിന്റെ കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കുക എന്നതാണ് തരകന്റെ ലക്ഷ്യം. തെങ്ങിൻ തോപ്പിലാണെങ്കിൽ വെള്ളവും വളവും ഇതിനു യഥേഷ്ടം ലഭിക്കും. പരമാവധി രണ്ട് ആൾ ഉയരത്തിൽ കൂടുതൽ ഈ പ്ലാവ് വളരില്ല. വേണമെങ്കിൽ ഉയരം അതിൽ കുറച്ചും ക്രമീകരിച്ചു നിർത്താം എന്നതാണ് ഇതിന്റെ മറ്റൊരു മേന്മ.

മറക്കാൻ പറ്റാത്ത രുചികൾ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ചക്കാമ്പുഴ കട്ടക്കയം പുരയിടത്തിലെ ഒരിനം പ്ലാവിന്റെ തളിരിലയും പയറും ചേർത്ത് തോരൻ കറി വച്ചാൽ അതിനെ വെല്ലാൻ മറ്റൊരു രുചിക്കും ആവില്ല. അതുപോലെ മറ്റൊരിനം പ്ലാവിന്റെ ചക്കയ്ക്ക് ചുള മാത്രം , ചകിണി ഇല്ല. നിറം, മണം, രുചി, വലിപ്പം, തുടങ്ങിയ സവിശേഷതകളിൽ അപൂർവങ്ങളിൽ അപൂർവങ്ങളായ വരിക്ക പ്ലാവിനങ്ങളുടെ ജനുസുകൾ ഈ പുരയിടത്തിലുണ്ട്. എന്നാൽ ഈ വരിക്കകളെയും വെല്ലുന്ന കൂഴകളും ഇതിന്റെ ഉടമ തോമസ് പരിപാലിക്കുന്നു. സാധാരണ ഇനങ്ങളുടെ പഴങ്ങൾ രുചികരമായിരിക്കും. ചില ഇനങ്ങളാകട്ടെ, പാകം ചെയ്തു കഴിക്കാൻ ഉത്തമം. എന്നാൽ തോമസിന്റെ ചില പ്ലാവുകളിലെ ചക്ക വേവിച്ചാലും പഴുത്താലും വറുത്താലും രുചിയിൽ ഒന്നിനൊന്നു മെച്ചം.

തെങ്ങിനൊപ്പം കൃഷി ചെയ്യാൻ സാധ്യമാകുന്ന രീതിയിൽ ഉയരം കുറഞ്ഞ ബഡ് പ്ലാവുകൾ നിർദ്ധാരണം ചെയ്ത് ലോക റെക്കോഡിലേയ്ക്കു നീങ്ങുകയാണ് കോട്ടയം ജില്ലയിലെ രാമപുരത്തിനു സമീപം ചക്കാമ്പുഴ സ്വദേശിയായ കട്ടക്കയം തോമസ്.

ഏറ്റവും കൂടുതൽ പ്ലാവുകളുടെ ജനിതക ശേഖരം സ്വന്തമായി പരിപാലിക്കുന്ന കൃഷിക്കാരൻ എന്ന നിലയിലാവും വരും തലമുറ ഇദ്ദേഹത്തെ അറിയുക. പരമ്പരാഗതമായി കൃഷിക്കാരനായ തോമസ്, എഴുപതുകളിൽ പാലാ പ്രദേശത്തെ റബർബോർഡിന്റെ അംഗീകാരമുള്ള ആദ്യ നഴ്സറി ഉടമ ആയിരുന്നു. പിന്നീട് റബർ കൃഷിയിൽ നിന്നു മാറിയ ഇദ്ദേഹം വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നു കൊണ്ടുവന്ന് സ്വന്തം പുരയിടത്തിൽ വളർത്തിയ 225 ഇനം പ്ലാവുകളുടെ ശേഖരത്തിൽ നിന്നു 144 ഇനം തന്റെ നഴ്സറിയിൽ പ്രവർദ്ധനം ചെയ്ത് ആവശ്യക്കാർക്ക് വിതരണം ചെയ്തു വരുന്നു.

കേരളത്തിൽ നിന്നും അന്യം നിന്നു പോയ സവിശേഷ ഇനം പ്ലാവുകളുടെ വംശം ഇനി നിലനില്ക്കാൻ പോകുന്നത് തോമസ് കട്ടക്കയത്തിന്റെ നഴ്സറിയിലൂടെയാണ്. ലഭിക്കുന്ന ഓരോ പ്ലാവിൻ തൈയും തന്റെ പുരയിടത്തിൽ നട്ടു വളർത്തി അതിന്റെ ചക്കയും പഴവും ഉപയോഗിച്ച ശേഷം മാത്രമെ അദ്ദേഹം അതു ബഡ്ഡു ചെയ്ത് തൈകളാക്കി വില്പന നടത്തുകയുള്ളു. അത്തരത്തിലുള്ള ഏകദേശം 144 ഇനങ്ങൾ ഇപ്പോൾ അദ്ദേഹത്തിന്റെ നഴ്സറയിൽ വില്പനയ്ക്കു തയാറുണ്ട്. എല്ലാം കട്ടക്കയം എന്ന സീരിസിലാണ്. കട്ടക്കയം - 1, കട്ടക്കയം - 2 എന്നിങ്ങനെ കട്ടക്കയം-144 വരെ. ഏതെങ്കിലും പുതിയ പ്ലാവ് തന്റെ തോട്ടത്തിൽ കായിച്ചാൽ അതിന്റെ ചക്ക ആദ്യം തോമസ് വീട്ടിൽ ഉപയോഗിക്കും. അതിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ പഠിക്കും. തുടർന്ന് അതിൽ നിന്നു ബഡ്ഡുകൾ എടുത്ത് ഒട്ടിച്ച് പുതിയ ഇനമായി നമ്പർ നല്കി തന്റെ രജിസ്റ്ററിൽ ചേർക്കും. അതോടെ ആ ഇനവും വില്പനയ്ക്കു തയാർ. ഇതാണ് തോമസിന്റെ രീതി.

കേരളത്തിലും തമിഴ്നാട്ടിലും, കർണാടകത്തിലും വരെ സഞ്ചരിച്ച് അപൂർവ ഇനം പ്ലാവുകളുടെ ജനിതക ശേഖരം സ്വന്തമാക്കിയിരിക്കുകയാണ് ഈ കർഷകൻ. ഇതിന് ആരുടെയും സഹായമോ, പ്രേരണയോ ഒന്നും അദ്ദേഹത്തിനു ലഭിച്ചിട്ടുമില്ല. പക്ഷെ ലക്ഷക്കണക്കിനു രൂപ ഇതിനായി ഇദ്ദേഹം ചെലവഴിച്ചു കഴിഞ്ഞു.

പ്ലാവുകൾ ഉയരത്തിൽ വളരാതിരിക്കാനുള്ള ചില പൊടിക്കൈകൾ തോമസിന്റെ പക്കലുണ്ട്. അതിനാൽ ഈ തൈകൾ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കൃഷി ചെയ്താൽ അധികം ഉയരം വയ്ക്കാതെ നേരത്തെ ഫലം നല്കും. തെങ്ങിലായാലും പ്ലാവിലായാലും മുകളിൽ കയറുക ശ്രമകരമായ ജോലിയാണ്. അത് ഒഴിവാക്കി, ആർക്കും വിളവെടുപ്പുസാധിക്കുന്ന രീതിയിൽ വളർച്ച നിയന്ത്രിച്ച്, രുചികരവും പോഷകദായകവുമായ ഈ ഫലം ഭക്ഷണശീലമാക്കാൻ കേരളീയരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്ന ദൗത്യമാണ് തോമസ് കട്ടക്കയം സ്വയം ഏറ്റെടുത്തിരിക്കുന്നത്.

പ്ലാവുകളുടെ ശേഖരം മാത്രമല്ല വേറൊരു മേഖലയിലും തോമസ് കൈവച്ചിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങിനെ ചെല്ലികളിൽ നിന്നു രക്ഷപ്പെടുത്താൻ തോമസ് ഒരു തന്ത്രം പ്രയോഗിച്ച് വിജയിച്ചിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങിന്റെ നാമ്പോലകൾക്കു ചുറ്റും കുറച്ച് കുമ്മായം ഇട്ടുകൊടുത്ത് തോമസ് നടത്തിയ പരീക്ഷണം വിജയമായിരുന്നു എന്ന് അദ്ദേഹത്തിന്റെ മുറ്റത്ത് ഇപ്പോൾ കരുത്തോടെ വളരുന്ന തെങ്ങിൻ തൈകൾ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. തുരിശിനൊപ്പം കുമ്മായം ചേർത്ത് തയാറാക്കുന്ന ബോർഡോ മിശ്രിതത്തിന് രോഗപ്രതിരോധ ശേഷിയുണ്ടെങ്കിൽ, ഇതു തനിയെ പ്രയോഗിച്ചാലും കീടങ്ങളെ തുരത്താൻ സാധിച്ചേക്കും എന്ന യുക്തിയാണ് തോമസിനെ ഇതിനു പ്രേരിപ്പിച്ചത്. തോമസിന്റെ പരീക്ഷണം വിജയിച്ചതോടെ രാമപുരം കൃഷിഭവനു കീഴിലുള്ള തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ ഈ വിദ്യ പരീക്ഷിക്കാൻ കൃഷിവകുപ്പിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പദ്ധതി ഇടുകയാണ്..

തോമസ് കട്ടക്കയം. ഫോൺ. 9495213264 ■

ലളിതം, ലാഭകരം – പുതിയ യന്ത്രച്ചിരവ വിപണിയിൽ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി.

ഇനി ആർക്കും ചിരകാം, നാളികേരം, കൈ മുറിയാതെ. കാരണം, യന്ത്രച്ചിരവ എന്നു കേൾക്കുമ്പോഴെ എപ്പോൾ കൈ മുറിഞ്ഞു എന്നു ചോദിച്ചാൽ മതി. അതാണ് അനുഭവം. അത്ര പരിചയമുള്ളവർക്കു മാത്രം കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ സാധിക്കുന്ന ഉപകരണമാണ് വൈദ്യുതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന യന്ത്രച്ചിരവകൾ. എന്നാൽ കൂടുതൽ അളവിലും വേഗത്തിലും തേങ്ങ ചിരകി എടുക്കാൻ വേറെ മാർഗ്ഗം ഇല്ല താനും. അതുകൊണ്ടു തന്നെ നാളികേരം ഉപയോഗിച്ച് വെന്തവെളിച്ചെണ്ണ, നാളികേര ചട്നി തുടങ്ങിയ ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ നടത്തുന്നവർക്ക് ഇത്തരം ഉപകരണങ്ങൾ ഒഴിവാക്കാനും വയ്യ. പക്ഷെ, തിരക്കിനിടയിൽ ചിരപരിചിതർക്കു പോലും ഇതിൽ നിന്നു ചെറിയ പരിക്കു സംഭവിക്കാറുണ്ട് എന്നത് സാധാരണയാണു താനും.

ഈ പ്രശ്നത്തിനു പരിഹാരം എന്ന നിലയ്ക്കാണ് കൂത്താട്ടുകുളത്ത് ബയാസ് ഇൻഡസ്ട്രീസ് രൂപ കല്പന ചെയ്ത് വിപണിയിൽ ഇറക്കാൻ പോകുന്ന നെസ്ഡെ എന്ന യന്ത്രച്ചിരവ. കുട്ടികൾക്കു പോലും അപകടഭീതി കൂടാതെ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന വിധത്തിൽ രൂപ കല്പന ചെയ്തിരിക്കുന്ന നെസ്ഡെയുടെ പ്രഥമ മാതൃകയിൽ തേങ്ങ ചിരകുന്ന ഉപകരണം (ചിരവ നാക്ക്) മാത്രമായിരുന്നു ഉണ്ടായിരുന്നത്. എന്നാൽ മെഷീൻ പിന്നീട് പരിഷ്കരിക്കുകയും നിലവിൽ ലളിതമായ വിവിധോദ്ദേശ അടുക്കള ഉപകരണം എന്ന നിലയിൽ വിപണിയിൽ അവതരിപ്പിക്കുകയുമാണ് ചെയ്തിരിക്കുന്നത് – ബയാസ് ഇൻഡസ്ട്രീസ് മാനേജിംങ് പാർട്ണർ ടി രാജേഷ് കുമാർ വിവരിച്ചു.

പല മാതൃകകളിൽ നിർമ്മിച്ച് പരീക്ഷിച്ച ശേഷമാണ് അനുയോജ്യമായ ഒരു മോഡൽ തെരഞ്ഞെടുത്തത്. 2014 മുതൽ ഈ ആശയത്തിന്മേൽ ജോലി ആരംഭിച്ചതാണ്. ബാറ്ററിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഉപകരണമായിരുന്നു ആദ്യം മനസിൽ. പക്ഷെ സംഭവം പ്രായോഗികമല്ല എന്നു തുടക്കത്തിൽ തന്നെ മനസിലായി. കാരണം ബാറ്ററിയുടെ ചാർജ് കുറയും തോറും ഉപകരണത്തിന്റെ പ്രവർത്തന ക്ഷമതയും കുറയും. നാളികേരം ചിരകൽ പോലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഒരേ ഊർജ്ജത്തിൽ ഒരേ വേഗത്തിൽ നടക്കേണ്ടതാകയാൽ ഉപകരണം വീണ്ടും പരിഷ്കരിച്ചു. അങ്ങനെ വൈദ്യുതി ഉപയോഗിച്ചാക്കി പ്രവർത്തനം. 45 വാട്ട് വൈദ്യുതിയിൽ ഉപകരണം പ്രവർത്തിപ്പിച്ചു നോക്കി. ആദ്യം സിംഗിൾ സ്പീഡും പിന്നെ ഡബിൾ സ്പീഡും നല്കി. കട്ടിയുള്ള തേങ്ങ ചിരകുന്നതിന് രണ്ടാമത്തെ സ്പീഡ് തെരഞ്ഞെടുക്കാം. എന്തായാലും മെഷീന്റെ പ്രകടനം മെച്ചമാണെന്നു വിലയിരുത്തപ്പെട്ടു.

മെക്കാനിക്കൽ എൻജിനിയറിംങ്ങിൽ ബിരുദാന്തര ബിരുദമുള്ള രാജേഷ് എന്ന ചെറുപ്പക്കാരൻ രൂപകല്പന ചെയ്തിരിക്കുന്ന ഈ യന്ത്രച്ചിരവയിൽ മുട്ട പതയ്ക്കാനും, തൈരു കടയാനും, അടുക്കള കത്തികൾ മൂർച്ച കൂട്ടാനുമുള്ള ലഘു ഉപകരണങ്ങളും ഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. വീട്ടമ്മയ്ക്ക് ഒരു കൈത്തോഴി എന്നു വേണമെങ്കിലും ഇതിനെ വിളിക്കാം.

തേങ്ങാമുറിയുടെ ഉള്ളിൽ ഫിറ്റാകുന്ന ഡൂം ആകൃതിയിൽ, വെജിറ്റബിൾ സ്ക്രാപ്പർ പോലെ, തിരിയുമ്പോൾ തേങ്ങ ചിരകി വീഴാനുള്ള ദ്വാരങ്ങൾ നിർമ്മിച്ചാണ് ചിരവനാക്ക് ആദ്യം പരിഷ്കരിച്ചത്. ഡൂം ഹാൻഡിലിൽ ഉറപ്പിക്കാൻ സ്ക്രൂ ടൈപ്പിനു പകരം മാഗ്നറ്റിക് ഹോൾഡിംങ് ആണ് ക്രമീകരിച്ചത്. അതുകൊണ്ട് പല തവണ ഓരോ യൂണിറ്റുകൾ മാറി വയ്ക്കു

മ്പോൾ സംഭവിക്കാവുന്ന ത്രെഡിന്റെ കേടും പരിഹരിക്കപ്പെട്ടു.

ഡിസൈനിംങ് ഏതാണ്ട് പൂർത്തിയായതോടെ പേറ്റന്റ് എടുത്തു. പിന്നീട് വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചു. മെക്കാനിക്കൽ എൻജിനിയറിംങ്ങിൽ ബിരുദാനന്തര ബിരുദമുള്ള രാജേഷിന്റെ മേൽനോട്ടത്തിലാണ് നെസ്ഡെ ഉത്പാദന യൂണിറ്റ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഉപകരണത്തിന്റെ പല ഘടകങ്ങളും ചെന്നൈയിലും ബാംഗളൂരിലുമായിട്ടാണ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. കൂത്താട്ടുകുളത്ത് ഇവ കൂട്ടിയോജിപ്പിക്കുന്നു. ആദ്യമോഡൽ വിപണിയിൽ ഇറങ്ങിയപ്പോൾ തന്നെ, ജനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള അഭിപ്രായം കണക്കിലെടുത്ത് ഉപകരണം വീണ്ടും മെച്ചപ്പെടുത്താനുള്ള ശ്രമം തുടങ്ങി. ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്ന മോഡൽ അടുക്കളയിലെ വിവിധ ജോലികൾക്കു പ്രയോജനപ്പെടും വിധത്തിലാണ് രൂപ കല്പന ചെയ്തിരിക്കുന്നത്.

അടുക്കളയിൽ വീട്ടമ്മയുടെ സന്തത സഹചാരിയായ കത്തി മൂർച്ച കൂട്ടാനുള്ള ഒരു ഗ്രൈൻഡർ നെസ്ഡെയ്ക്കൊപ്പം ലഭിക്കുന്നു. കൂടാതെ മുട്ട അടിച്ചു പതപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള എഗ് ബീറ്റർ, തൈര് കടയുന്നതിനുള്ള കടകോൽ, ഇവയ്ക്കൊപ്പം തേങ്ങ ചിരകുന്നതിനുള്ള സ്ക്രാപ്പറും. എല്ലാം കൂടി വളരെ സൗകര്യപ്രദമായി പായ്ക്കു ചെയ്ത് ഉറപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. ആവശ്യാനുസരണം ഓരോന്നും എടുത്ത് ഹാൻഡിലിൽ ഉറപ്പിച്ചാൽ മാത്രം മതി.

നിലവിൽ പൊതു വിപണിയിൽ നെസ്ഡെ ലഭ്യമല്ല. ഓൺലൈനിലാണ് വ്യാപാരം. തിരുവനന്തപുരം അടൂർ, പാലക്കാട്, എറണാകുളം, മുംബൈ എന്നിവിടങ്ങളിൽ വിതരണം തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിൽ ബാക്കി ജില്ലകളിൽ അടുത്ത മാസം മുതൽ വിതരണം തുടങ്ങുമെന്ന് രാജേഷ് പറഞ്ഞു. അമേരിക്ക, കാനഡ, യുകെ, ഓസ്ട്രേലിയ എന്നിവിടങ്ങളിലേയ്ക്കും മലയാളികളുടെ ഓർഡറുകൾ ഉണ്ട്.

നിലവിൽ 2650 രൂപയാണ് നെസ്ഡെയുടെ എം ആർ പി. പക്ഷെ ഇപ്പോൾ ഓൺ ലൈനിൽ 1800 രൂപയ്ക്ക് പുതിയ മോഡൽ ലഭിക്കും. അഞ്ചു വർഷത്തേയ്ക്ക് ഒരു അറ്റകുറ്റ പണികളും വേണ്ട എന്ന് നിർമ്മാതാക്കൾ ഉറപ്പു നല്കുന്നു. 45 വാട്ടിന്റെ, രണ്ടു സ്പീഡിൽ കറങ്ങുന്ന മോട്ടോറാണ് നെസ്ടെയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. മൊത്തം 250 ഗ്രാം ഭാരമെ വരുന്നുള്ളു. സ്ക്രാപ്പർ ഉൾപ്പെടെ എല്ലാ ഉപകരണങ്ങളും ഉപയോഗ ശേഷം ശുദ്ധജലത്തിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കാവുന്നതാണ്. സ്റ്റെയിൻലെസ് സ്റ്റീലിലാണ് എല്ലാം യന്ത്രഭാഗങ്ങളുടെയും നിർമ്മാണം.

ഇതിന്റെ ആദ്യ മോഡൽ 2017 നവംബറിലാണ് ഉപഭോക്താക്കളിൽ എത്തിയത്. ബയാസ് ഇൻഡസ്ട്രീന്റെ മാർക്കറ്റിംങ് പ്രവർത്തനം ഏകോപിപ്പിക്കുന്നത് എംബിഎ ബിരുദധാരിയായ അനുജൻ രാകേഷ് ആണ്. സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വിഭാഗത്തിലാണ് ഈ ചെറു സംരംഭം ഇപ്പോൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. മൊബൈൽ : 9497754475 ■

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	Nil	5000	5000
ഫുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	Nil	3000	3000
ക്വാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	Nil	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.

കൂട്ടുവളങ്ങൾ ഇനി പോക്കറ്റിൽ: കൂടെ സൂക്ഷ്മവളക്കൂട്ടുകളും

ഷബീർ തിരുവമ്പാടി
കൃഷി ഓഫീസർ, കൃഷി ഭവൻ കോടഞ്ചേരി

തെങ്ങിനു നല്കേണ്ട എൻ പി കെ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വളങ്ങൾ കാപ്സ്യൂൾ രൂപത്തിൽ കേരളം തമിഴ്നാട് കർണാടക, ആന്ധ്ര എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്ന ആർഎൽ കോ എന്ന കമ്പനിയെ കുറിച്ച്. എൻജിനിയറിംങ്ങിൽ ഉന്നത ബിരുദങ്ങൾ നേടിയ ശേഷം കാർഷിക സംരംഭത്തിലേയ്ക്കു തിരിഞ്ഞ രണ്ടു ചെറുപ്പക്കാരുടെ വിജയ കഥ കൂടിയാണിത്. തെങ്ങിന്റെ ഇടവിളകളായ കുരുമുളക്, വാഴ, ഇഞ്ചി എന്നിവയ്ക്കുള്ള സൂക്ഷ്മ മൂലകക്കൂട്ടുകളും സ്റ്റാർട്ടപ്പിൽ തയാറാക്കി ഇവർ കൃഷിക്കാർക്കു നല്കുന്നു.

വളം വാങ്ങാൻ ഇനി ചാക്കുമായി, വണ്ടിയും പിടിച്ച് ആരും വളക്കടയിൽ പോകോണ്ടതില്ല. കൊണ്ടു വന്ന് സ്റ്റോക്ക് ചെയ്യാൻ ഇടവും വേണ്ട. ഒന്നോ രണ്ടോ മൂന്നോ ഏക്കറിലേയ്ക്കുള്ള വളം പോക്കറ്റിലാക്കി കൊണ്ടു പോരാം. അതിനായി ജൈവവളങ്ങൾ കാപ്സൂൾ രൂപത്തിലാക്കിയും, സൂക്ഷ്മ വളക്കൂട്ട് പാക്കറ്റിലാക്കിയും കർഷകരിലേയ്ക്ക് എത്തിക്കുകയാണ് കോഴിക്കോട് പരപ്പനങ്ങാടി - ചേമഞ്ചേരി സ്വദേശികളും ബിടെക്കും എം ടെക്കും യോഗ്യതകളും ഉള്ള രോഹിതും ലിബിനും. ഇവർക്കു സാങ്കേതികവിദ്യയും, വിപണന പിന്തുണയും ലഭ്യമാക്കുന്നതാകട്ടെ, കോഴിക്കോട് മേരിക്കുന്നിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനവും.

വിജയ പാതകൾ

എൻജിനിയറിംങ് മേഖലയിൽ നിന്നു കൃഷിയോടുള്ള താല്പര്യം കൊണ്ട് കാർഷിക സംരംഭക മേഖലയിലേക്ക് തിരിഞ്ഞ ലിബിൻ - രോഹിത് കൂട്ടുകെട്ട് ആരംഭിച്ചത് 2017 ഡിസംബറിലാണ്. 2018 ഫെബ്രുവരിയിൽ ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ നിന്ന് ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഉത്പ്പന്നമായി വാഴയുടെ സൂക്ഷ്മ മൂലക വളക്കൂട്ട് ബനാന അഗ്രി ബ്ളോസം എന്ന പേരിൽ ഇവർ പുറത്തിറങ്ങി. ആറുമാസം കൊണ്ട് തന്നെ മികച്ച 1500 കർഷകരിലേക്ക് ഇത് എത്തിക്കാൻ സാധിച്ചുവെന്നത് രോഹിത് - ലിബിൻ കൂട്ടുകെട്ടിന്റെ വിജയമായി.

കേരകേസരി ഡോമിനിക്കിനൊപ്പം യുവ സംരഭകരായ രോഹിതും, ലിബിനും

തിരുവനന്തപുരത്ത നടന്ന നാഷണൽ ബനാന ഫെസ്റ്റിവലിൽ ഈ വളക്കൂട്ട് മികച്ച പ്രതികരണം ഉണ്ടാക്കി. ഇതിനെ കുറിച്ച് കർഷകർക്കിടയിൽ നല്ല അഭിപ്രായം രൂപീകരിക്കാൻ കഴിഞ്ഞത് കൂടുതൽ ഉത്തരവാദിത്തങ്ങൾ ഏറ്റെടുക്കാനുള്ള ആത്മ വിശ്വാസം ഉണ്ടാകുകയും, മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണത്തിന് അത് ഊർജ്ജം പകരുകയും ചെയ്തു. ന്യൂഡൽഹിയിൽ പ്രധാനമന്ത്രി വിളിച്ചു ചേർത്ത പുതിയ 100 കാർഷിക സംരംഭ കരിൽ ഒരു ടീം ആയി ഇരുവരും പങ്കെടുക്കുകയുമുണ്ടായി.

ജൈവ വളങ്ങൾ ഓൺലൈനായി വിതരണം ചെയ്യുന്ന ഒരു സരംഭം എന്നതായിരുന്നു ഇരുവരുടെയും ആദ്യ ലക്ഷ്യം. പിന്നീട് കാര്യങ്ങൾ കൂടുതൽ പഠിച്ചതോടെ അല്പം ചുവടു മാറ്റി വിതരണക്കാരായി, കൂടാതെ ഒരു സ്റ്റാർട്ട് അപ് സംരംഭകരുമായി.

ഇരുവരും ചേർന്ന് 2018 ഓഗസ്റ്റിലാണ് ആർഎൽകോ ഇന്നവേറ്റീവ് അഗ്രി പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് എന്ന സതന്ത്ര സംരംഭം തുടങ്ങിയത്. വൈകാതെ ആർഎൽ കോ കേരളത്തിൽ ആദ്യത്തെ ബയോക്യാപ്സൂളിന്റെ ഔദ്യോഗിക ഡീലർ ആയി. കേരളം കൂടാതെ കർണാടക, ആന്ധ്ര, തമിഴ്നാട് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലും കാപ്സ്യൂളുകൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നത് ആർഎൽകോയാണ്. തൃശ്ശൂരിൽ നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര വൈഗ ഫെസ്റ്റിവൽ സ്റ്റാളിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചപ്പോൾ കർഷകരുടെ ഇടയിൽ വലിയൊരു സ്വീകാര്യത ഇതിനു നേടാൻ സാധിച്ചു.

കൂടുതൽ വിളവിനു വേണ്ടി മികച്ച വിത്തിനങ്ങൾ ഗുണ നിലവാരത്തോടുകൂടി കർഷകർക്ക് ഇടയിൽ എത്തിക്കുവാൻ സാധിച്ചത് മറ്റൊരു നേട്ടമായി. സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പുതിയ മഞ്ഞൾ ഇനങ്ങളായ പ്രഗതി, പ്രതിഭ എന്നിവയുടെ നടീൽ വസ്തുക്കൾ ആദ്യമായി കർഷകർക്ക് വീട്ടിൽ എത്തിക്കാൻ ഇവർ കൊറിയർ സംവിധാനം തുടങ്ങി. ഇത് 2019 ജനുവരി മുതലാണ്.

കൂടുതൽ ആളുകളെ കൃഷിയിൽ ബോധവാന്മാരാക്കുകയും ജൈവ കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്നതാണ് ഭാവി പരിപാടികൾ എന്ന് ലിബിനും രോഹിതും പറയുന്നു.

ബയോ കാപ്സൂളുകൾ

ചെടികളുടെ വളർച്ചക്കും രോഗ പ്രതിരോധശേഷിക്കും, ഉത്പാദനമികവിനും സഹായകമായി കോഴിക്കോട് മേരിക്കുന്നിലുള്ള ഭാരതീയ സുഗന്ധ വിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രമാണ് എൻ .പി .കെ, ട്രൈക്കോഡെർമ, പി. ജി.പി.ആർ, സ്യൂഡോമോണസ് എന്നിവയുടെ കാപ്സ്യൂൾ സാങ്കേതികവിദ്യ കണ്ടുപിടിച്ചത്. ഇത് 2015 ൽ ആയിരുന്നു. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിക്കുമ്പോൾ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞരുടെ ലക്ഷ്യം ഏലം, കുരുമുളക് ഉൾപ്പെടെയുള്ള സുഗന്ധവിളകളുടെ ഉത്പാദന ക്ഷമതയും രോഗപ്രതിരോധ ശേഷിയും ഉയർത്തുക എന്നതായിരുന്നു. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി പ്രമുഖ സ്ഥാപനം നിർമ്മിക്കുന്ന കാപ്സ്യൂളുകളാണ് ആർഎൽകോ നിലവിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്നത്.

നാളികേര കൃഷിക്കാരെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇതൊരു സദ് വാർത്ത തന്നെയാണ്. എൻ .പി .കെ, ട്രൈക്കോഡെർമ, പ്ലാന്റ് ഗ്രോത്ത് പ്രൊഡക്ടിവിറ്റി റൈസോബിയം ബാക്ടിരിയ അഥവ പി. ജി.പി.ആർ, സ്യൂഡോമോണസ് തുടങ്ങിയവ കാപ്സ്യൂൾ രൂപത്തിൽ ലഭിക്കുക എന്നാൽ നാളികേര മേഖലയിലെ ഉത്പാദന ചെലവ് ഗണ്യമായി കുറയും എന്നാണ് അർത്ഥം.

എൻ.പി.കെ ബയോകാപ്സൂളുകൾ.

നൈട്രജൻ ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് അസെറ്റോബാക്ടറും ഫോസ്ഫറസിന് വേണ്ടി ഫോസ്ഫേറ്റ് സോല്യുബിലൈസിംഗ് ബാക്ടീരിയയും പൊട്ടാസിയത്തിനായി പൊട്ടാസിയം മൊബിലൈസിംഗ് ബാക്ടീരിയ ഇതിലുണ്ട്. ഇത് വിളകൾക്ക് ആവശ്യമായ പോഷകങ്ങൾ കൊടുക്കാനും നല്ല വിളവ് ലഭിക്കുന്നതിനും സഹായിക്കുന്നു. ഒരു കാപ്സ്യൂളിനു വില 360 രൂപ ആണ്. ഒരു ഏക്കർ സ്ഥലത്തേക്ക് 3 എണ്ണംമതി.

ട്രൈക്കോഡെർമ കാപ്സ്യൂൾ

വിളകളിലെ വേരുകൾക്കുണ്ടാവുന്ന കുമിൾരോഗങ്ങളെ തടയാൻ വേണ്ടി ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഒരു കാപ്സ്യൂളിന് 100 രൂപ ആണ് ഒരു ഏക്കറിന് 5 കാപ്സ്യൂൾ മതി.

പി ജി ആർ കാപ്സ്യൂൾ

വിളകൾക്ക് രോഗപ്രതിരോധ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും , വളങ്ങൾ കൂടുതലായി വലിച്ചെടുക്കുവാനും അതിലൂടെ വളർച്ച ത്വരിതപെടുത്താനും സസ്യങ്ങളെ സഹായിക്കുന്നു. ഒരു കാപ്സ്യൂളിന്റെ വില 100 രൂപ ആണ്. ഒരു ഏക്കർ സ്ഥലത്തേക്ക് 5 കാപ്സ്യൂൾ മതി.

സ്യുഡോമോണസ് കാപ്സ്യൂൾ

ചെടികളുടെ വേരിനെ ശക്തി പെടുത്താനും, രോഗ പ്രതിരോധം വർദ്ധിപ്പിക്കാനും പൂപ്പൽ പോലെ ഇലകളിൽ ഉള്ള പരാദങ്ങളിൽ നിന്നും സസ്യങ്ങളെ സംരക്ഷിക്കാനും ഇതു സഹായകരമാണ്. ഒരു കാപ്സ്യൂൾ വില 360 രൂപ ആണ്. ഒരു ഏക്കറിലേക്ക് 3 കാപ്സ്യൂൾ മതി. പ്രകൃതിദത്തമായ സാങ്കേതികവിദ്യ, എളുപ്പത്തിൽ ഉള്ള പ്രയോഗം, കൊണ്ടു പോകാനുള്ള

സൗകര്യം, 40% ചെലവ് ലാഭം, അധികവിളവ്, അധ്വാന ലാഭം എന്നിവയാണ് ഇതുകൊണ്ടുള്ള പ്രയോജനങ്ങൾ. അതായത് ഉത്പാദന ചെലവ് നേർ പകുതിയാക്കാം. വിളവ് ഇരട്ടിയുമാക്കാം.

ഉപയോഗിക്കേണ്ട വിധം

ഒരു കാപ്സ്യൂൾ ഒരു ലിറ്റർ തിളപ്പിച്ച് ആറിയ വെള്ളത്തിൽ 24 മണിക്കൂർ ഇട്ടു വെക്കുക. അതിനു ശേഷം ഇതിലേയ്ക്ക് 200 ലിറ്റർ വെള്ളം ചേർക്കുക. ഇത് തടത്തിലും ഗ്രോബാഗിലും ഒഴിച്ച് കൊടുക്കുക. തിരിനന ആണെങ്കിൽ ഉണ്ടാക്കിയ ഒരു ലിറ്റർ മിശ്രിതം ടാങ്കിലേയ്ക്ക് ഒഴിച്ച് കൊടുത്താൽ മതി.

കൂടാതെ കുരുമുളക്, ഇഞ്ചി തുടങ്ങിയ വിളകൾക്ക് ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം പ്രത്യേകമായി തയ്യാറാക്കിയ സൂഷ്മ മൂലക വളക്കൂട്ടും ഇവർ വിതരണം ചെയ്തു വരുന്നു.

ഇഞ്ചി സൂക്ഷ്മ മൂലക വളക്കൂട്ടിന്റെ ഗുണങ്ങൾ

കൂമ്പ് ചീയലും വേര്ചീയലും തടയുന്നു, ഇരുപത്തിയഞ്ചു ശതമാനം അധിക വിളവ് നൽകുന്നു, മഞ്ഞളിപ്പ്, ഇലകരിച്ചിൽ ഇവയൊക്കെ തടയുന്നു.

ഉപയോഗക്രമം

പ്രധാനമായും കാലവർഷത്തിന് തൊട്ടു മുമ്പും (ഏപ്രിൽ-ജൂൺ), തുലാവർഷത്തിനു മുമ്പും (ഓഗസ്റ്റ്-നവംബർ) ആണ് ഇത് പ്രയോഗിക്കേണ്ടത്. ഒരു കിലോ പൊടി 200 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി 30 ദിവസം 60 ദിവസം 90 ദിവസം ഇടവിട്ട് ഇഞ്ചിക്ക് തളിച്ച് കൊടുക്കുക. വേറെ വളങ്ങൾ ഒന്നും കൂടെ ചേർക്കരുത്. ഒരു കിലോയ്ക്കു വില 300 രൂപ. ഒരു ഏക്കർ സ്ഥലത്തേക്ക് 2-3 കിലോ മതി.

സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങൾ പായ്ക്കറ്റിൽ

കുരുമുളക് സൂക്ഷ്മ മൂലക വളക്കൂട്ടിന്റെ ഗുണങ്ങൾ

ദ്രുതവാട്ടംതടയുന്നു, വള്ളികൾക്കു ബലം നല്കുന്നു, കായ് പൊഴിഞ്ഞു പോകുന്നത് തടയുന്നു .ഇരുപത്തിയഞ്ചു ശതമാനം അധികവിളവ് നൽകുന്നു, മഞ്ഞളിപ്പ് ഇലകരിച്ചിൽ ഇവയൊക്കെ തടയുന്നു.

ഉപയോഗക്രമം

പ്രധാനമായും കാലവർഷത്തിന് തൊട്ടു മുമ്പും (ഏപ്രിൽ-ജൂൺ), തുലാവർഷത്തിനു മുമ്പും (ഓഗസ്റ്റ്-നവംബർ) ആണ് ഇത് പ്രയോഗിക്കേണ്ടത്. ഒരു കിലോ പൊടി 200 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി തിരി വരുന്ന സമയത്തും 30 ദിവസം 60 ദിവസം 90 ദിവസം ഇടവേളകളിലും കുരുമുളക് ചെടിയിൽ തളിച്ച് കൊടുക്കുക. വേറെ വളങ്ങൾ ഒന്നും കൂടെ ചേർക്കരുത്. ഒരു കിലോയ്ക്കു വില 300/ ആണ്. ഒരു ഏക്കർ ലേക്ക് 2-3 കിലോ മതി.

ബനാന അഗ്രിബ്ലോസ്സം

വാഴകളുടെ ഉല്പാദന ക്ഷമത 30% വർധിപ്പിക്കാനുള്ള സൂക്ഷ്മ മൂലക കൂട്ടാണിത്. കേരളത്തിൽ വാഴക്കൃഷിയിൽ കർഷകർ നേരിടുന്ന പ്രധാന വെല്ലുവിളി ആണ് ഉത്പാദന ക്കുറവ് . ഇതിന് വലിയൊരു പരിഹാരം ആണ് ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ്ഹോർട്ടികൾച്ചർ റിസർച്ച് എന്ന സ്ഥാപനം വികസിപ്പിച്ച സൂക്ഷ്മ മൂലക കൂട്ട് . ഇത് ഇപ്പോൾ അഗ്രി ബ്ലോസ്സം എന്ന പേരിൽ ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണകേന്ദ്രം ക്യാമ്പസ് പൈലറ്റ് ഫെസിലിറ്റി ഉപയോഗിച്ച് രോഹിതും ലിബിനും ചേർന്ന് പുറത്തിറക്കി വിതരണം ചെയ്തു വരികയാണ്.

വാഴയ്ക്ക് ഈ സൂക്ഷ്മ മൂലകക്കൂട്ട് കൂടി നൽകിയാൽ 30 ശതമാനം വരെ ഉൽപാദന ക്ഷമത കൂടുന്നു. ഗുണമേന്മ വർധിക്കുന്നതിനാൽ പഴത്തിന്റെ മികച്ച വിപണനം സാധ്യമാക്കുന്നു. സിങ്ക്, ബോറോൺ , മഗ്നീഷ്യം , സൾഫർ തുടങ്ങിയ എട്ടു സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങൾ പ്രത്യേക അനുപാതത്തിൽ കൂട്ടി കലർത്തി തയ്യാറാക്കിയിട്ടുള്ള ഈ മൂലക കൂട്ട് എല്ലാതരം വാഴയ്ക്കും വളരെ പ്രയോജനകരമാണ് .

ഉപയോഗക്രമം

വാഴ നട്ട ശേഷം 3,4,5,6 മാസങ്ങളിൽ ഇലയിലും, കുലച്ചതിനു ശേഷം കുലയിലും തളിച്ചു കൊടുക്കാം . 100 വാഴക്ക് ഒരു തവണ തളിക്കാൻ 1 കിലോ കൂട്ട് മതി. 100 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച ലായനി ഇതോടൊപ്പം ഒരു ഷാമ്പൂ പായ്ക്കറ്റും 2 ചെറുനാരങ്ങയുടെ നീരും കൂടി ചേർക്കണം മൊത്തത്തിൽ 5 പ്രാവശ്യം തളിക്കാൻ 100 വാഴക്ക് 5 കിലോ പായ്ക്കറ്റ് ആവശ്യമാണ് .രാവിലെ 6-നും 11-നും ഇടയിലോ വൈകിട്ട് 4-നും 6-നും ഇടയിലോ മാത്രമെ തളിക്കാൻ പാടുള്ളൂ .ലയനി തയ്യാറാക്കിയാൽ അന്ന് തന്നെ തളിക്കണം. ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളത്തിന്റെ പ്രതല ബലം കുറക്കുന്നതിനും സൂക്ഷ്മ മൂലക ലായനി ഇലകളിൽ നന്നായി വ്യാപിക്കുന്നതിനും വേണ്ടിയാണു ഷാമ്പൂ ചേർക്കുന്നത്. ഇലയുടെ അടിഭാഗത്തും, തടയിലും നന്നായി സ്പ്രേ ചെയ്യുക.

കർഷകനുള്ള ഗുണങ്ങൾ

സൂക്ഷ്മമൂലക കൂട്ട് ഉപയോഗിച്ചാൽ 24 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ ഫലം കാണാം എന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രയോജനം. മൂലക അപര്യാപ്തത മൂലം ഉണ്ടാകുന്ന ന്യൂനത ഒഴിവാക്കാനുള്ള ഉത്തമ പ്രതിവിധിയായും ഇത് ഉപയോഗിക്കാം. ഇതുവഴി ഒരേ വലിപ്പമുള്ള ആകർഷകമായ കുലകൾ ലഭ്യമാകും. അതിലൂടെ മെച്ചപ്പെട്ട കമ്പോള വിലയും കൃഷിക്കാരനു ലഭിക്കുന്നു .

മാത്രവുമല്ല പഴങ്ങൾ കുലയിൽ നിന്നും വേഗത്തിൽ അടർന്നു വീഴുന്നത് തടയാനും ഇതിന്റെ പ്രയോഗം മൂലം സാധിക്കും. അതായത്, ഇതിന്റെ ഉപയോഗം പഴങ്ങളുടെ സൂക്ഷിപ്പ് കാലം വർധിപ്പിക്കുന്നു. ഇതോടൊപ്പം വാഴകളുടെ ആരോഗ്യം വീണ്ടെടുത്തു വിളവു 30% വരെ കൂട്ടുന്നു. സന്തുലിത പോഷണം ലഭിക്കുന്നത് മൂലം രോഗ പ്രതിരോധഷ ശേഷിയും വർധിക്കുന്നു. വേരിനു ശക്തി നൽകി, വാഴ ഒടിഞ്ഞു വീഴുന്നത് ഒരു പരിധി വരെ തടയുന്നു .

അഗ്രി ബ്ലോസം എന്ന പേരിൽ കോഴിക്കോട്ടെ ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഈ സൂക്ഷ്മ മൂലക കൂട്ടിന്റെ വില ഒരു കിലോ പാക്കറ്റിന് 190 രൂപയാണ് . കേന്ദ്രത്തിൽ നേരിട്ടും, കർഷകരുടെ ആവശ്യം പരിഗണിച്ച് കൊറിയർ വഴിയും എത്തിച്ചു കൊടുക്കുന്നു.

കൂടുതൽവിവരങ്ങൾക്ക് ആർ എൽ കോ ഇന്നവേറ്റീവ് അഗ്രി പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്, ഭാരതീയ സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കോഴിക്കോട്.

ഫോൺ - 09496345414, 09995338282

നാളികേരാധിഷ്ഠിത കരകൗശല ഗ്രാമമാകാൻ കുടയത്തൂർ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി.

കേരളത്തിന്റെ ഊർജ്ജ കേന്ദ്രമായ മൂലമറ്റത്തോടു ചേർന്നു കിടക്കുന്ന മലയോരപ്രദേശമായ കുടയത്തൂർ സംസ്ഥാന ഭൂപടത്തിൽ പേരിനൊപ്പം കരകൗശല ഗ്രാമം എന്ന വിശേഷണം സ്വന്തമാക്കാനുള്ള പ്രയാണത്തിലാണ്. ഇതിന് ഉത്തോലകമായി വർത്തിക്കുന്നത് കുടയത്തൂർ ഡവലപ്മെന്റ് സൊസൈറ്റി എന്ന സന്നദ്ധ സംഘടനയും. പൊതു മേഖലയിലെയും സ്വകാര്യ മേഖലയിലെയും സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും ഏജൻസികളുടെയും പങ്കാളിത്തത്തോടെ നാളികേരം ഉൾപ്പെടെയുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച് കരകൗശല വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ നൈപുണ്യം നേടിയ 1400 തൊഴിലാളികൾ ഇന്ന് ഈ സംഘടനയുടെ കീഴിലുണ്ട് എന്നതാണ് കുടയത്തൂർ വികസന സമിതിയുടെ നേട്ടം. ഒരു പക്ഷെ കേരളത്തിൽ മറ്റൊരു സംഘടനയ്ക്കും ഇത്തരത്തിൽ ഒരു അവകാശ വാദം ഉന്നയിക്കാൻ സാധിക്കില്ല.

മലങ്കര ഡാമിന്റെ കാച്ച്മെന്റ് ഏരിയായിൽ ഉൾപ്പടുന്ന കുടയത്തൂർ പഞ്ചായത്തിലാണ് ഏറ്റവുമധികം ജലാശയങ്ങൾ ഉള്ളത്. സാധാരണക്കാരും കൃഷിക്കാരുമായ ജനങ്ങൾ അധിവസിക്കുന്ന ഒരു നാട്ടിൻപുറം. തെങ്ങും റബറുമാണ് മുഖ്യ വിളകൾ. അതിനാൽ വിപണിയോ വിളയോ കാലാവസ്ഥയോ ചതിച്ചാൽ കുടയത്തൂരിന് മുകളിൽ ആശങ്കയുടെ കാർമേഘങ്ങൾ ഉരുണ്ടു കൂടും.

ഈ പശ്ചാത്തലത്തിലാണ് ഗാന്ധിജിയുടെ സ്വാശ്രയ ഗ്രാമം എന്ന സങ്കല്പവുമായി നടന്ന സാമൂഹ്യപ്രവർത്തകരായ എംഡി ഹരിബാബുവും എംപി മനോജും ചേർന്ന് ഗ്രാമീണ മേഖലയിൽ കഴിയുന്നത്ര തൊഴിൽ സംരംഭങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ 2002 ൽ കുടയത്തൂർ വികസന സൊസൈറ്റിക്കു രൂപം കൊടുത്തത്. ഇന്ന് ഡോ. തോംസൺ ചെയർമാനും, ജി സിറിൾ സെക്രട്ടറിയുമായിട്ടുള്ള ഭരണസമിതി സൊസൈറ്റിയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകുന്നു.

ചിരട്ടകൊണ്ടും ചകിരികൊണ്ടുമുള്ള കരകൗശല ഉത്പ്പന്ന നിർമ്മാണം, തയ്യൽ, തേനീച്ച വളർത്തൽ, മുളകൊണ്ടുള്ള ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, ഔഷധ സസ്യ കൃഷി, ബ്യൂട്ടീഷൻ, കമ്പ്യൂട്ടർ തു

ടങ്ങിയ മേഖലകൾ ഉൾപ്പെടെ പതിനഞ്ചോളം പ്രോജക്റ്റുകൾ വിവിധ ഏജൻസികളുടെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ കുടയത്തൂർ വികസന സമിതി ഏറ്റെടുത്ത് നടപ്പാക്കി വരുന്നു. ഇടുക്കി ജില്ല മുഴുവൻ സൊസൈറ്റിയുടെ പ്രവർത്തന പരിധിയിൽ വരും.

സ്ത്രീ ശാക്തീകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായാണ് കരകൗശല ഉത്പ്പന്നനിർമ്മാണ പരിശീലനം നല്കുന്നത്. കൂടാതെ ചന്ദനഗ്രാം, ജനമൈത്രി പോലീസുമായി ചേർന്ന് സ്ത്രീകൾക്ക് ആയോധന പരിശീലനം എന്നിവയും സൊസൈറ്റി ഏറ്റെടുത്തു നടത്തുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡുമായി ചേർ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ 135–ാമതു ബോർഡ് മീറ്റിംങ് ചെന്നൈയിൽ നടന്നു

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ 135–ാമതു ബോർഡു മീറ്റിംങ് 2019 ജനുവരി 30 നു ചെന്നൈയിൽ നടന്നു. ചെന്നൈയിലെ ഹോട്ടൽ രാജ് പാർക്കിൽ 30 നു രാവിലെ 10.30 നു ആരംഭിച്ച മീറ്റിംങ്ങിൽ ബോർഡു ചെയർമാൻ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. അംഗങ്ങളായ ശ്രീ കെകെ രാഗേഷ് എംപി, തമിഴ് നാട് കാർഷികോത്പാദന കമ്മിഷണറും സെക്രട്ടറിയുമായ ശ്രീ ഗംഗൻദീപ് സിംഗ് ബേദി ഐഎഎസ്, ശ്രീ പിസി മോഹനൻ മാസ്റ്റർ, ശ്രീ പി.ആർ മുരളീധരൻ, ശ്രീഎസ് മോഹൻരാജ്, ശ്രീമതി ദക്ഷാ റാമി, ഡോ. ബിശ്വനാഥ് റാത്ത്, ശ്രീ എം ആർ ശങ്കര നാരായണ റെഡ്ഡി, ശ്രീ സഞ്ജീവ് കുമാർ സിംങ് എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു. ബോർഡ് സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ആർ മധുവും സന്നിഹിതനായിരുന്നു.

ന്ന് തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനവും സൊസൈറ്റി നടത്തുന്നുണ്ട്.

വർഷത്തിൽ എല്ലാ ദിവസവും ഏതെങ്കിലും ഒന്നോ രണ്ടോ പരിശീലന പരിപാടികൾ ഇവിടെ നടക്കുന്നുണ്ടാവും. നിലവിൽ ഫയർ ആൻഡ് റസ്ക്യൂ വകുപ്പിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥനായ എം പി മനോജാണ് പ്രോജക്ട് കോർഡിനേറ്റർ. പ്രതിഫലം കൂടാതെയുള്ള സേവനമാണ് മനോജിന്റേത്. ഏതെങ്കിലും സ്ഥാപനങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് അത്യാവശ്യ സാമ്പത്തിക സഹായം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനാൽ പരിശീലനവും അതിന് എത്തുന്നവർക്ക് ഉച്ചഭക്ഷണവും സൗജന്യമായി നല്കാൻ സാധിക്കുന്നു എന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. നാളികേര വികസന ബോർഡും കയർബോർഡും, നെഹ്റു യുവ കേന്ദ്രയുമൊക്കെയാണ് സൊസൈറ്റിയുടെ പ്രധാന പ്രായോജകർ. പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി നിർമ്മിക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ഓൺലൈനായി വില്ക്കും. അതിനുള്ള സംവിധാനവും സൊസൈറ്റിക്കുണ്ട്. കൂടാതെ എല്ലാ പ്രധാന പ്രദർശന വില്പന മേളകളിലും നേരിട്ടു പങ്കെടുത്ത് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വില്ക്കുന്നുമുണ്ട്.

ചിരട്ട കൊണ്ടുള്ള കരകൗശല ഉത്പ്പന്ന നിർമ്മാണ പരിശീലനം ഏഴു ദിവസം വേണം പൂർത്തിയാകാൻ. ഒരു ബാച്ചിൽ 15 പേരാണ് പരിശീലനം നേടുന്നത്. കുടയത്തൂർ, വെള്ളിയാമറ്റം കരിമണ്ണൂർ എന്നീ മൂന്നു കേന്ദ്രങ്ങളിലാണ് പരിശീലന പരിപാടി നടത്തുന്നത്. എല്ലാ മേഖലയിലെയും പരിശീലനം നല്കാനുള്ള 15 പരിശീലകർ ഉണ്ട്. കേന്ദ്ര ടെക്സ്റ്റൈൽ മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കരകൗശല ഉത്പ്പന്ന വികസന കോർപ്പറേഷന്റെ വില്പന വിഭാഗമായ കൈരളി വഴിയാണ് സൊസൈറ്റിയിലെ വിദഗ്ധർ നിർമ്മിക്കുന്ന ചിരട്ട ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് അയക്കുന്നതും ഓർഡറുകൾ സ്വീകരിക്കുന്നതും.

പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കി മടങ്ങുമ്പോൾ എല്ലാവർക്കും 20000 രൂപയുടെ ഉപകരണങ്ങൾ സൊസൈറ്റി നല്കുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനു സൊസൈറ്റിക്കു ലഭിക്കുന്ന ഓർഡറുകൾ ഓരോ ഗ്രൂപ്പുകൾക്കാണ് നല്കുക. അവർ അത് വീട്ടിലിരുന്ന തന്നെ ചെയ്ത് സൊസൈറ്റിയിൽ എത്തിക്കുന്നു. ഓരോ ഉത്പ്പന്നങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്നതിന് കൈരളി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്ന നിരക്ക് ഉണ്ട്. അതനുസരിച്ചാണ് പ്രതിഫലം നല്കുക. ഉദാഹരണത്തിന് ഒരു തേങ്ങയുടെ ചിരട്ട (രണ്ടു പീസ്) വൃത്തിയാക്കി മിനുക്കി നല്കുമ്പോൾ 24 രൂപ ലഭിക്കും.

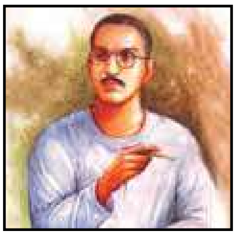
ഭാവിയിൽ കുടയത്തൂരിനെ ഒരു കരകൗശല ഗ്രാമമാക്കി മാറ്റുക എന്നതാണ് സൊസൈറ്റിയുടെ ലക്ഷ്യം. കൂടാതെ ഇവിടുത്തെ പ്രകൃതി സൗന്ദര്യത്തിന്റെ പശ്ചാത്തലവും ജലാശയ സാമീപ്യവും പൂർണമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തി വിനോദസഞ്ചാര മേഖലയാക്കി ഈ പ്രദേശത്തെ വികസിപ്പിക്കാനും പ്ലാനുണ്ട്. ലാഭവും നഷ്ടവും ഇല്ലാതെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സൊസൈറ്റിക്ക് ഗവൺമെന്റ് സ്ഥാപനങ്ങൾ നല്കുന്ന സഹായമാണ് മൂലധനം. സൊസൈറ്റിയെ സ്പോൺസർ ചെയ്യാൻ രാജീവ് ഗാന്ധി ഫൗണ്ടേഷൻ താല്പര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

സൊസൈറ്റിയുട സാമൂഹിക പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് കേന്ദ്ര സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളുടെ അനേകം അംഗീകാരങ്ങൾ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. 2004 ലെ ദേശീയ അവാർഡ്. 2007 ലെ സംസ്ഥാന അവാർഡ്, 2018 ലെ മികച്ച യുവജന ക്ലബ്ബിനുള്ള അവാർഡ് എന്നിങ്ങനെ പോകുന്ന പുരസ്കാരങ്ങളുടെ നിര. കൂടാതെ ഇന്ത്യയിലെ പ്രമുഖ സ്ഥാപനമായ ടാറ്റാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സോഷ്യൽ സയൻസ് കരകൗശല ഉത്പ്പന്ന നിർമ്മാണ മേഖലയിൽ എംപാനൽ ചെയ്തിട്ടുള്ളത് കുടയത്തൂർ സൊസൈറ്റിയെയാണ്. *ഫോൺ – 9847525101* ■

മുഖമൊഴി

വീണ്ടും ഒരു പരീക്ഷക്കാലത്തിന്റെ മീനച്ചൂടിലേയ്ക്ക് കൂട്ടുകാർ പ്രവേശിക്കുകയാണ്. കനത്ത വറുതിയുടെ നാളുകളാണിത്. അവയ്ക്കിടയിലൂടെ പരീക്ഷകൾ ഒന്നൊന്നായി കടന്നുവരും ... പോകും. നന്നായി തയാറെടുക്കുക. പുറത്തെ വരൾച്ച ഒരിക്കലും മനസിൽ ഉണ്ടാവാൻ പാടില്ല. ക്ലാസിൽ പഠിച്ച പാഠങ്ങൾ ഒരിക്കൽ കൂടി വായിച്ച് ഹൃദിസ്ഥമാക്കുക. പരീക്ഷയ്ക്കു പഠിക്കുക എന്നതിലുപരി ജീവിതത്തിനു വേണ്ട അറിവുകളാണ് അവ എന്നുറച്ച്, പുസ്തകത്താളിൽ നിന്ന് മനസിലേയ്ക്ക് അറിവുകളെ ആവാഹിക്കുക. അപ്പോൾ പരീക്ഷകൾ ആസ്വാദ്യകരമാവും. വിജയം സുനിശ്ചിതമാവും.

തെങ്ങുകളുടെ വിധിത്വം



എന്തുവേണ മെന്തുവേണ,മിങ്ങു പോരൂ നിങ്ങൾ
എന്തുവേണമെങ്കിലു, മതേകാമല്ലോ ഞങ്ങൾ.
നോക്കു, നോക്കൂ ഞങ്ങളേന്തും കാഞ്ചനക്കുടങ്ങൾ
കേൾക്കു,കേൾക്കൂ ഞങ്ങളാണാ കല്പകദ്രുമങ്ങൾ.
ഭംഗിയില്ലേ കാണുവാ, നണിയണിയായ് ഞങ്ങൾ
തിങ്ങി വിങ്ങി നിന്നിടുമീ വെണ്മണൽ തടങ്ങൾ.
ദൂരയാത്ര കാരണം തളർന്നു പോയീ നിങ്ങൾ
സാരമില്ലീ പൂന്തണലിൽ വിശ്രമിക്കൂ നിങ്ങൾ.
മെല്ലെ മെല്ലെ വീശി വീശി സൗഖ്യമേകാം ഞങ്ങൾ
നല്ലപൊൻ കിനാക്കൾ പൂക്കും നിദ്രയേകാം ഞങ്ങൾ. (ചങ്ങമ്പുഴ)

പഥികരെ ക്ഷണിക്കുകയാണ് തെങ്ങുകൾ. ക്ഷീണിതരായി വരുന്നവർക്ക് തണലും ദാഹമകറ്റാൻ ഇളനീരും, പിഞ്ചികയാൽ കുളിർമ്മയും അവർ വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നു. എന്നിട്ടുമെന്തേ നാം ഈ സാത്വിക വൃക്ഷത്തെ ഇത്രമേൽ അവഗണിച്ചു. തന്റെ സർവസ്വവും മനുഷ്യർക്കായി നല്കിയിട്ടും അവഗണന മാത്രം ഏറ്റുവാങ്ങുവാൻ വിധിക്കപ്പെട്ട തെങ്ങുകൾ സത്യത്തിൽ വിഢികൾ തന്നെ. കവിയുടെ ഉദ്ഗാനം എത്ര മേൽ ഉദാത്തം. നമുക്കു സ്നേഹിക്കാം ഈ കല്പവൃക്ഷങ്ങളെ.

എഡിറ്റർ

കഥ

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലേക്ക്

ശ്രീലക്ഷ്മി ആർ,
എസ്.ഡി.യു.ബി. എച്ച് എസ്സ്, ആലപ്പുഴ

ഹാവൂ, മഴ ഒരു വിധം ഒന്നു തോർന്നു കിട്ടി, അപ്പൂ നീ അവിടെ എന്തെടുക്വാ. ഈ കുട്ടി പറഞ്ഞാൽ ഒന്നും കേൾക്കിണില്ല്യ. ശാന്തമ്മ പിറുപിറുത്തു. തൊടിയിലും വാഴ ത്തോപ്പിലും ദാ അവൻ ഓടി നടക്കുവാ - മുത്തശ്ശി വെറ്റില മുറുക്കി പറഞ്ഞു.

അപ്പൂ, ആ തൊണ്ടുകൾ ഒന്നു വെള്ളത്തിൽ കൊണ്ടിട്, ആകെ കിട്ടുന്ന സമ്പാദ്യം അതിൽ നിന്നാ.

തുച്ഛമായ വരുമാനത്തിലും കഷ്ടപ്പാടിലും ജീവിക്കുന്ന കുടുംബമാണ് ശാന്തമ്മയുടേത്, ഭർത്താവ് വേലു പണ്ടേ മരിച്ചു. ശാന്തമ്മയുടെ ആകെയുള്ള പ്രതീക്ഷ മകൻ അപ്പുവിലാണ്.

മുതലാളി വാസുവിന്റെ തൊടിയിലാണ് ശാന്ത ജോലി ചെയ്യുന്നത്. അയാളുടെ തെങ്ങിൻ തോപ്പിലെ തൊണ്ടുകൾ പാട്ടത്തിനെടുത്താണ് ശാന്തമ്മ ഒരു ചെറിയ വ്യവസായം മുന്നോട്ടു കൊണ്ടു പോകുന്നത്. കയർ പിരിച്ചു കിട്ടുന്ന വരുമാനത്തിൽ പാതി വീട്ടിലേക്കും, മറു പാതി തന്റെ മകന്റെ പഠിപ്പിനുമായി മാറ്റി വയ്ക്കും. മകനിലാണ് ശാന്തമ്മയുടെ ആകെയുള്ള പ്രതീക്ഷ. കറുത്ത ഒരു ചരടിൽ പിന്നു കൊളുത്തിയിട്ടാണ് തന്റെ കഴുത്തു മറയ്ക്കാൻ അവർ ശ്രമിക്കുന്നത്. അപ്പൂ ഇപ്പോൾ 10-ാം ക്ലാസ്സ് വിദ്യാർത്ഥിയാണ്. അവന്റെ ലക്ഷ്യം വിദേശത്തെ വിടെയെങ്കിലും ഒരു ജോലിയാണ്.

മകന്റെ പ്രതീക്ഷകളെ അനുകൂലിക്കുകയാണ് ശാന്തമ്മ. എങ്കിൽപ്പോലും മകൻ തന്നോടൊപ്പം തന്നെ താൻ മരിക്കുവോളം ഉണ്ടാവണം എന്നാണാ അമ്മയുടെ ആഗ്രഹം.

വർഷങ്ങൾ കഴിഞ്ഞു പോയി, അപ്പു ഇന്ന് 23 വയസ്സു തികഞ്ഞ യുവാവാണ്. മുത്തശ്ശിയുടെ നിത്യ നിദ്രകൊള്ളുന്ന മണ്ണിനു മുന്നിൽ അവൻ കൈകൾ കൂപ്പി നിൽക്കുന്നു. നാട്ടു ജീവിതത്തിന്റെ ഉൾക്കാഴ്ചയിലൂടെ സഞ്ചരിക്കുന്ന ശാന്തമ്മയ്ക്ക് അപ്പും ഇന്നും തൊടിയിലൂടെ ഓടി നടക്കുന്ന ഒരു കുട്ടി മാത്രം. പക്ഷെ സ്വപ്നം സഫലമാകാൻ അവൻ ഇന്നു വിദേശത്തേക്കു യാത്രയാകുന്നു. ചുക്കി ചുളിഞ്ഞ, സ്പനങ്ങൾ നഷ്ടപ്പെട്ട ആ അമ്മയുടെ ജീവിതത്തെ ഒരു കണ്ണീർ കടലാക്കി രാമൻകുട്ടി എന്ന അപ്പു വിദേശത്തേക്കു പോയി.

എന്നാൽ, അമ്മയിപ്പോൾ ഒറ്റയ്ക്കല്ല മാനസികമായി തളർന്ന മക്കൾ ഉപേക്ഷിച്ച മാതാപിതാക്കൾക്കൊപ്പമാണ്. രാമൻ കുട്ടി അവരെ ഒരു ആശ്രമത്തിൽ കൊണ്ടാക്കി. മകന്റെ നന്മയ്ക്കായി അവർ രാവന്തിയോളം പ്രാർത്ഥിക്കും. മരിച്ചു പോയ ഭർത്താവിന്റെ ഓർമ്മകളുമായി അവർ ജീവിക്കുന്നു. അമ്മയേയും, അച്ഛനേയും ഉപേക്ഷിച്ച് വേലുവിന്റെ കൂടെ ഇറങ്ങിപ്പോകുകയായിരുന്നു ശാന്തമ്മ. വേലുവിന് ആകെ ഉണ്ടായിരുന്നത് തന്റെ മുത്തശ്ശി മാത്രമായിരുന്നു. വളരെ സന്തോഷത്തോടെയാണ് അവർ ജീവിച്ചത്. അവന്റെ പരമ്പരാഗതമായ തൊഴിലായിരുന്നു തെങ്ങു കയറ്റം. ആ പാരമ്പര്യത്തെ അവൻ കൈ വെടിഞ്ഞില്ല. വേലുവിന്റെ ഉറ്റ ചങ്ങാതി അന്തോണി, അയാൾ വള്ളക്കാരനായിരുന്നു. വേലുവിന്റെ ജീവിതത്തിൽ താങ്ങായും തണലായും അന്തോണി എപ്പോഴും കൂടെ ഉണ്ടായിരിക്കും.

പ്രകൃതിയെ തൊട്ടറിഞ്ഞ മണ്ണിന്റെ മണം അറിഞ്ഞ രണ്ടു ആത്മാക്കൾ. ശാന്തമ്മയുടെ പ്രസവത്തിന് തന്റെ പുരയിടം പണയപ്പെടുത്തിയാണ് വേലു ആശുപത്രി ചെലവിനു പണം കണ്ടെത്തിയത്. ജനിച്ചതാൺകുട്ടിയാണെന്നറിഞ്ഞപ്പോൾ

വേലുവിന് സന്തോഷം തോന്നി. അന്നു മുതൽ വേലു മകനു വേണ്ടി സമ്പാദിക്കാൻ തുടങ്ങി.

പട്ടിണിയും കഷ്ടപ്പാടുകളും മാറി വന്ന കാലം. ഒരു പക്ഷേ വിധിയായിരിക്കാം. തന്റെ പണയ മുതലിന്റെ കാര്യം അവൻ ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നില്ല. വാസുവിന്റെ കൈയിലായിരുന്നു അവന്റെ കുടുംബത്തിന്റെ ആധാരം. തെങ്ങിൽ കയറുന്നു പൈസകൊണ്ട് വീട്ടു ചിലവുകളും കഴിഞ്ഞ് മിച്ചം പിടിക്കാൻ ഒന്നുമില്ലായിരുന്നു. മുത്തശ്ശന്റേയും അച്ഛന്റേയും പരമ്പരാഗത സ്വത്തിനെ താൻ നഷ്ടപ്പെടുത്തിയെന്നോർക്കുമ്പോൾ വേലുവിന് കുറ്റബോധം നിറഞ്ഞു. പിറ്റെ ദിവസം ജോലിക്കിടെ കാൽ വഴുതിയ രാമൻകുട്ടി താഴേക്കു വീഴുകയായിരുന്നു.

പെട്ടെന്ന് എന്താ കുട്ടിയെ ഓർക്കണത്? ദാ നിന്റെ മകൻ വിളിക്കുന്നു, അങ്ങ് അമേരിക്കേന്നാ – ഓർമ്മകളിൽ നിന്നും ശാന്ത ഉണർന്നു.

അമ്മേ സുഖമാണോ? ഞാനാ രാമൻ കുട്ടിയാ. എനിക്കിവിടെ വലിയ ഇഷ്ടമായി. സൗകര്യമാണ്. ഒരു ദിവസം ഞാൻ അമ്മയേയും ഇങ്ങോട്ട് കൊണ്ടു വരാം.

മോനേ, അപ്പു – കുരുക്കു മുറുകിയ പോലുള്ള പതറിയ ശബ്ദത്തിൽ അമ്മ ചോദിച്ചു. എന്നാ നീ ഇങ്ങട്ട് വരിക

എന്റെയമ്മേ ഇതെന്തു ചോദ്യമാ. ഞാൻ ഇവിടെ വന്നതല്ലേയുള്ളൂ. ആദ്യം ജോലി നന്നായി ചെയ്യട്ടെ. നമ്മുടെ കഷ്ടപ്പാടൊക്കെ ഒന്നു മാറണ്ടേ, അല്ലെങ്കിൽ അവിടെ കിടന്നു കഷ്ടപ്പെട്ടിട്ട് എന്തു കിട്ടാനാണ്? അവിടെ അമ്മയ്ക്ക് കൂട്ട് അവരൊക്കെയില്ലേ.

മോനേ അപ്പൂ അത് നീയുള്ളതുപോലെയാകുമോ? നീ എന്റെയടുത്തിരുന്നാൽ അമ്മയുടെ സങ്കടമെങ്കിലും മാറൂല്ലേ?

എന്തു മണ്ടത്തരമാണമ്മേ ഈ പറയുന്നത്. ഇവിടെ എന്റെ കൂടി ജോലി ചെയ്യുന്നവരൊക്കെയുണ്ട് അവരും, സ്വന്തം നാടിനെ ഉപേക്ഷിച്ചിട്ടാണ് വന്നത്. ശരി അമ്മയോട് സംസാരിച്ചു നിന്നാൽ സമയം പോകുന്നതറിയില്ല ഞാൻ ഫോൺ വെയ്ക്കുവാ....

രാമൻ കുട്ടീ ! എവിടെനിന്നാ?

ഞാൻ കേരളത്തിൽ നിന്നുവാ വരുന്നത്. ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടല്ലേ കേരളം. എത്ര മനോഹരമായ നാടാണ്. നാനാതരം കാർഷിക സംസ്ക്കാരങ്ങൾ വിരിഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന ഭൂമിയല്ലേ.

അതേ

പിന്നെന്തിനാണ് സ്വന്തം നാടിനെ ഉപേക്ഷിച്ച് താങ്കൾ ഇങ്ങോട്ട് വന്നത്.

ഏയ് എല്ലാവരും പറയുന്നതുപോലെ ദൈവത്തിന്റെ നാടായിരിക്കാം. പക്ഷേ, ഇന്ന് കേരളത്തിൽ ജീവിക്കുന്നതും, നാടകത്തിൽ അഭിനയിക്കുന്നതും ഒരുപോലെയാ.

തനിക്ക് അമ്മയില്ലേ.

ഉം ഉണ്ട്.

എവിടെയാ,

അത് ഞാൻ ഒരു ആശ്രമത്തിൽ ആക്കി. മറ്റാരുമില്ല

എല്ലാവരും പറയുന്നത് ശരിയാണ് സ്വന്തം അമ്മയും ജന്മഭൂമിയും മലയാളികൾക്ക് ഒരു കളിപ്പാട്ടം മാത്രമാണ്.

ആ ശരി !

ശാന്ത വരൂ. ആഹാരം കഴിക്കാം, കാര്യസ്ഥ പറഞ്ഞു.

എനിക്കു വേണ്ട. എന്റെ മകൻ വല്ലതും കഴിച്ചു കാണുമോ? അതോർത്ത് ഇയാള് വിഷമിക്കേണ്ട അവൻ ആഹാരം ഉറപ്പായി കഴിച്ചു കാണും. ഞാൻ വെച്ചു കൊടുക്കുന്ന കഞ്ഞിയും പയറുമായിരുന്നു അവന് ഏറ്റവും ഇഷ്ടം.

വരൂ, ശാന്തമ്മേ ആഹാരം എടുത്തു വച്ചിരിക്കുന്നു.

ദിവസങ്ങൾ കഴിയുന്നു. ഓരോ ഫോൺ വിളികൾക്കും അവർ കാതോർത്തു. ആഴ്ചയിൽ ഒരു ദിവസം മാത്രം വിളിക്കും. രാമൻ കുട്ടി വലിയ ഗതിയിലായി. അവിടെ വച്ചു തന്നെ തന്റെ വിവാഹം കഴിഞ്ഞിരുന്നു. വിദേശ സംസ്ക്കാരമുള്ളവളെ തന്നെയാണ് അവൻ തിരഞ്ഞെടുത്തത്.

എന്നാൽ എല്ലാവരും തന്റെ അമ്മയെപ്പോലെയല്ലെന്ന് അവനറിയില്ലായിരുന്നു. ഒരു വർഷം കമ്പനിയിൽ നഷ്ടം സംഭവിച്ചു. രാമൻ കുട്ടിക്ക് അവിടെ പിടിച്ചു നിൽക്കാൻ പോലും കഴിയാത്ത അവസ്ഥയിലാണെന്നറിഞ്ഞ അവന്റെ ഭാര്യ അവനെ ഉപേക്ഷിച്ചു. എല്ലാം തകർന്ന നിലയിൽ ഇരിക്കുന്ന അവനെയും കാത്ത് ഒരു വിളി.

അപ്പൂ ഓടിവാ മഴ നനഞ്ഞാൽ പനി പിടിക്കും, വേഗം വാ... അമ്മേ ദാ വരുന്നു... അവൻ ഞെട്ടി ഉണർന്നു. ചുറ്റുമുള്ളവർ അവനെ ഒന്നു നോക്കി.

പെട്ടെന്നാണ് രാമൻകുട്ടിയുടെ ചീഫ് മാനേജർ ആ വാർത്തയറിയിച്ചത്. രാമൻ കുട്ടി, ഞാൻ പറയുന്നത് ശ്രദ്ധിച്ചു കേൾക്കണം. തന്റെ ടിക്കറ്റു ഞാൻ ബുക്ക് ചെയ്തിട്ടുണ്ട് താൻ നാട്ടിലേക്ക് അത്യാവശ്യമായി ഒന്നു പോയി വരണം.

കമ്പനിയിൽ നഷ്ടമുള്ളതുകൊണ്ടാവാം തന്നെ അയക്കുന്നതെന്ന് അവൻ വിചാരിച്ചു.

വിമാനം പുറപ്പെടാൻ തയ്യാറായി. അടുത്തിരിക്കുന്ന ഒരാൾ ചോദിച്ചു,

പേരെന്തുവാ? രാമൻകുട്ടി. എങ്ങോട്ടാ? നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലേക്ക്,

ഓ കേരളത്തിലേക്കോ?

എന്താ ? അയാൾ ചോദിച്ചു.

വെറുതെ അവൻ മറുപടി പറഞ്ഞു.

നാട്ടിലെത്തിയ രാമൻ കുട്ടിക്ക് തന്റെ പഴയകാല ഓർമ്മകൾ വിങ്ങലുകളായി, എന്താ എനിക്കിപ്പോൾ ഇങ്ങനെ തോന്നാൻ. അവിടുത്തെ തൊടിയിലെ കാറ്റുകൾ അവന്റെ മേൽ ശക്തമായി വീശി. അവൻ ആശ്രമത്തിലേക്കു ചെന്നു; അമ്മയെവിടെ. എന്താ ഇവിടെയൊരു ആൾക്കൂട്ടം, കാര്യസ്ഥ വന്നു.

ഓ നീയാണല്ലേ രാമൻകുട്ടി. എന്തായിപ്പോൾ വിശേഷിച്ച്.

അത് എന്നെ അവിടുന്ന് കുറച്ചു ദിവസത്തേക്ക് പറഞ്ഞു വിട്ടതാ.

അത്രേയുള്ളൂ അവർ ചോദിച്ചു. സംസാരത്തിൽ നിന്നും കാര്യസ്ഥയ്ക്ക് മനസ്സിലായി അവൻ ഒന്നും മനസ്സിലാക്കിയിട്ടില്ല.

എന്താ ഇവിടെ ആൾക്കൂട്ടം? അമ്മ എവിടെ

അവർ ചുമരിലേക്ക് വിരൽ ചൂണ്ടി. ദാ നിന്റെ അമ്മ.

പൂമാലയിട്ട ഫോട്ടയ്ക്കു മുന്നിൽ അവന്റെ ഹൃദയം തകർന്നു.

അമ്മ മരിച്ചു രണ്ടു ദിവസം മുമ്പ് . ഇന്ന് അവരുടെ കർമ്മങ്ങൾ ചെയ്യേണ്ട ദിവസമായിരുന്നു. നീ വന്നതിൽ സന്തോഷം.

ജീവിതം തന്നെ വലിച്ചെറിഞ്ഞു പോയതല്ലേ നീ വിദേശത്തേക്ക്, സ്വന്തം അമ്മയേയും ജന്മഭൂമിയേയും ബഹുമാനിക്കാത്ത നീയൊക്കെ ഒരിക്കലും നന്നാകില്ല– കാര്യസ്ഥയുടെ ശാപവാക്ക് അവനിൽ മുറിവേൽപ്പിച്ചു.

അവർ അവസാനമായി നിന്റെ വിളിക്കുവേണ്ടി കൊതിച്ചു.

എവിടെ നിന്നോ ഒരു മഴ.

അപ്പൂ നീ അവിടെ എന്തു ചെയ്യുവാ ഈ കുട്ടി പറഞ്ഞാൽ ഒന്നും കേൾക്കിണില്ല.

രാമൻകുട്ടി ഞെട്ടി, അത് തന്റെ കാതുകളിൽ മുഴങ്ങിയ അമ്മയുടെ ശബ്ദമാണ്.

അമ്മേ എനിക്കു മാപ്പു തരൂ.

അവൻ കണ്ണുകൾ മെല്ലെ തുറന്നു. ഇന്ന് അമ്മയുടെ രണ്ടാം ചരമവാർഷികം. അപ്പൂ നീ എവിടെ എന്തു ചെയ്യുകയാ..... ■

കേര കേദാര കേരളം

അപർണ പ്രഭാകർ
ജിജിഎച്ച് എസ് എസ് കോട്ടൺ ഹിൽ, തിരുവനന്തപുരം

എന്ത് ചോദിച്ചാലും നൽകുന്ന കൽപവൃക്ഷമാണ് തെങ്ങ്. പാലാഴി മഥനത്തിൽ അമൃതുമായി വന്ന ധന്വന്തരിക്ക് മുൻപ് പാലാഴിയിൽ നിന്നു ലഭിച്ചത് കേര വൃക്ഷമായിരുന്നു. എന്നാൽ അമൃതിനായി മഥനം തുടർന്നപ്പോൾ അമൃതസമാനമായ കേര വൃക്ഷത്തെ മറന്നു. അങ്ങനെ കടലിൽ പതിച്ച കേര വൃക്ഷം ഭൂമിയിൽ വിത്തുപാകി മനുഷ്യന് ഏതവസരത്തിലും തുണയാകുന്നു.

അതുകൊണ്ട് തന്നെയാണ് എല്ലാ മംഗളകർമ്മത്തിനും സാക്ഷിയായി നാളികേരം നിലനിൽക്കുന്നതും. എന്തിനേറെ പറയുന്നു. ഒരു കുഞ്ഞു ജനിച്ചാൽ അതിഥികൾക്ക് നാളികേരം നൽകിയിരുന്ന ആചാരം നിലനിന്നിരുന്ന നാടാണ് കേരളം. പിറന്നു വീഴുന്ന നിമിഷം മുതൽ അവസാന യാത്രയിൽ തെങ്ങോലപ്പായയിൽ കൊണ്ടുപോകുന്നതുവരെ നാം കേര വൃക്ഷവുമായി മെനഞ്ഞെടുത്ത ബന്ധത്തിന് ഹേതുവാണ് കേരള സംസ്കൃതി.

കേര വൃക്ഷാവൃതമായ നാടാണ് കേരളം.

വിവക്ഷിക്കുന്നതെന്തെന്നാൽ, കേര വൃക്ഷങ്ങളും ആളവും (കടലും) ഇവ രണ്ടിന്റേയും സമ്മേളന ഭൂമിയാണ് കേരളം. കേര വൃക്ഷവും മലയാള സംസ്ക്കാരവും, തമ്മിൽ ദൃഢമായ ബന്ധമാണുള്ളത്. അൽപ സമയം പോലും പാഴാക്കരുത് നീ കൃഷി ചെയ്യു എന്ന യജ്ജുർവ്വേദം ആഹ്വാനം ചെയ്യുന്നു. മറ്റു കൃഷികളിൽ സജീവ ഇടപെടൽ നടത്തുന്ന നാം തെങ്ങ് കൃഷിയെ ഇന്നു നിസാരദൃഷ്ടിയോടെയാണ് നോക്കുന്നത്. പതിനെട്ട് കോടി തെങ്ങും നാൽപത്തിരണ്ട് ലക്ഷം കേര കർഷകരുമുള്ള കേരളത്തിലെ കേര കൃഷി അയൽ സംസ്ഥാനമായ തമിഴ്നാടുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ കുറവാണെന്ന് മനസ്സിലാക്കാം.

കേര സമൃദ്ധി എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ കേര കൃഷി വ്യാപനമാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. ഒരു കിലോ തേങ്ങയ്ക്കു അൻപത്തിരണ്ടു രൂപയായി വില ഉയരുമ്പോൾ അത് കേര മേഖലയുടെ മുമ്പിലെ ചോദ്യ ചിഹ്നമാണ്. കഴിഞ്ഞ ബജറ്റിൽ 15 കോടി രൂപയാണ് കേര കൃഷി വ്യാപനത്തിനായി മാറ്റി വയ്ക്കപ്പെട്ടത്. 1979 മുതൽ നാളികേര വികസന ബോർഡാണ് രാജ്യത്ത് നാളികേര വികസനത്തിനായി പ്രയത്നിക്കുന്നത്.

ഗൗരിഗാത്രവും, കേരശ്രീയും, ചാവക്കാട് ഓറഞ്ചുമൊക്കെയായി കേരളത്തിലുള്ള നാളികേര വൈവിദ്ധ്യം അത്ഭുതാവഹമാണ്. അതു തന്നെയാണ് കേരളത്തിലെ കേര സമൃദ്ധി. നാം അറിയാതെ പോകുന്ന ഔഷധ ഗുണങ്ങളുണ്ട്. ദഹനത്തെ സഹായിക്കുന്നതിനാൽ പിഞ്ചു കുഞ്ഞിനുപോലും നൽകാവുന്ന ഇളനീർ. പ്രകൃതി ചികിത്സയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന കരിക്കിൻവെള്ളം, മഞ്ഞപിത്തം, അൾസർ, ആമാശയ അർബുദം തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് തേങ്ങയുടെ കാമ്പ് കഴിക്കുന്നത് അത്യുത്തമം എന്നെഴുതി വരുന്ന മരുന്നു കുറിപ്പടികൾ വിരൽ ചൂണ്ടുന്നത് തേങ്ങയുടെ ഉജ്ജ്വലമായ ഔഷധ ഗുണങ്ങളിലേക്കാണ്. കേര സമൃദ്ധിയുടെ ആവശ്യകതയിലേക്കാണ്.

ഒട്ടേറെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഉറവിടമാണ് നാളികേരം തേങ്ങയിൽ നിന്നൂറി വരുന്ന നീര പ്രത്യേക രീതിയിൽ സംസ്ക്കരിച്ച് ശുദ്ധമായ പഞ്ചസാരയുണ്ടാക്കാം. ഗ്രാമങ്ങളുടെ ഉന്നമനം ഇതിലൂടെ ഞാൻ ലക്ഷ്യമിടുന്നു. ഗാന്ധിജിയുടെ ഈ ഉദ്ധരണി ഫിലിപ്പീൻസിലെ നാളികേര വികസന ഏജൻസിയുടെ ലഘുലേഖകളിൽ കാണാൻ സാധിക്കും. ഇതിലൂടെ ഗാന്ധിജി കണ്ടത് ഗ്രാമങ്ങളിലെ ദാരിദ്ര്യ നിർമ്മാർജ്ജന സാധ്യതയാണ്. കേര വൃക്ഷം എങ്ങനെ സമൂഹത്തിന്റെ സമൃദ്ധിയുടെ അടിസ്ഥാനമാകുന്നു എന്നു കാണാം. അതിനോടൊപ്പം തന്നെ നീര കൊണ്ടു വരാൻ പോകുന്ന വിപ്ലവകരമായ പുരോഗതി തെങ്ങ് കൃഷിയോടുള്ള മനോഭാവം തന്നെ മാറ്റാൻ ഉതകുന്നു.

കേര സുന്ദര ഭൂമിയെക്കുറിച്ച് കവികൾ പാടുമ്പോഴും വർ

കവിത

കൽപവൃക്ഷത്തിനോട്

ചേപ്പാട് ഭാസ്ക്കരൻ നായർ

പീലിയോലകൾ വീശി
പാടവരമ്പിൽ നിൽക്കും
കൽപവൃക്ഷമേ നിനക്കേ-
കുന്നെൻ പ്രണാമങ്ങൾ !
തലയിൽ നിറകുംഭ-
മേറ്റി നീ നിന്നീടുമ്പോൾ
കാലവും നമിക്കുന്നു
നിന്റെയീ ഔദാര്യത്തെ.
അക്കാഴ്ച കാണാനെന്തു -
ചന്തമെന്നോതീടുന്നു
കാണികൾ, പണ്ടേ പോലെ-
തന്നെയിപ്പൊഴും ചെമ്മേ.
കേരള മെന്നാ നാമം
ഞങ്ങൾക്കു കനിഞ്ഞേകാൻ
കാരണം നിന്നിൽ നിന്നെ -
ന്നറിയുന്നല്ലോ ഞങ്ങൾ.
നിത്യവും മലയാളി
ഭക്ഷണത്തിന്നൊപ്പം
ഭുജിച്ചിടുന്നു നിന്റെ
കാമ്പും കഴമ്പും മോദാൽ.
കുടിലുണ്ടാക്കാൻ പണ്ട്
ആളുകൾ നിന്നെത്തന്നെ
ശരണം പ്രാപിച്ചല്ലോ
എത്രയോ ദീർഘകാലം.
തടിയോ തായ്പുരയ്ക്കും
ഓലകൾ മേഞ്ഞിടാനും
കൃത്യതയോടെ തന്നെ
ഉപയോഗിച്ചൂ നാട്ടാർ.
നല്ല നാളികേരത്തിൻ
കൊപ്രായിൽ നിന്നല്ലോ നാം
സ്നിഗ്ദ്ധമാം വെളിച്ചെണ്ണ
യെടുത്തു കറികൾക്കായ്.
സുഗന്ധമേകീടുന്ന
ശുദ്ധമാം വെളിച്ചെണ്ണ
മേനിക്കു നൽകീടുന്നു
അഴകും ആരോഗ്യവും.
കാലങ്ങളായി ഞങ്ങൾ -
ക്കീ കൽപവൃക്ഷം തരും
സൗഭാഗ്യമെന്നും ജനം
സ്മരിപ്പൂ കൃതജ്ഞരായ്!
കൽപവൃക്ഷമെന്നൊരാ-
നാമം എത്രയന്വർത്ഥം
ഈ പദത്തിന്റെ പൊരുൾ
എന്നുമോർക്കുന്നു ഞങ്ങൾ.

ണ്ണിക്കുമ്പോഴും ഈ മനോഹര ഭൂവിൽ വീണ്ടുമൊരു ജന്മം എല്ലാ മലയാളികളുടേയും സ്വപ്നമാണ്.

കേര കൃഷിയും സംസ്ക്കാരവും രണ്ടല്ല മറിച്ച് ഒന്നാണ്. മണ്ണിന്റെ മടിയിൽ വിത്തുപാകി വളർന്നു പന്തലിക്കുന്ന കേര കൃഷിക്ക് സമാനമാണ് മനസ്സിൽ വിത്തു പാകി വളരുന്ന സംസ്ക്കാരം എന്നു വിഷ്ണു നാരായണൻ നമ്പൂതിരി പറയുന്നു.

ലോകത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ ഗുണത്തെ കുറിച്ച് പ്രസ്താവിക്കുന്നുണ്ട്. സൗന്ദര്യ ലഹരി എന്ന നൂറ് സംസ്കൃത ശ്ലോകങ്ങിൽ ഒന്നിൽ കൽപ വൃക്ഷ ഉദ്യാനത്തിൽ വർത്തിക്കുന്ന ദേവിയെ കാണാം,. അങ്ങനെ പ്രാചീന കാലം മുതൽ വൃക്ഷങ്ങളിൽ ഉദാത്തമായ സ്ഥാനം കല്പവൃക്ഷം വഹിക്കുന്നുവെന്ന് കാണാം.

മലനാട് ഇടനാട് എന്ന വ്യത്യാസമില്ലാതെ കേരളത്തിന് മൊത്തം കുളിരേകുന്ന തെങ്ങോലതലപ്പുകൾ കൃഷി വിഭാഗത്തിൽ അവഗണനയുടെ പര്യായമാകുമ്പോൾ ചെയ്യുമ്പോൾ ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ കേര കൃഷിയിൽ മാത്രം ജീവിക്കുന്ന സമൂഹങ്ങൾ ഉരുത്തിരിയുമ്പോൾ നാം മനസ്സിലാക്കണം കേര കൃഷിയിലുള്ള നമ്മുടെ പിഴവുകളെന്തെന്ന്?

പ്രധാനമായും രോഗബാധയാണ് കേര കൃഷിയിലെ മുഖ്യ ശത്രു. തേങ്ങയിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന എണ്ണയിൽ നിന്നു മാത്രമേ വരുമാനം ലഭിക്കുകയുള്ളൂ എന്ന ചിന്തയും നാം മാറ്റേണ്ടതാണ്. നീര, പഞ്ചസാര, വിനാഗിരി, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കോക്കനട്ട് ബർഫി, ഐസ്ക്രീം തുടങ്ങി ഒട്ടനവധി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുണ്ട്.

തെങ്ങു കയറ്റ തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണത്തിലെ ശോഷണം ഇന്നൊരു പ്രശ്നമാണ് എന്നാൽ ഈ പ്രശ്നം പരിഹരിക്കാൻ കുള്ളൻ തെങ്ങുകളുടെ കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാൻ ബോർഡ് ശ്രമിച്ചു വരുന്നു. താരതമ്യേന വരുമാനം കുറഞ്ഞു വരുന്ന റബർ മേഖലയിൽ സംഘടിത നീക്കം ആദായമുണ്ടാക്കിയ പോലെ കേര കൃഷി മേഖലയിലും സംഘടിത മുന്നേറ്റം അനിവാര്യമാണ്. കേര കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രശ്നങ്ങൾക്ക് തീർപ്പു കൽപ്പിക്കുന്നതോടെ സമൃദ്ധകേരളം സൃഷ്ടിക്കാനാവും.

കേരകേരളത്തെ കുറിച്ച് ചിന്തിക്കുമ്പോൾ മലയാളി മറക്കാൻ പാടില്ലാത്തതാണ് അവന്റെ ബാല്യം. മണ്ണപ്പം ചുട്ട, ഓലപ്പീപ്പി ഊതിയ, ഓലപ്പന്തു കളിച്ച ആ കാലം. കേര കേരളത്തിന്റെ ബാല്യകാല ചിത്രമാണ്.

മനുഷ്യൻ മനുഷ്യനായത് കൃഷിയിലൂടെയാണ്. കേരളം കേരളമായത് കേര വൃക്ഷങ്ങളിലൂടെയാണ്. സാംസ്ക്കാരികമായും വാണിജ്യപരമായും മലയാളിക്ക് സ്നേഹം നല്കിയത് കേര വൃക്ഷങ്ങളാണ്. ഗൃഹാതുരതയിലേക്കും ഭാവിയിലേക്കും തുറക്കുന്ന മലയാളിയുടെ വാതിലുകൾ തെങ്ങോലകൾകൊണ്ട് നിർമ്മിച്ചതാണ്. ഡേവിഡ് സുസുകി പറഞ്ഞതുപോലെ കൃഷിയല്ലാതൊന്നുമില്ല. ഭൂതകാലത്തിന്റെ തിരുശേഷിപ്പുകളാണത്. ഭാവിയുടെ സമകാലീകരാകണം കേരവൃക്ഷങ്ങൾ, എങ്കിലേ കേര കേരളം സമൃദ്ധ കേരളമാകൂ. ■

നാറ്റാ നൂട്രിക്കോയുടെ ആധുനിക പ്ലാന്റ് കിൻഫ്രയിൽ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു

നാറ്റാ നൂട്രിക്കോയുടെ ആധുനിക പ്ലാന്റ് കണ്ണൂരിലെ കിൻഫ്രയിൽ ഡോ. രാജു നാരായണ സ്വാമി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു. നാറ്റ ന്യൂട്രിക്കോ ടെക്നിക്കൽ ഹെഡ് എം അബ്ദുള്ള സമീപം

കാർഷിക മേഖലയിലൂടെ മാത്രമെ നാടിനു പുരോഗതി കൈവരിക്കാൻ സാധിക്കുകയുള്ളു എന്നും, മൂല്യവർധനവു മാത്രമാണ് കൃഷി ആദായകരമാക്കാനുള്ള ഏക മാർഗ്ഗമെന്നും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ഡോ.രാജു നാരായണ സ്വാമി ഐഎഎസ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. നാളികേര വെള്ളത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർധിത ഭക്ഷ്യോത്പ്പന്നമായ നാറ്റ ഡി കൊക്കോ നിർമ്മിക്കുന്ന ആദ്യ ആധുനിക പ്ലാന്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിച്ചു പ്രസംഗിക്കുകയായിരുന്നു ഡോ. സ്വാമി. കണ്ണൂരിലെ നാടുകാണിയിലുള്ള കിൻഫ്ര പാർക്കിൽ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്ന നാറ്റ നുട്രിക്കോ കോക്കനട്ട് ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ് ആണ് നാറ്റ ഡി കൊക്കോ നിർമ്മിച്ചു വിപണിയിലിറക്കുന്നത്.

ഇന്നു ദാരിദ്ര്യ രേഖയ്ക്കു താഴെയോ അതിനടുത്തോ കഴിയേണ്ടിവരുന്ന കഷ്ടതരമായ സ്ഥിതിവിശേഷമാണ് ഇന്നാട്ടിലെ സാധാരണക്കാരായ കൃഷിക്കാരുടെതെന്നും ഡോ. സ്വാമി തുടർന്നു. നിർഭാഗ്യകരമെന്നു പറയട്ടെ രാജ്യത്തെ 60 ശതമാനം ജനങ്ങളും തൊഴിൽ ചെയ്യുന്ന കാർഷിക മേഖലയിൽ നിന്നു രാജ്യത്തിനു ലഭിക്കുന്നത് 17 ശതമാനം വിഭവങ്ങൾ മാത്രമാണെന്ന് ഇക്കണോമിക് സർവെയെ ഉദ്ധരിച്ചു കൊണ്ട് അദ്ദേഹം വ്യക്തമാക്കി. ഇതിനു മാറ്റം വരത്തുവാൻ മൂല്യ വർധനവിനു മാത്രമെ സാധിക്കുകയുള്ളു എന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ഈ മേഖലയിലേയ്ക്കുള്ള ഒരു ചുവടുവയ്പാണ് അബ്ദുള്ള എന്ന സാധാരണക്കാരനായ സംരംഭകൻ ഇവിടെ നടത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇതിനു ഭൗതിക സാഹചര്യം ഒരുക്കിയ കിൻഫ്രയെ അദ്ദേഹം അഭിനന്ദിക്കുകയും ചെയത്.

നാറ്റ ഡി കൊക്കോ യൂണിറ്റിനോട് അനുബന്ധിച്ചു തയാറാക്കിയ വേദിയിൽ നടന്ന ചടങ്ങിൽ കിൻഫ്ര ഇന്റർനാഷണൽ അപ്പാരൽ പാർക്ക് മാനേജിംങ് ഡയറക്ടർ ജീവാനന്ദൻ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. യൂക്കോ ബാങ്ക് കണ്ണൂർ ശാഖാ സീനിയർ മാനേജർ കെ പി നന്ദകുമാർ, കിൻഫ്ര യൂണിറ്റ് ചെയർമാൻ ജയചന്ദ്രൻ ടെക്നിക്കൽ കൺസൾട്ടന്റ് ജയരാജ് പി നായർ എന്നിവർ ആശംസകൾ അർപ്പിച്ചു.

നാറ്റ ന്യൂട്രിക്കോ ടെക്നിക്കൽ ഹെഡ് എം അബ്ദുള്ള സ്വാഗതവും, പ്രൊപ്രൈറ്റർ ഷമീമ അബ്ദുള്ള നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്ക് സംസ്ഥാനതല പുരസ്ക്കാരം

വെള്ളക്കോളർ ജോലി മാത്രം സ്വപ്നം കാണുന്ന മലയാളികൾക്കിടയിൽ വ്യത്യസ്ത വിജയകഥ പറയുകയാണ് കണ്ണൂർ മാതമംഗലം സ്വദേശിയായ അരുൺരാജ് എന്ന യുവാവ്.

കണ്ണൂർ - കാസർഗോഡ് ജില്ലകളിലെ നാളികേര കർഷകരുടെ കൂട്ടായ്മയായ തേജസ്വിനിയിൽ നിന്നും ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയ അരുൺ സുഹൃത്തുക്കളുമായി ചേർന്ന് ഈ ജോലിയിൽ തുടരുകയായിരുന്നു. ഇടയ്ക്കു സുഹൃത്തുക്കൾ പിന്മാറിയെങ്കിലും തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതി എന്ന നിലയിലുള്ള വലിയ വരുമാനം മേഖലയിൽ പിടിച്ചു നിൽക്കാൻ അരുണിനെ പ്രേരിപ്പിച്ചു.

പ്ലസ്ടു വിദ്യാഭ്യാസത്തിനു ശേഷം ബിരുദത്തിന് ചേർന്നെങ്കിലും വിവിധ കാരണങ്ങൾ കൊണ്ട് പൂർത്തിയാക്കാനായില്ല. രാവിലെ റബർ ടാപ്പിംഗ് ജോലികൾക്ക് ശേഷമാണ് അരുൺ തെങ്ങു കയറ്റത്തിനായി വിവിധയിടങ്ങളിലേക്ക് പോകുന്നത്. സ്വന്തം കൃഷിയിടത്തിലെ തെങ്ങുകൾ കയറാനാണ് പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുത്തതെങ്കിലും ഈ മേഖലയിലെ വലിയ സാധ്യത മനസ്സിലാക്കി തൊഴിൽ ഉപജീവനമാക്കുകയായിരുന്നു. എരമം കുറ്റൂർ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തിന്റെ കാർഷിക കർമ്മ സേനാംഗമായിട്ടായിരുന്നു തുടക്കം. പിന്നീട് ഈ പദ്ധതി അവസാനിച്ചപ്പോൾ സ്വന്തം സംരംഭമായി ഇതിനെ മാറ്റിയെടുത്തു. ഇപ്പോൾ ദിവസം 1000 - 1500 രൂപ വരുമാനമുണ്ട്.

ഈ മേഖലയിലെ പുതിയ അവസരങ്ങൾ തേടിയപ്പോഴാണ് സംസ്ഥാനതല തെങ്ങു കയറ്റ മത്സരത്തെക്കുറിച്ച് അരുൺ അറിയുന്നത്. 25000 രൂപയും സ്വർണ്ണ പതക്കവും പ്രശസ്തി പത്രവുമടങ്ങിയ പുരസ്ക്കാരത്തിനായി പിന്നീടുള്ള ശ്രമം. പരിശീലനങ്ങൾ പൂർത്തിയാക്കി മത്സരഫലം വന്നപ്പോൾ സംസ്ഥാനത്തു തന്നെ അരുൺ രാജായിരുന്നു താരം.

കൃഷിമന്ത്രിയിൽ നിന്നും അരുൺരാജ് പുരസ്ക്കാരം സ്വീകരിക്കുന്നു

സാധാരണ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം തൊഴിലാളിയിൽ നിന്ന് സംസ്ഥാനമറിയുന്ന മികച്ച തെങ്ങു കയറ്റ തൊഴിലാളിയായി അരുൺ രാജ് മാറി. കർഷകർക്കിടയിൽ മതിപ്പാണെങ്കിലും നാട്ടുകാരും സുഹൃത്തുക്കളും ആദ്യം പിന്തിരിപ്പിക്കാറുണ്ടായിരുന്നെന്ന് അരുൺ പറയുന്നു. എന്നാൽ സംസ്ഥാന അവാർഡ് ലഭിച്ച ശേഷം അരുണിനെ അംഗീകാരങ്ങൾ കൊണ്ട് മൂടുകയാണ് നാട്ടുകാർ. വിവിധയിടങ്ങളിൽ സ്വീകരണ സമ്മേളനങ്ങളടക്കം സംഘടിപ്പിച്ച് കഴിഞ്ഞു. അരുണിന്റെ നാട്ടിൽ ആദ്യമായാണ് ഒരു കർഷകതൊഴിലാളിക്ക് സംസ്ഥാന പുരസ്ക്കാരം ലഭിക്കുന്നത്.

തൃശൂരിൽ നടന്ന വൈഗ - കൃഷി ഉന്നതി മേളയിൽ സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. വി. എസ്. സുനിൽകുമാർ പുരസ്ക്കാരം നൽകി. അരുണിന്റെ ഫോൺ : 9526646176

റസാഖ്, തേജസ്വിനി, കണ്ണൂർ ■

വടകര കോക്കനട്ട് കമ്പനി വാർഷിക പൊതുയോഗം

വടകര കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ഓഹരി ഉടമകളുടെ 2017 - 18 വർഷത്തെ ജനറൽ ബോഡി യോഗം 2019 ഫെബ്രുവരി 14 ന് വൈകീട്ട് 2 മണി മുതൽ മണിയൂരിലെ വെളിച്ചെണ്ണ പ്ലാന്റ് ഗ്രൗണ്ടിൽ നടന്നു.

കമ്പനി ചെയർമാൻ പ്രൊഫ. ഇ. ശശീന്ദ്രൻ യോഗത്തിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. വൈസ് ചെയർമാൻ സദാനന്ദൻ കൊക്കഞ്ഞാത്ത് സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. വൈസ് ചെയർമാൻ കെ. പി. വിപിൻ കുമാർ ഓഡിറ്റ് റിപ്പോർട്ട് അവതരണം നടത്തി. സെക്രട്ടറി ഇ. കെ. കരുണാകരൻ പ്രവർത്തന റിപ്പോർട്ട് അവതരിപ്പിച്ചു. ഡയറക്ടർമാരായ ടി. ബാലൻ,പ്രകാശൻ, ബാലകൃഷ്ണൻ മാസ്റ്റർ, കുമാരൻമാസ്റ്റർ, അഷ്റഫ്, ആർ. പി. കൃഷ്ണൻ, സോമൻ മാസ്റ്റർ എന്നിവർ ഓഹരി ഉടമകളുടെ ചർച്ചയ്ക്ക് നേതൃത്വം നൽകി. ഓഡിറ്റ് റിപ്പോർട്ടും, പ്രവർത്തന റിപ്പോർട്ടും ഐക്യകണ്ഠേന യോഗം പാസാക്കി.

ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് എൽ.ഒ.ഡി.പി ഏകദിന പരിശീലന പരിപാടി

സിപിസിആർഐ കായങ്കുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം ഡയറക്ടർ ഡോ. കൃഷ്ണകുമാർ ക്ലാസ്സെടുക്കുന്നു

ഈ സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ തെരെഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് സംയോജിത കേര വികസന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനായി പ്രദർശന തോട്ടം സ്ഥാപിക്കുന്നതു സംബന്ധിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ഏകദിന പരിശീലന പരിപാടി നടത്തി. ശാസ്ത്രീയ കൃഷി മുറകൾ അവലംബിച്ച് നാളികേര ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുക, ഓരോ പ്രദേശത്തേയും യോജിച്ച ഇടവിളകൾ കൃഷി ചെയ്ത് തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം പരമാവധി ഉയർത്തുക തുടങ്ങിയ ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി നടപ്പിലാക്കുന്ന പദ്ധതിയാണിത്. പദ്ധതി നടത്തിപ്പിന്റെ എല്ലാ ഘട്ടങ്ങളിലും പൂർണ്ണമായ കർഷക പങ്കാളിത്തം ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു എന്നതാണ് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകത.

2019 ജനുവരി 30 ന് ബുധൻ രാവിലെ 10 മണിക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കൊച്ചിയിലെ ആസ്ഥാനത്തു നടത്തിയ പരിശീലന പരിപാടി മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. ശരദിന്ദുദാസ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. തുടർന്ന് സംയോജിത പോഷക പരിപാലനം, സംയോജിത രോഗ – കീട നിയന്ത്രണം സംയോജിത സസ്യപോഷണം എന്നിവയെക്കുറിച്ച് സിപിസിആർഐ കായങ്കുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം ഡയറക്ടർ ഡോ. കൃഷ്ണകുമാർ വിശദമായി സംസാരിച്ചു.

പദ്ധതിയെയും, തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ അവലംബിക്കേണ്ട ശാസ്ത്രീയ കൃഷികളെയും, ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ വഴി പദ്ധതി നടപ്പാക്കേണ്ടത് എങ്ങിനെയെന്നും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡവലപ്മെന്റ് ഓഫീസർ ശ്രീമതി എ ജയശ്രീ, മാർക്കറ്റ് പ്രൊമോഷൻ ഓഫീസർ ശ്രീമതി എം എ ലീന മോൾ എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.

ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് വിത്തുത്പാദന പ്രദർശന തോട്ടം സംബന്ധിച്ച അടിസ്ഥാന വിവരങ്ങൾ ഓൺലൈനായി ബോർഡിൽ എങ്ങിനെ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാം എന്നു കൃഷിക്കാരെ പരിചയപ്പെടുത്തി. തുടർന്ന് കൃഷിക്കാരുടെ സംശയങ്ങൾക്കു വിദഗ്ധർ മറുപടി നല്കി. ചടങ്ങിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി ദീപിതി നായർ സ്വാഗതവും സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ. വി.സി വസന്ത്കുമാർ നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിനായി തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിൽ നിന്നും രണ്ട് പ്രതിനിധികൾ വീതം ഏകദിന നൈപുണ്യ വികസന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കൊച്ചിയിലുള്ള ആസ്ഥാനത്ത് നടന്ന റിപ്പബ്ലിക് ദിനാഘോഷത്തിൽ മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. ശരദിന്ദു ദാസ് ദേശീയ പതാക ഉയർത്തുന്നു. ഡയറക്ടർ ശ്രീ. രാജീവ് ഭൂഷൺ പ്രസാദ്, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. രജത് പാൽ, അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റിവ് ഓഫീസർ മിൽട്ടൺ കൊറയ, പ്രോസസിംങ് എൻജിനിയർ ശ്രീകുമാർ പൊതുവാൾ തുടങ്ങിയവർ സമീപം.

എറണാകുളം ജില്ലാതല നാളികേര സെമിനാർ നായരമ്പലത്ത് നടത്തി

നാളികേര വികസന ബോർഡും ഞാറയ്ക്കൽ കൃഷിവിജ്ഞാന കേന്ദ്രവും സംയുക്തമായി എറണാകുളം ജില്ലയിലെ നാളികേര കർഷർക്കായി ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷി സംബന്ധിച്ച് ഏകദിന ജില്ലാ തല സെമിനാർ നടത്തി. നായരമ്പലം മംഗല്യ ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ നടന്ന സെമിനാറിൽ രാവിലെ 10.30 ന് ആലപ്പുഴ കെവികെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. മുരളീധരൻ ക്ലാസ് നയിച്ചു. തുടർന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ഡിബിന ബേബി നാളികേര ബോർഡിന്റെ കർഷക ക്ഷേമ പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് വിവരിച്ചു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ ആലപ്പുഴ കെവികെയിലെ സബ്ജക്ട്മാറ്റർ സെപഷലിസ്റ്റ് ജിസി ജോർജ് നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർധിത ഉത്പ്പന്ന നിർമ്മാണം എന്ന വിഷയം അവതരിപ്പിച്ചു. ജില്ലയുടെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നായി 200 ലധികം കൃഷിക്കാർ സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്തു.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ മാർച്ചിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

വിത്തു തേങ്ങ സംഭരണവും സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കലും

തെരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃ വൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നും വിത്തു തേങ്ങകളുള്ള കുല കയർ കൊണ്ട് കെട്ടിയിറക്കണം. സംഭരിച്ച വിത്തു തേങ്ങകളിലെ ജലാംശം നഷ്ടപ്പെടാതിരിക്കാൻ തണലിൽ പ്രത്യേകം സൂക്ഷിച്ച് വയ്ക്കുക.

നഴ്സറി പരിപാലനം

നഴ്സറിയിലെ തൈകൾ നനയ്ക്കണം. ആവശ്യാനുസരണം കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം. ചിതൽ ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ തവാരണയിൽ ക്ലോർപൈറിഫോസ് 2 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കീടനാശിനി ലായനി തയ്യാറാക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക. വെള്ളീച്ച ബാധയുണ്ടെങ്കിൽ നഴ്സറിയിലെ തൈകളുടെ അടിവശത്ത് വെള്ളം ശക്തിയായി സ്പ്രേ ചെയ്ത് കൊടുക്കണം.

വളപ്രയോഗം

ജലസേചനം നൽകുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് നിർദ്ദേശിച്ച രാസവളങ്ങളുടെ നാലിലൊരു ഭാഗം ചേർത്തു കൊടുക്കണം.

ജലസേചനം

തെങ്ങുകൾ നനയ്ക്കുന്നത് തുടരുക. കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200 ലിറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിൽ തടം നനയുന്ന രീതിയിൽ ജലസേചന നൽകാം. കണിക ജലസേചനമാണ് തെങ്ങിന് ഏറ്റവും യോജിച്ച ജലസേചന രീതി. കായ്ക്കുന്ന ഒരു തെങ്ങിന് കണിക ജലസേചനം വഴി പ്രതിദിനം 30 – 35 ലിറ്റർ വെള്ളം നൽകിയാൽ മതിയാകും.

ജലസംരക്ഷണം

കാലവർഷ സീസണിലും തുലാമഴ സീസണിലും മഴയുടെ ലഭ്യത ശരാശരിയിലും കുറവായിരുന്നതു കൊണ്ടുതന്നെ ഈ വേനലിൽ പ്രധാന തെങ്ങുകൃഷി മേഖലകളിലെല്ലാം രൂക്ഷമായ ജലക്ഷാമം ഉണ്ടാകാൻ സാധ്യതയുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് കേരകർഷകർ തെങ്ങുകൾ നനയ്ക്കാൻ വെള്ളം ഉപയോഗിക്കുന്നത് വളരെ കരുതലോടെയാവണം. ജല ലഭ്യത കുറഞ്ഞ പ്രദേശങ്ങളിൽ കണിക ജലസേചന രീതി അനുവർത്തിക്കുന്നതു വഴി വെള്ളം ലാഭിക്കുന്നതിന് സാധിക്കും. പുതയിടൽ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ജലസംരക്ഷണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ ഇതിനോടകം അനുവർത്തിച്ചിട്ടില്ലെങ്കിൽ അവ കാര്യക്ഷമമായി നടപ്പിലാക്കണം. ജലദൗർലഭ്യം നേരിടുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് സുരക്ഷാ ജലസേചനമെങ്കിലും ലഭ്യമാക്കണം. അത്തരത്തിൽ ജലസേചനം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനു മുൻപ് തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ കനത്തിൽ പുതയിട്ട വസ്തുക്കൾ മാറ്റി മണ്ണിന്റെ ഉപരിതലത്തിൽ

നനച്ചു കൊടുത്ത ശേഷം മാറ്റി വച്ച പുതയിടലിനുപയോഗിച്ച ഉണങ്ങിയ ഓലകളും മറ്റും വീണ്ടും തടത്തിൽ നിരത്തണം. കടുത്ത ചൂടിൽ ജലസേചനം നടത്തുമ്പോൾ വെള്ളം പുതയിട്ട വസ്തുക്കളിൽ തങ്ങി ബാഷ്പീകരിച്ച് നഷ്ടമാകാതിരിക്കാനാണിത്.

തണൽ നൽകൽ

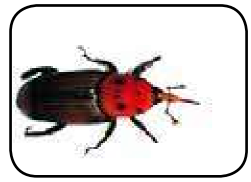
പുതുതായി നട്ട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് ഇതേ വരെയും തണൽ നൽകാൻ സാധിച്ചിട്ടില്ലെങ്കിൽ ആവശ്യത്തിന് തണലൊരുക്കുക.

കീടരോഗ നിയന്ത്രണം

മാർച്ച് മാസം പൊതുവേ വരണ്ട കാലാവസ്ഥയാണെങ്കിലും ഇടയ്ക്ക് ലഭിച്ചേക്കാവുന്ന വേനൽ മഴ, ചൂട് കുറയുന്നതിനും ഒപ്പം കുറച്ചൊക്കെ അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പത്തിന്റെ തോത് കൂടുന്നതിനു ഇടയാക്കുന്നത് കീടബാധ ഉണ്ടാകാൻ അനുകൂല സാഹചര്യമൊരുക്കും. നീരൂറ്റിക്കുടിക്കുന്ന വെള്ളീച്ച, മണ്ഡരി എന്നീ കീടങ്ങൾ പെരുകുന്നതിന് സാധ്യതയുണ്ട്. ഒച്ച്, പുഴുക്കൾ എന്നിവ സാധാരണയായി കാണപ്പെടുന്ന കൃഷിയിടങ്ങളിൽ കീടബാധയുണ്ടോയെന്ന് നിരീക്ഷിക്കുകയും ഉണ്ടെങ്കിൽ കീടബാധയുള്ള പുറം വരിയിലെ പഴയ ഓലകൾ മുറിച്ചു മാറ്റി കത്തിച്ചു നശിപ്പിക്കണം. വെള്ളീച്ചയുടെ ആക്രമണം രൂക്ഷമാകാൻ അനുകൂലമായ കാലാവസ്ഥയുള്ള സാഹചര്യത്തിൽ ആവശ്യത്തിന് വെള്ളവും വളവും നൽകി തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം സംരക്ഷിക്കേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ്. അതു പോലെ കേര നേഴ്സറികളിലെ തൈകൾക്കും വെള്ളീച്ച ബാധയുണ്ടോയെന്നും നിരീക്ഷിക്കേണ്ടതാണ്. ആന്ധ്രാ പ്രദേശിലേയും തമിഴ്നാട്ടിലേയും ചുഴലിക്കാറ്റു മൂലം വിള നഷ്ടമായ തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ വീണുകിടക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തടികളിലും മറ്റും ആകർഷിക്കപ്പെട്ട ചെമ്പൻ ചെല്ലികൾ ചുഴലിക്കാറ്റിൽ നിന്നും രക്ഷപെട്ട് നിൽക്കുന്ന തെങ്ങുകളിൽ മുട്ടയിട്ടു പെരുകാൻ ഇടയുള്ളതിനാൽ വേണ്ട മുൻകരുതൽ നടപടിയെടുക്കണം. തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ഉണങ്ങിയ ഓലയും ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങളും കത്തിക്കുന്നതു കാരണം തെങ്ങിൻ തടി മൃദുവാകുന്നതിനിടയാകുകയും ചെന്നീരൊലിപ്പ് തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന കുമിളുകളുടെ ആക്രമണം എളുപ്പത്തിലാക്കുകയും ചെയ്യും. അതുകൊണ്ട് ഒരു കാരണവശാലും തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ കത്തിക്കരുത്. തെങ്ങിനെ ബാധിക്കുന്ന വിവിധ കീടങ്ങൾ പെരുകുന്നതിനും വിള നഷ്ടമാക്കുന്നതിനും അനുകൂല സാഹചര്യമുള്ള മാർച്ച് മാസത്തിൽ അതുകൊണ്ടു തന്നെ കേര കർഷകർ തെങ്ങിൻ തോപ്പുകൾ ഇടയ്ക്കിടെ സന്ദർശിക്കുകയും കീടബാധ നിരീക്ഷിച്ചറിഞ്ഞ് വേണ്ട നിയന്ത്രണ നടപടികളും മുൻകരുതലുകളും നടപടികളും കൃത്യസമയത്ത് അനുവർത്തിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

ചെമ്പൻ ചെല്ലി

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണമേറ്റ തെങ്ങുകളിൽ ചെമ്പൻ ചെല്ലി ബാധയുണ്ടാകാൻ സാധ്യതയേറെയാണ്. നാമ്പോല വാടുക, വാടിയിടിയുന്ന ഇടയോലകൾ, തടിയിൽ ചെറിയ ദ്വാരങ്ങളും, അതിലൂടെ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള ദ്രാവകം സ്രവിക്കൽ തുടങ്ങിയവയാണ് ചെമ്പൻ ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണ ലക്ഷണങ്ങൾ.



നിയന്ത്രണം

- കീടബാധയേറ്റ ഭാഗം ചെത്തി മാറ്റി ഇമിഡാക്ലോപ്രിഡ് (0.02%) എന്ന കീടനാശിനി ഒരു മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി കീടബാധയേറ്റ ഭാഗത്തുകൂടി ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുക.

മുൻകരുതൽ നടപടികൾ

- തെങ്ങിൻ തടിയിൽ മുറിവുണ്ടാകാതെ സൂക്ഷിക്കുക
- കൂമ്പു ചീയൽ, ഓല ചീയൽ, കൊമ്പൻ ചെല്ലി എന്നിവയ്ക്കെതിരെ പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക.
- പച്ച മടലുകൾ കഴിവതും വെട്ടാതിരിക്കുക, വെട്ടുകയാണെങ്കിൽ ഒരു മീറ്ററെങ്കിലും നീട്ടി മാത്രം വെട്ടുക.
- ചെല്ലി ബാധ വന്ന് നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വെട്ടി മാറ്റി തീയിട്ട് നശിപ്പിക്കുക.

ബഹുവിള കൃഷി സമ്പ്രദായം അനുവർത്തിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ചെമ്പൻ ചെല്ലി ബാധ, ഏകവിള തോട്ടങ്ങളിലുള്ള കീടബാധയേക്കാൾ കുറവായിരിക്കും. അതുകൊണ്ട് കേരാധിഷ്ഠിത് ബഹുവിള കൃഷി സമ്പ്രദായം അനുവർത്തിക്കുന്നത് ചെല്ലിയുടെ ആക്രമണം കുറയ്ക്കുന്നതിന് സഹായിക്കും.

മണ്ഡരി

മണ്ഡരി ബാധ രൂക്ഷമാകുന്നത് വേനൽക്കാലത്താണ്. മച്ചിങ്ങയുടെ മോടത്തിനോടു ചേർന്ന് വെളുത്ത ത്രികോണാകൃതിയിലുള്ള പാട്, തേങ്ങ വലുതാവുമ്പോൾ പരുപരുത്ത തവിട്ടു പാടുകൾ തേങ്ങയിൽ വ്യാപിക്കുക. എന്നിവയാണ് പ്രധാന ലക്ഷണങ്ങൾ. മച്ചിങ്ങ പൊഴിച്ചിലുമുണ്ടാകാറുണ്ട്.

നിയന്ത്രണം

പരാഗണം കഴിഞ്ഞ അഞ്ച് ഇളം കുലകളിൽ താഴെപ്പറുന്ന ഏതെങ്കിലും ഒരു മിശ്രിതം തളിക്കുക.

- വേപ്പെണ്ണ - വെളുത്തുള്ളി മിശ്രിതം (20 മില്ലി ലിറ്റർ + 200 ഗ്രാം+ 5 ഗ്രാം സോപ്പ്, ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ)
- പാമോയിൽ 200 മില്ലി ലിറ്റർ , സൾഫർ 5 ഗ്രാം, സോപ്പ് 12 ഗ്രാം, 800 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ
- അസാഡിറാക്റ്റിൻ (1 %) 10 മില്ലി ലിറ്റർ തുല്യ അളവ് വെള്ളവുമായി ചേർത്ത് വേരിൽക്കൂടി നൽകുക.

കീടനിയന്ത്രണ നടപടിയോടൊപ്പം തന്നെ ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള വളപ്രയോഗവും ജലസേചനവും മണ്ണ് സംരക്ഷണ നടപടികളും അനുവർത്തിക്കുന്നതുവഴി മണ്ഡരി ബാധയുടെ രൂക്ഷത കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കും.

ഒച്ച് പുഴുക്കൾ

മാർച്ച് മാസത്തിലെ അനുകൂല കാലാവസ്ഥ കീടങ്ങൾ പെരുകുന്നതിന് സഹായകമായതിനാൽ ആന്ധ്രാ പ്രദേശിലെ ഈസ്റ്റ് ഗോദാവരി, കർണ്ണാടകയിലെ തുംകൂർ തുടങ്ങിയ പ്രദേശങ്ങളിൽ ഒച്ച് പുഴുക്കളുടെ ആക്രമണം മൂലം തെങ്ങുകളിൽ വിളനാശമുണ്ടാകുന്നതിന് സാധ്യതയുണ്ട്. പ്രത്യേകിച്ച് പുഴയോരത്തും കായലിനോടു ചേർന്നു കിടക്കുന്ന പ്രദേശങ്ങളിലും കീടബാധ കൂടുതലായിരിക്കും. നൂറു കണക്കിന് ഒച്ചു പുഴുക്കൾ കൂട്ടമായി ഓലകളുടെ അടിവശം തിന്നു നശിപ്പിക്കും. ഒപ്പം ഇലപ്പുള്ളി രോഗവും ഉണ്ടാവുന്ന സാഹചര്യങ്ങ

ളിൽ ഓലകൾ പാടെ നശിച്ചു പോകുന്നു. രൂക്ഷമായ കീടബാധ മൂലം ഓലകളിൽ ഈർക്കിൽ മാത്രം അവശേഷിക്കും.

നിയന്ത്രണം

കീടബാധയുടെ പ്രാരംഭ ഘട്ടത്തിൽ തന്നെ പുഴു ബാധയുള്ള ഓലകൾ നശിപ്പിച്ചു കളയുക വഴി ഒച്ചു പുഴുക്കൾ പെരുകുന്നത് തടയാം.

വിളക്കു കെണികൾ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ സ്ഥാപിക്കുക, ജൈവിക നിയന്ത്രണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ബാസിലസ് തുറിഞ്ചിയൻസിസ് എന്ന ബാക്ടീരിയ (5 ഗ്രാം കൾച്ചർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ) ഓലകളിൽ തളിക്കുക, പുഴുക്കളെ തിന്നു നശിപ്പിക്കുന്ന പീഡിയോബിയസ് ഇംപ്രൂസ് എന്ന പരാദ പ്രാണികളെ ഓലകളിൽ വിടുക തുടങ്ങിയ മാർഗ്ഗങ്ങളിലൂടെ ഒച്ചു പുഴുക്കളുടെ നിയന്ത്രണം സാദ്ധ്യമാക്കാം.

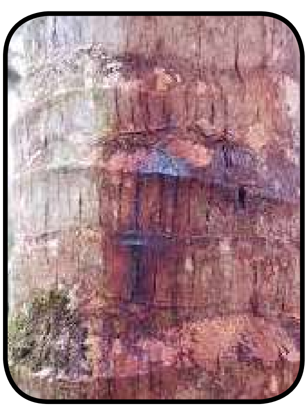
ചെന്നീരൊലിപ്പ്

തെങ്ങിൻ തടിയിൽ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള പാടുകൾ, തടിയിലൂടെ തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള ദ്രാവകം ഒലിച്ചിറങ്ങുക തുടങ്ങിയവയാണ് രോഗ ലക്ഷണങ്ങൾ. തടിയിലൂടെ ഒലിച്ചിറങ്ങുന്ന ദ്രാവകം പിന്നീട് ഉണങ്ങുമ്പോൾ കറുപ്പു നിറത്തിലാകുന്നു. ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗം കടുക്കുമ്പോൾ തെങ്ങിന്റെ പുറം വരിയിലെ ഓലകൾ മഞ്ഞളിക്കുകയും തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം ക്ഷയിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. രോഗ ബാധയെ തുടർന്ന തെങ്ങിന്റെ തടിയിൽ ചില കീടങ്ങളുടെ ആക്രമണം കൂടി ഉണ്ടാകുന്നത് തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം കൂടുതൽ ക്ഷയിപ്പിക്കുന്നു.

നിയന്ത്രണം

തെങ്ങിൻ തടിയുടെ ചുവടോട് ചേർന്ന് ചപ്പുചവറുകൾ കൂട്ടിയിട്ട് കത്തിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക.

രോഗം ബാധിച്ച ഭാഗത്ത് ട്രൈക്കോഡർമ്മ ടാൽക് മിശ്രിതം കുഴമ്പു രൂപത്തിലാക്കി തേച്ച് പിടിപ്പിക്കുക. ഇതിനായി ടാൽക് മാധ്യമത്തിൽ വളർത്തിയ 100 ഗ്രാം ട്രൈക്കോഡർമ 50 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി കുഴമ്പു രൂപത്തിലാക്കാം.



വേനൽക്കാലത്ത് ജലസേചനവും മഴക്കാലത്ത് നീർവാർച്ചാ സൗകര്യവും ഉറപ്പാക്കുക.

കാലവർഷത്തിനു ശേഷം മറ്റ് ജൈവ വളങ്ങൾക്കൊപ്പം തെങ്ങൊന്നിന് 5 കിലോ ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക്, 100 ഗ്രാം ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത് തടത്തിൽ വിതറി കൊടുക്കുക.

നിർദ്ദേശിച്ച് അളവിൽ സന്തുലിത വളപ്രയോഗം നടത്തി തെങ്ങിന്റെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതു വഴി ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗത്തിന്റെ രൂക്ഷത കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കും.

തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം

താഴത്തെ ഓലകൾ പെട്ടെന്ന് ഉണങ്ങി തടിയോടു ചേർന്നു തൂങ്ങി കിടക്കുക, തേങ്ങ പൊഴിയുക, തെങ്ങിൻ തടിയുടെ ചുവടുഭാഗത്ത് തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുക, വേരുകൾ ചീഞ്ഞഴുകുക എന്നിവയാണ് രോഗ ലക്ഷണങ്ങൾ. ഉണങ്ങി നശിക്കാറായ തെങ്ങുകളുടെ ചുവടു ഭാഗത്ത് രോഗകാരിയായ കുമിളിന്റെ കുട പോലുള്ള ഭാഗം കാണപ്പെടുന്നു.

നിയന്ത്രണം

രോഗബാധിതയായ തെങ്ങിന് ചുറ്റും 60 സെന്റി മീറ്റർ ആഴത്തിലും 30 സെന്റി മീറ്റർ വീതിയിലുമായി കിടങ്ങ് കുഴിച്ച് രോഗവ്യാപനം തടയുക. ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തെങ്ങൊന്നിന് 5 കിലോ ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ തടത്തിൽ ചേർത്ത് കൊടുക്കുക.

രോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങിൻ ചുവട്ടിൽ 40 ലിറ്റർ ബോർഡോ മിശ്രിതം അല്ലെങ്കിൽ കുമിൾ നാശിനിയായ ഹെക്സാകൊണാസോൾ 5 ഇസി 80 മില്ലി ലിറ്റർ 40 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി ഒഴിക്കുക.

ഹെക്സാകൊണാസോൾ 5 ഇസി 2 മില്ലി ലിറ്റർ 100 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലർത്തി വേരിൽ കൂടി നൽകുക.

ശുപാർശ ചെയ്ത തോതിൽ വളപ്രയോഗവും ജലസേചനവും നടത്തുക.

തയ്യാറാക്കിയത് ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ഡോ. പി. സുബ്രഹ്മണ്യൻ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം കാസർഗോഡ്, ഡോ. ജോസഫ് രാജ് കുമാർ, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം.

കമ്പോള അവലോകനം - ജനുവരി 2019

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ മൂന്നു വിപണികളിലും 2019 ജനുവരി മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് കാണാൻ സാധിച്ചത്. കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 18200 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 18100 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട്ട് 18400 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 17900 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 18000 രൂപയും, കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റിൽ 18400 രൂപയുമായിരുന്നു വില നിലവാരം. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 300 രൂപയുടെയും ആലപ്പുഴയിൽ 100 രൂപയുടെയും നഷ്ടം രേഖപ്പെടുത്തി. കോഴിക്കോട്ട് വിപണി നേട്ടവും നഷ്ടവുമില്ലാതെ ക്ലോസ് ചെയ്തു.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് ദൃശ്യമായത്. ക്വിന്റലിന് 16667 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം 1334 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 15333 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ജനുവരി മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01/01/2019	18200	18100	18400	16667
06/01/2019	18200	18200	18500	16667
13/01/2019	18600	18600	18850	16667
20/01/2019	18600	18600	19000	16667
27/01/2019	18200	18300	18450	16333
31/01/2019	17900	18000	18400	15333

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ക്വിന്റലിന് 18700 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. ജനുവരി മാസം വിലയിൽ ക്രമമായ കുറവാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. മാസം 15200 രൂപയിലാണ് വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തത്. നഷ്ടം ക്വിന്റലിന് 3500 രൂപ. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)

01/01/2019	18700
06/01/2019	18100
13/01/2019	17000
20/01/2019	16100
27/01/2019	15300
31/01/2019	15200

ആട്ടു കൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 12100 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ 11700 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട് 12200 രൂപയിലുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. കേരളത്തിലെ ഈ മൂന്നു വിപണികളിലും കൊപ്ര വിലയിൽ ജനുവരി മാസം ഉടനീളം സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 11800 രൂപയും കോഴിക്കോട്ട് ക്വിന്റലിന് 11700 രൂപയുമായിരുന്നു വില. അതായത് കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 300 രൂപയും, കോഴിക്കോട്ട് 500 രൂപയും വീതം നഷ്ടത്തിലാണ് വ്യാപാരം അവസാനിച്ചത്. ആലപ്പുഴ വിപണി നേട്ടവും നഷ്ടവുമില്ലാതെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 11800 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം 10900 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. നഷ്ടം ക്വിന്റലിനു 900 രൂപ. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01/01/2019	12100	11700	12200	11800
06/01/2019	12100	11850	12000	11400
13/01/2019	12500	12200	12100	11500
20/01/2019	12500	12200	12300	11600
27/01/2019	12100	11800	11800	11000
31/01/2019	11800	11700	11700	10900

ഉണ്ട കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2019 ജനുവരിയിൽ ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രതികരണമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 16500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 200 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 16200 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01/01/2019	16500
06/01/2019	16800
13/01/2019	16700
20/01/2019	16751
27/01/2019	16500
31/01/2019	16300

കൊട്ട തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ 2019 ജനുവരി മാസത്തിലുടനീളം കുറവാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 9350 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 1250 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 8100 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01/01/2019	9350
06/01/2019	9350
13/01/2019	9250
20/01/2019	8500
27/01/2019	8100
31/01/2019	8100

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം 2019 ജനുവരിയിൽ ആയിരത്തിന് 16000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച്, 2000 രൂപ നേട്ടത്തിൽ മാസാവസാനം ആയിരത്തിന് 18000 രൂപയ്ക്ക് ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 16000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം 15000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ളൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 17500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 13500 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	പൊള്ളാച്ചി	ബംഗളുരു	മംഗലാപുരം (ഗ്രേഡ് 1)
01/01/2019	16000	16000	17500	20000
06/01/2019	16000	16000	17500	20000
13/01/2019	18000	16000	17500	
20/01/2019	18000	16000	17500	20000
27/01/2019	18000	16000	17500	21000
31/01/2019	18000	15000	13500	21000

പട്ടിക 8 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
5/1/2019	126	140	160	467
12/1/2019	124	142	165	467
19/01/2019	126	141	165	481
26/01/2019	125	142	166	481

*പൊള്ളാച്ചി

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

ഇന്ത്യയിലെയും ഇന്തോനേഷ്യയിലെയും, ഫിലിപ്പീൻസിലെയും, ശ്രീലങ്കയിലെയും, അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തിലുടനീളം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ കുറവാണ് പ്രകടമായത്. വിവിധ അന്താരാഷ്ട്ര ആഭ്യന്തര വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 7 ൽ:

പട്ടിക 7 : വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം	ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം		
	ഫിലിപ്പൈൻസ്/ ഇൻഡോനേഷ്യ (സി.ഐ.എഫ് യൂറോപ്പ്)	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ഇന്ത്യ*
5/1/2019	801	785	781	2360
12/1/2019	791	770	772	2360
19/01/2019	799	750	754	2360
26/01/2019	768	740	737	2313

*കാങ്കയം

തേങ്ങ

പ്രമുഖ നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്ത്യ, ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര വിപണികളിലെ ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം പട്ടിക 8 ൽ :

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഇന്ത്യ, ശ്രീലങ്ക, ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ എന്നീ വിപണികളിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കൊപ്രയുടെ വില കുറയുന്ന പ്രവണതയാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. വിവിധ ആഭ്യന്ത്ര വിപണികളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
5/1/2019	494	407	913	1614
12/1/2019	495	419	913	1628
19/01/2019	477	422	913	1642
26/01/2019	447	454	919	1557

*കാങ്കയം

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

കൊക്കോ പൈനാപ്പിൾ ഡിലൈറ്റ്

ചേരുവകൾ

പൈനാപ്പിൾ - 4 കപ്പ് കഷണങ്ങൾ
തേങ്ങാവെള്ളം - 2 കപ്പ്
കരിക്കിൻ കാമ്പ് - 1 കപ്പ്
പഞ്ചസാര സിറപ്പ് - 4 ടേബിൾ സ്പൂൺ
പൊടിച്ച ഐസ് - 1 കപ്പ്

കടപ്പാട്:

തയാറാക്കുന്ന വിധം

ഐസ് പൊടിച്ചത് ഒഴികെയുള്ള ചേരുവകൾ എല്ലാം മിക്സിയിലിട്ട് നന്നായി അടിച്ചു ഒന്നിക്കുക. നാലു സെർവിംങ് ഗ്ലാസ് എടുത്ത് ഓരോന്നിലും കാൽ ഗ്ലാസ് വീതം പൊടിച്ച ഐസ് ഇട്ട ശേഷം അതിനു മുകളിൽ ജ്യൂസ് ഒഴിക്കുക. ഗ്ലാസിന്റെ വക്കിൽ വൃത്താകൃതിയിൽ മുറിച്ചെടുത്ത പൈനാപ്പിൽ കഷണം കൊണ്ട് അലങ്കരിച്ച് ഉടൻ സെർവ് ചെയ്യുക. പൈനാപ്പിൾ ലഭ്യമല്ലാത്ത സീസണിൽ ടിന്നിലടച്ചു വരുന്ന പൈനാപ്പിൾ ഉപയോഗിക്കാം. ടിന്നിലടച്ച പൈനാപ്പിളിന് കടുത്ത മധുരമായിരിക്കും എന്നതിനാൽ ഇതുപയോഗിക്കുമ്പോൾ പഞ്ചസാര സിറപ്പ് ഒഴിവാക്കാവുന്നതാണ്.