ഉള്ളടക്കം

04 ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം

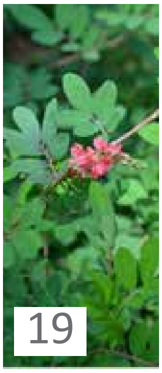
05 നമുക്കു ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കാം
സുനയന എസ്, ഷെരിഫ എം, റെജി ജേക്കബ് തോമസ്

08 നാളികേരം ഒന്ന്, ഉൽപന്നങ്ങൾ പലത്...
ഷമീന ബീഗം പി.പി.

14 മികച്ച വിളവിനു പച്ചില വളങ്ങൾ
ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്

16 ഇടത്തിനാൽ വീട്ടിലെ നാളികേര തോപ്പ്
ആബെ ജേക്കബ്

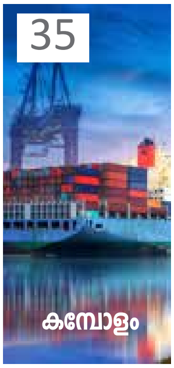
കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 21



19 ഔഷധ സസ്യ ഇടവിള കൃഷിയിൽ ജൈവ വളങ്ങളുടെ പ്രാധാന്യം
ബേബി ജോസഫ്

വാർത്തകൾ 25

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ നവംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ 32
സി. തമ്പാൻ, പി. സുബ്രഹ്മണ്യം, ജോസഫ് രാജ്കുമാർ


35 കമ്പോളം

കേരപാചകം 38

ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം

പ്രിയ നാളികേര കർഷകരെ,

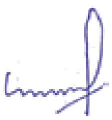
നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്ന് ഹൃദ്യമായ ആശംസകൾ!

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ വളരുന്ന സാധ്യത വിളിച്ചോതി ഫിലിപ്പീൻസിൽ അടുത്ത നാളിൽ സമാപിച്ച ആഗോള നാളികേര കോൺഗ്രസിന്റെ നിരീക്ഷണങ്ങൾ ഏവരുടെയും കണ്ണു തുറപ്പിക്കാൻ പര്യാപ്തമാണ്. ഇന്ത്യ, ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ നാളികേര ഉത്പാദകരാജ്യമാണെങ്കിൽപോലും സംസ്കരണം, മൂല്യവർധനവ്, കയറ്റുമതി എന്നീ രംഗങ്ങളിൽ നാം ഇനിയും വളരെ മുന്നേറേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ ദൗർലഭ്യവും, ഉയർന്ന വിലയുമാണ് ഈ മേഖലയിൽ അനുഭവപ്പെടുന്ന പ്രധാന പ്രതിബന്ധങ്ങൾ എന്നു സൂക്ഷ്മാപഗ്രഥനത്തിൽ മനസിലാകും.

ഇന്ത്യയിലെ കൃഷിക്കാരുടെ വരുമാനം 2022 -ാടു കൂടി ഇരട്ടിയാക്കുക, നാളികേര ഉത്പ്പന്ന സംസ്കരണത്തിൽ രാജ്യത്തെ മുന്നിലെത്തിക്കുക തുടങ്ങിയ ഇന്ത്യാ ഗവൺമെന്റിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ സാക്ഷാത്ക്കരിക്കുന്നതിന് നാളികേര മേഖലയുടെ വിസ്തൃതി വളരെ അടിയന്തിരമായി വിപുലീകരിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. 2019 – 20 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ 21000 ഹെക്ടറിലേയ്ക്കു കൂടി നാളികേര പുതുകൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കുക എന്നതാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ലക്ഷ്യം. പരമ്പരാഗത – പരമ്പരാഗേതര നാളികേര ഉത്പാദന സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ കൂടുതൽ സ്ഥലങ്ങളിലേയ്ക്ക് തെങ്ങു കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കുന്നതിനൊപ്പം, നിലവിലുള്ള തോട്ടങ്ങളിലെ പ്രായാധിക്യത്താൽ ഉത്പാദനം കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റി കൃഷി പുനരുദ്ധാരണത്തിനുള്ള ശ്രമങ്ങളും നടന്നു വരുന്നു. ഈ ദ്വിമുഖ സമീപനവും മികച്ച പരിചരണ മുറകളും നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്പാദനവും ഉത്പാദന ക്ഷമതയും ഉയർത്താൻ സഹായകരമാകും. വിപണിയിൽ നിന്നുള്ള ഉറപ്പോടെ കൃഷിക്കാരനു പ്രയോജനകരമായ വിധത്തിൽ കൃഷിയും വ്യവസായവും പരസ്പരം കൈകോർത്തു നീങ്ങണം. ന്യായവിലയ്ക്ക്, അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ തൃപ്തികരമായ ലഭ്യതയിലൂടെ സംരംഭകനും ലാഭകരമാകണം.

നാളികേരം ഒരു അത്ഭുത വിളയാണ്. നാളികേരത്തിന്റെ പോഷക – ആരോഗ്യ പ്രയോജനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് നടക്കുന്ന നിരവധിയായ ഗവേഷണ പഠനങ്ങൾ നമ്മുടെ പ്രതീക്ഷ വർധിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. പരമ്പരാഗതമായ അറിവുകളും, അനുഭവസ്ഥരുടെ നേർസാക്ഷ്യങ്ങളും അടിസ്ഥാനമാക്കി, ആരോഗ്യവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രയോജനങ്ങളുടെ വെളിച്ചത്തിൽ ഉപഭോഗം വർധിക്കുന്നതിനാൽ നാളികേരത്തിന് ആവശ്യം കൂടുകയാണ്. നമ്മുടെ നാളികേര കൃഷിക്കാർക്കു പ്രയോജകീഭവിക്കുന്നതിനു വേണ്ടി ഉത്പാദനം, സംസ്കരണം, മൂല്യവർധനവ്, കയറ്റുമതി എന്നിവ ശക്തിപ്പെടുത്തി ഈ വിളയുടെ സാധ്യത പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ സമൂഹത്തിന് സാധിക്കണം. അല്ലെങ്കിൽ ഈ മേഖലയിൽ നാം ഏറെ പിന്തള്ളപ്പെട്ടു പോകും.

നാളികേര വികസന രംഗത്തെ സുസ്ഥിര സേവനം പുരസ്കരിച്ച് മനിലയിൽ നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ മന്ത്രിതല സമ്മേളനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന് ബഹുമതി ലഭിച്ച വിവരം കൂടി നിങ്ങളെ സസന്തോഷം അറിയിക്കട്ടെ. ഇന്ത്യൻ നാളികേര മേഖലയെ ആഗോളതലത്തിൽ മുൻ നിരയിലെത്തിക്കുന്നതിന് നമുക്ക് ഒന്നിച്ചു മുന്നേറാം.



വി. ഉഷാറാണി ഐ.എ.എസ്
ചെയർപേഴ്സൺ

നമുക്കു ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കാം

സുനയന എസ്, ഷെരിഫ എം, റെജി ജേക്കബ് തോമസ്
തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം, കായംകുളം, ആലപ്പുഴ

കേരളീയന് തെങ്ങ് കല്പവൃക്ഷമാണ്. തെങ്ങ് പോലെ ആദായമുള്ള മറ്റൊരു വൃക്ഷമില്ല. തെങ്ങിന്റെ എല്ലാ ഭാഗവും ഉപയോഗപ്രദമാണ്. കേരളത്തിന്റെ കാർഷിക വിളകളിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനമാണ് തെങ്ങിനുള്ളത്. ഒരു കാലത്ത് ഈ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ കുത്തകയായിരുന്ന കേരകൃഷി, ഇപ്പോൾ അയൽസംസ്ഥാനങ്ങൾ കയ്യടക്കി തുടങ്ങി. നാളികേര ഉത്പാദനക്ഷമതയിൽ ഇന്ന് കേരളത്തിന്റെ സ്ഥാനം ഒമ്പതു മാത്രമാണ്. ഉത്പാദനക്ഷമത കുറഞ്ഞതും പ്രായാധിക്യം ചെന്നതുമായ തെങ്ങുകളാണ് ഇതിന് പ്രധാനകാരണം. ഗുണമേന്മയുള്ള നടീൽവസ്തുക്കളുടെ ലഭ്യതക്കുറവും തെങ്ങുകൃഷിയെ സാരമായി ബാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇവ പരിഹരിച്ച് നാളീകേരത്തിന്റെ ഉത്പാദനവും ഉത്പാദനക്ഷമതയും വർധിപ്പിക്കാനുള്ള നിരവധി പദ്ധതികൾ സർക്കാർ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നുണ്ട്. അതിൽ ഏറ്റവും പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്ന ഒന്നാണ് ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻതൈ ഉത്പാദനം.

തെങ്ങിന് ചിട്ടയായ പരിപാലനം പോലെ തന്നെ പ്രധാനമാണ് തെങ്ങുകൃഷിക്ക് ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകൾ ഉപയോഗിക്കുക എന്നത്. നല്ല തെങ്ങിൻ തൈ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിലും അത് നടുന്നതിലും പരിചരിക്കുന്നതിലും ശാസ്ത്രീയമായ പിൻബലം കൂടിയുണ്ടെങ്കിൽ വിളവേറും എന്ന കാര്യം ഉറപ്പാക്കാം. തെങ്ങൊരു ദീർഘകാല വിളയായതിനാൽ തെങ്ങിൻ തൈകൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുമ്പോൾ അതീവ ശ്രദ്ധ പുലർത്തണം. നല്ല തെങ്ങിൻ തൈകൾ വേണമെങ്കിൽ മികച്ച വിത്തുതേങ്ങകൾ തെരഞ്ഞെടുക്കണം. തൈകളുടെ സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ പ്രധാനമായും മാതൃവൃക്ഷത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു. സംസ്ഥാനത്തെ തെക്കൻ ജില്ലകളിലെ (തിരുവനന്തപുരം മുതൽ തൃശൂർ വരെ) തെങ്ങു കൃഷിയെയും നാളികേര ഉത്പാദനക്ഷമതയെയും സാരമായി ബാധിക്കുന്ന രോഗമാണ് കാറ്റു വീഴ്ച്ച. ഈ ജില്ലകളിൽ, അതായത് രോഗബാധിത പ്രദേശങ്ങളിൽ വളരുന്ന രോഗമില്ലാത്തതും അത്യുല്പാദനശേഷിയുള്ളതുമായ മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് വേണം വിത്തു തേങ്ങ സംഭരിക്കാൻ.

മാതൃവൃക്ഷം

- സ്ഥിരമായി മികച്ച വിളവു തരുന്നവ ആയിരിക്കണം
- താരതമ്യേന രോഗ-കീടബാധ കുറവുള്ളതും ആരോഗ്യമുള്ളതും ആയിരിക്കണം
- കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിത പ്രദേശങ്ങളിൽ രോഗത്തെ അതിജീവിച്ച് ഉയർന്ന ഉത്പാദന ശേഷിയുള്ളവയും, എലീസ / സീറോ

ളജി പരിശോധനയിൽ രോഗമുക്തമായവയും ആയിരിക്കണം

- പേടു കായ്ക്കുന്നതും തേങ്ങ വിളയുന്നതിനു മുമ്പ് ധാരാള മായി പൊഴിഞ്ഞു പോകുന്നതുമായ തെങ്ങുകൾ ഒഴിവാക്കുക
- തികച്ചും അനുകൂലമായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ മാത്രം വളരുന്നതും ഒഴിവാക്കുക
- വൃത്താകൃതിയിലുള്ള തലപ്പും 30 മുതൽ 35 വിരിഞ്ഞ ഓലകളും ഉണ്ടായിരിക്കണം
- കുറുകിയ ബലമുള്ള പൂങ്കുല തണ്ടുകളും ബലമുള്ള മടലോടു കൂടിയവയും ആയിരിക്കണം
- 12 കുലകളെങ്കിലും ഉണ്ടായിരിക്കണം

മേൽ പറഞ്ഞ സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ ഇനങ്ങൾക്ക് അനുസരിച്ചു വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.

നെടിയ ഇനങ്ങളുടെ തനതു സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ

- തലപ്പ്: നെടിയ ഇനങ്ങളുടെ തലപ്പ് പൊതുവെ വലുതായിരിക്കും, ഒരേ സമയം 25 മുതൽ 40 ഓലകൾ വരെ തെങ്ങിലുണ്ടായിരിക്കും
- ഉയരം: 25-50 വയസ്സ് പ്രായമായ തെങ്ങുകളുടെ ഉയരം 15 മുതൽ 18 മീറ്റർ വരെയാണ്
- ശരാശരി ആയുസ്സ് : 80 മുതൽ 100 വർഷം വരെ
- ഓല: പൂർണ്ണവളർച്ചയെത്തിയ ഓലയ്ക്ക് ശരാശരി 6 മീറ്റർ നീളമുണ്ടായിരിക്കും. ഓലകളുടെയും ഓലക്കാലുകളുടെയും നീളവും വീതിയും താരതമ്യേന കൂടുതലായിരിക്കും
- തടി: കുറിയ ഇനത്തെ അപേക്ഷിച്ച് നെടിയ ഇനത്തിന് ശക്തിയും വണ്ണവുമുള്ള തടിയും, തടിയുടെ കടഭാഗം വണ്ണം കൂടിയതും ഉരുണ്ടതുമായിരിക്കും. തടിയിൽ ഓലയടർന്നുണ്ടാകുന്ന പാടുകൾ അവ്യക്തവും പാടുകൾ തമ്മിലുള്ള അകലം കുറിയ ഇനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കൂടുതലുമായിരിക്കും കൂടാതെ തടിയിൽ ഒരു മീറ്റർ നീളത്തിൽ ഓലയടർന്നുണ്ടാകുന്ന പാടുകളുടെ എണ്ണം 15 ൽ താഴെയായിരിക്കും.
- നാളികേരം: സാധാരണയായി കുറിയ ഇനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് ഇവയുടെ നാളീകേരത്തിന്റെ വലുപ്പം കൂടുതലും പച്ച / മഞ്ഞ / ബ്രൗൺ / ചുവപ്പ് നിറത്തിലുള്ളതും അണ്ഡാകൃതിയിലോ നീണ്ടുരുണ്ടതോ ആയിരിക്കും. കൊപ്രയുടെ തൂക്കവും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ അളവും കൂടുതലായിരിക്കും

കുറിയ ഇനങ്ങളുടെ തനതായ സ്വഭാവ ഗുണങ്ങൾ

സ്വഭാവ ഗുണം	ചാവക്കാട് കുറിയ പച്ച	ചാവക്കാട് കുറിയ ഓറഞ്ച്
നാളികേരത്തിന്റെയും ഓലമടലിന്റെയും നിറം	പച്ച	ഓറഞ്ച്
നാളികേരത്തിന്റെ ആകൃതി	ദീർഘ വൃത്താകൃതി വിളവാകുമ്പോൾ അറ്റം ചുളിഞ്ഞ് കൂർത്ത് വൃത്താകൃതിയിൽ വളയമുള്ളതും	ഉരുണ്ടത്
തടിയുടെ വണ്ണം	വണ്ണം കുറവ് (55 65 സെന്റി മീറ്റർ ചുറ്റളവ്), താഴെ മുതൽ മുകളിൽ വരെ ഒരേ വണ്ണം	വണ്ണം കുറവ് (65 70 സെന്റി മീറ്റർ ചുറ്റളവ്), താഴെ മുതൽ മുകളിൽ വരെ ഒരേ വണ്ണം
ഓലയുടെ നീളം	4.00 4.50 മീറ്റർ	4.15 - 4.45 മീറ്റർ
ഓല അടർന്നുണ്ടാകുന്ന പാടുകൾ	വ്യക്തവും, തമ്മിലുള്ള അകലം കുറവുമായിരിക്കും	വ്യക്തവും, തമ്മിലുള്ള അകലം കുറവുമായിരിക്കും
പ്രതിവർഷ ശരാശരി വിളവ്	90 തേങ്ങ	110 തേങ്ങ

വിത്തുതേങ്ങ സംഭരണം

- വിത്തുതേങ്ങയുടെ പാകം: 11-12 മാസം മൂപ്പെത്തിയവ. കുലയിലെ ഒരു തേങ്ങയെങ്കിലും ഉണങ്ങിയാൽ മൂപ്പെത്തിയതായി കണക്കാക്കാം.

വിളഞ്ഞ തേങ്ങ കൊട്ടി നോക്കിയാൽ ലോഹത്തിൽ കൊട്ടുമ്പോഴുള്ളത് പോലെ പ്രത്യേക ശബ്ദം കേൾക്കാം. വിളയാത്ത തേങ്ങയിൽ നിന്നും ഇത്തരം ശബ്ദം ഉണ്ടാവുകയില്ല

- വിളവെടുപ്പ് സമയം: എല്ലാ മാസങ്ങളിലും വിത്തുതേങ്ങ സംഭരിക്കാമെങ്കിലും ജനുവരി മുതൽ മെയ് വരെയുള്ള മാസങ്ങളാണ് അനുയോജ്യം
- വിളവെടുപ്പ് രീതി: വിത്തുതേങ്ങയ്ക്കുള്ള കുലകൾ ഉയരത്തിൽ നിന്നു വെട്ടിയിടരുത്. ഇവ ബലമുള്ള കയറിൽ കെട്ടി ഇറക്കണം.
- വിത്തുതേങ്ങ തെരഞ്ഞെടുക്കൽ: ഒരു കുലയിലെ എല്ലാ തേങ്ങയും വിത്തിനായി ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിഞ്ഞുവെന്ന് വരില്ല. (ലക്ഷണമൊത്ത തേങ്ങ മാത്രമേ വിത്തിനുപയോഗിക്കാവൂ). കേടുപാടുകളോ വിള്ളലോ ഉള്ള തേങ്ങ ഒരിക്കലും വിത്തിനായി ഉപയോഗിക്കരുത്

വിത്തുതേങ്ങ സൂക്ഷിക്കൽ

- വിളവെടുത്ത ഉടനെ വിത്തുതേങ്ങ പാകാറില്ല. തൊണ്ട് ഉണങ്ങി പാകമായ ശേഷമേ പാകാറുള്ളൂ .
- വിത്തുതേങ്ങ വിളവെടുത്ത് തണലുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ 8 സെന്റി മീറ്റർ കനത്തിൽ മണൽ വിരിച്ച് ഞെട്ടറ്റം മുകളിലായി അടുക്കി വെക്കണം.
- നെടിയ ഇനം - രണ്ട് മാസംവരെ സൂക്ഷിക്കാറുണ്ട്

● കുറിയ ഇനങ്ങളുടെ വിത്തുതേങ്ങ വിളവെടുത്ത് 15 ദിവസത്തിനകം തന്നെ പാകണം.കുറിയ ഇനങ്ങളിൽ വെള്ളം കുറവായതിനാൽ ഒരു മാസത്തിനകം വെള്ളം വറ്റിപ്പോകാനും അങ്കുരണശേഷി നഷ്ടപ്പെടാനും സാധ്യതയുണ്ട്.

● വെള്ളം വറ്റിയ തേങ്ങ ഒരിക്കലും പാകാനെടുക്കരുത്

നഴ്സറി ഒരുക്കൽ

● സ്ഥലം : നല്ല നീർവാർച്ചയുള്ളതും ജലസേചന സൗകര്യമുള്ളതുമായ സ്ഥലമാണ് നഴ്സറിക്കായി തെരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത്. ആവശ്യത്തിന് സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കുന്ന സ്ഥലവുമാണ് നഴ്സറിക്ക് അനുയോജ്യം. തണൽ കൂടുതലുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ തൈകൾ ഉയരത്തിൽ വളരുകയും അവയ്ക്ക് കരുത്ത് കുറയുകയും ചെയ്യും. തുറസ്സായ സ്ഥലങ്ങളിൽ വേനൽ മാസങ്ങളിൽ തവാരണയ്ക്ക് തണൽ നൽകണം.

● മണ്ണ് : മണൽ മണ്ണാണ് നഴ്സറിക്ക് ഏറ്റവും യോജിച്ചത്. മണൽ മണ്ണിൽ വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കുകയില്ലെന്ന് മാത്രമല്ല ചിതലിന്റെ ആക്രമണവും കുറവായിരിക്കും. കൂടാതെ തൈകൾ പിഴുതെടുക്കാനും എളുപ്പമാണ്. പോഷകാംശം കുറഞ്ഞ മണ്ണായതിനാൽ വളർന്നുവരുന്ന തൈകളുടെ യഥാർത്ഥ ജനിതക ഗുണം മനസ്സിലാക്കാനും മണൽ മണ്ണാണ് യോജിച്ചത്.

● തവാരണ തയ്യാറാക്കൽ : ഒന്നര മീറ്റർ വീതിയിലും സൗകര്യപ്രദമായ നീളത്തിലും വാരങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാം. തേങ്ങകൾ തമ്മിൽ 20 – 25 സെന്റി മീറ്ററും, വരികൾ തമ്മിൽ 30 സെന്റി മീറ്ററും അകലം നൽകണം. ഇങ്ങനെയുള്ള ഒരു വാരത്തിൽ 4-5 വരികൾ ഉണ്ടായിരിക്കും. തവാരണകൾക്കിടയിൽ 75 സെന്റി മീറ്ററും വീതിയിൽ നടപ്പാത വിടണം.

വിത്തുതേങ്ങ പാകൽ

● പാകുന്ന സമയം: മെയ് – ജൂണിൽ മഴ കിട്ടി തുടങ്ങിയാലുടൻ തന്നെ വിത്തുതേങ്ങ പാകാം. വിത്തുതേങ്ങ വിലങ്ങനെയോ കുത്തനെയോ പാകാം. കുറിയ ഇനങ്ങളുടെ വിത്തു തേങ്ങകൾ വിലങ്ങനെ പാകുന്നതാണ് നല്ലത്. ഇവയിൽ വെള്ളം കുറവായതിനാൽ വിലങ്ങനെ പാകുമ്പോൾ ഭ്രൂണം, ലഭ്യമായ വെള്ളത്തിൽ തൊട്ടിരിക്കുന്നതിനാൽ വേഗത്തിൽ മുളയ്ക്കുകയും കരുത്തോടെ വളരുകയും ചെയ്യും.

● കുത്തനെ പാകി വളർത്തിയെടുക്കുന്ന തൈകൾ പിന്നീട് ഒരു സ്ഥലത്ത് നിന്ന് മറ്റൊരിടത്തേക്ക് കൊണ്ട് പോകാൻ സൗകര്യപ്രദമാണെന്ന് മാത്രമല്ല ഇങ്ങനെ കൊണ്ടുപോകുമ്പോൾ കേടുപാടുകൾ ഉണ്ടാകാനുള്ള സാധ്യത വളരെക്കുറവായിരിക്കുകയും ചെയ്യും.

● വിത്തുതേങ്ങ പാകുമ്പോൾ തേങ്ങയുടെ മുകളറ്റം വെളിയിൽ കാണുന്ന വിധം മണ്ണിട്ട് മൂടണം. തവാരണകളിൽ പാകും മുമ്പ് ഓരോ വിത്ത് തേങ്ങയും കുലുക്കി നോക്കി അതിലെ വെള്ളം വറ്റിയിട്ടില്ല എന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തണം.

ചിതലിന്റെ ആക്രമണം കൂടുതലുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ പ്രതിരോധ നടപടിയായി വിത്തുതേങ്ങ പാകുന്നതിനു മുമ്പ് ക്ലോറിഡ്സ്റ്റ് (ക്ലോർപൈറിഫോസ് 1.5% DP) എന്ന പൊടി രൂപത്തിലുള്ള കീടനാശിനി ചാലുകളിൽ വിതറാവുന്നതാണ്. വിത്ത് തേങ്ങകൾ നിശ്ചിത അകലത്തിൽ വച്ച് മുകളറ്റം വെളിയിൽ കാണത്തക്ക വിധത്തിൽ മണ്ണിട്ട് മൂടണം. എല്ലാ വിത്തുതേങ്ങകളും ഒരേ ദിശയിൽ തന്നെ ചാലുകളിൽ പാകാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. വിത്തു തേങ്ങകൾ പാകിയ ശേഷം ഉണങ്ങിയ ഓലകൾ ഉപയോഗിച്ച് തവാരണകൾ പുതയിടണം. തവാരണകളിൽ ഈർപ്പമില്ലെങ്കിൽ നനച്ചുകൊടുക്കണം.

നഴ്സറി പരിചരണം

● ജലസേചനം : മഴയില്ലെങ്കിൽ തവാരണകളിൽ ഈർപ്പമനുസ്സരിച്ച് ആഴ്ചയിൽ രണ്ടോ മൂന്നോ തവണ ജലസേചനം നൽകണം. പാകി ആദ്യമാസങ്ങളിൽ ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോലയോ കരിയിലയോ വിരിച്ച് മണ്ണിലെ ജലാംശം നിലനിർത്താവുന്നതാണ്.

● കള നിയന്ത്രണം: തവാരണകളിൽ കളനിയന്ത്രണം നിർബന്ധമായും പാലിച്ചിരിക്കണം. കളകൾ അപ്പപ്പോൾ തന്നെ പറിച്ചു നീക്കണം.

● മുളയ്ക്കാനെടുക്കുന്ന സമയം: നെടിയ ഇനങ്ങൾ: 60 –130 ദിവസം വരെ

കുറിയ ഇനങ്ങൾ: 30 – 95 ദിവസം

പാകി അഞ്ചു മാസം കഴിഞ്ഞിട്ടും മുള വരാത്ത വിത്ത് തേങ്ങ തവാരണകളിൽ നിന്നും ഇളക്കി മാറ്റണം. രോഗങ്ങളോ കീടങ്ങളോ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ ഉടൻ നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കണം.

● വളപ്രയോഗം: തവാരണകളിൽ വളരുന്ന തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് വളപ്രയോഗം നടത്തേണ്ട ആവശ്യമില്ല. വളരുന്ന ഭ്രൂണത്തിന് ഒരു വർഷത്തേക്കാവശ്യമായ ഊർജ്ജം വിത്ത് തേങ്ങയിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്

തൈകൾ ഇളക്കി മാറ്റൽ

തൈകൾ ഒരിക്കലും ഓലകളിൽ പിടിച്ചുയർത്തി പിഴുതു മാറ്ററുത്. പ്രത്യേകം രൂപകൽപന ചെയ്ത പാര കൊണ്ടോ മൺവെട്ടി കൊണ്ടോ ചുവട്ഭാഗത്ത് കേടു പറ്റാതെ ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം തൈകൾ ഇളക്കി മാറ്റണം. പിഴുതു മാറ്റിയ തൈകൾ കഴിവതും നേരത്തെ നടണം. ഒഴിവാക്കാനാവാത്ത സാഹചര്യങ്ങളിൽ മാത്രം തൈകൾ 7 ദിവസം വരെ തണലിൽ സൂക്ഷിക്കാം. ഈ അവസരത്തിൽ ചിതലിന്റെ / ഉറുമ്പിന്റെ ആക്രമണത്തിന് സാധ്യതയുള്ളതിനാൽ മുൻകരുതൽ എടുക്കണം.

ഗുണമേന്മയുള്ള തൈകൾ തിരഞ്ഞെടുക്കൽ

ഒരു വർഷം പാകമായ തൈകളാണ് പറിച്ചു നടാനായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

● നേരത്തെ മുളച്ച്, കരുത്തോടെ വളരുന്ന തൈകൾ (വിത്ത് പാകി 100–120 ദിവസത്തിനകം)

● ഒരു വർഷം പാകമായ തൈകൾക്ക് 6–8 ഓലകൾ ഉണ്ടായിരിക്കണം

● 10 സെന്റി മീറ്ററിലധികം കണ്ണാടിക്കനമുള്ളവ

● ഓലക്കാലുകൾ നേരത്തെ വിടർന്നവ

● മാതൃവൃക്ഷത്തിന്റെ തനതായ സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ കാണിക്കുന്നവ

ഒരു നഴ്സറിയിൽ ഒരുമിച്ച് നടുന്നതിൽ ഏകദേശം 60 – 65 ശതമാനം തൈകളും മികച്ച സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ പ്രകടിപ്പിക്കുന്നവയായിരിക്കും. ബാക്കി വരുന്ന തൈകൾ ഒരു കാരണവശാലും നടാൻ ഉപയോഗിക്കരുത്. ■

ഫോൺ: 04792442160

നാളികേരം ഒന്ന്, ഉൽപന്നങ്ങൾ പലത്...

ഷമീന ബീഗം പി.പി.
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസറഗോഡ്

തെങ്ങുകൃഷി ആദായകരമാക്കുന്നതിന് ഉൽപന്ന വൈവിദ്ധ്യവൽക്കരണം കൂടിയേ തീരൂ. വിപണിയിലെ വില വ്യതിയാനങ്ങൾ മൂലം തെങ്ങുകൃഷിക്കുണ്ടാകുന്ന ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ കുറയ്ക്കുന്നതിന് ഉൽപന്ന വൈവിദ്ധ്യവത്ക്കരണം വളരെ സഹായകമാണ്. ഇളീർ, നാളികേര കാമ്പ്, തേങ്ങാവെള്ളം, തൊണ്ട്, ചിരട്ട, ഓല, തെങ്ങിൻ തടി എന്നിങ്ങനെ തെങ്ങിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് നിരവധി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി വിപണനം ചെയ്യുന്നതിന് വിപുലമായ സാധ്യതകളുണ്ട്.

ഇളനീർ

ഇളനീർ രുചികരവും ഉന്മേഷദായകവും പോഷക സമൃദ്ധവുമാണ്. ഇതിൽ ഗ്ലൂക്കോസ്, ഫ്രക്ടോസ്, സൂക്രോസ്, മുതലായ പഞ്ചസാരകളും, പൊട്ടാസ്യം, മഗ്നീഷ്യം, സോഡിയം, കാൽസ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, സൾഫർ, കോപ്പർ, ഇരുമ്പ് എന്നീ മൂലകങ്ങളും വിറ്റാമിൻ സി, വിറ്റാമിൻ ബി കോംപ്ലക്സ് എന്നിവയും ഹോർമോണുകളും നിരവധി അമിനോ ആസിഡുകളും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. 6- 7 മാസം പ്രായമുള്ള കരിക്കിൽ നിന്ന് ഏതാണ്ട് 300-400 മില്ലി ലിറ്റർ ഇളനീർ വെള്ളം ലഭിക്കും. ചാവക്കാട് കുറിയ ഓറഞ്ച്, കൽപ സൂര്യ, കൽപജ്യോതി, എന്നീ ഇനങ്ങൾ ഇളനീരിന്, അനുയോജ്യമാണെന്ന് സി.പി.സി.ആർ.ഐ യിൽ നടന്ന പഠനങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തുന്നു.

ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് പഞ്ച് ആന്റ് കട്ടർ

കരിക്കെന്ന് കേട്ടാൽ പെട്ടെന്ന് വഴിയോരങ്ങളിലെ കരിക്കു വെട്ടുകാരെയാണ് ഓർമ്മ വരിക. കരിക്കിൻ വെള്ളം എളുപ്പത്തിൽ കുടിക്കാനും കാമ്പ് എടുക്കാനും ഉതകുന്ന ഉപകരണം സി.പി.സി.ആർ.ഐ കണ്ടു പിടിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതാണ് പഞ്ച് ആന്റ് കട്ടർ. ഈ യന്ത്രമുപയോഗിച്ച് സ്ട്രോയുടെ വ്യാസത്തിൽ കരിക്കിൽ ദ്വാരമുണ്ടാക്കി ഇളനീർ കുടിച്ചതിന് ശേഷം കാമ്പ് രണ്ട് പകുതിയായി മുറിക്കാനും സാധിക്കും. ഈ യന്ത്രമുപയോഗിച്ച് ഒരു മണിക്കൂറിൽ 120 കരിക്കുകൾ വെട്ടാം.

ഇളനീർ ലഘുപാനീയങ്ങൾ

കരിക്കിൻ വെള്ളം പാശ്ചുരീകരണത്തിന് വിധേയമാക്കി രാസ സംരക്ഷകങ്ങളുമായി യോജിപ്പിച്ച് പാക്കറ്റുകളിലാക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ലഭ്യമാണ്. ഇങ്ങനെ പായ്ക്ക് ചെയ്ത ഇളനീർ മൂന്ന് മാസം വരെ അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവിൽ കേടുകൂടാതിരിക്കും. ഡി.എഫ്.ആർ.എൽ. എന്ന സ്ഥാപനവുമായി ചേർന്നാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഇത് പുറത്തിറക്കിയത്.

കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിൽ പൈനാപ്പിൾ, മുന്തിരി, മാതളം, മാമ്പഴം, ചെറുനാരങ്ങാ തുടങ്ങിയ പഴസത്ത് ചേർത്ത് പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങളായി കൂടുതൽ നാൾ സൂക്ഷിക്കാനുമുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ലഭ്യമാണ്. കരിക്കിൻ വെള്ളവും പൈനാപ്പിൾ നീരും 10 : 30 അനുപാതത്തിൽ ചേർത്ത പാനീയം ഗുണത്തിലും സ്വീകാര്യതയിലും മുന്നിട്ടു നിൽക്കുന്നതായി റിപ്പോർട്ടുകളുണ്ട്.

ഇളനീർ കോൺസൻട്രേറ്റ്

സ്പ്രേ ഇവാപൊറേഷൻ എന്ന നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയുപയോഗിച്ചാണ് ഇളനീർ കോൺസൻട്രേറ്റ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഇങ്ങനെ കിട്ടുന്ന കോൺസൻട്രേറ്റിൽ ഇളനീരിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന എല്ലാ പോഷക ഗുണങ്ങളും നിലനിർത്തിയിട്ടുണ്ട്. യഥാർത്ഥത്തിൽ ഇത് ജർമ്മൻ സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ്.

ഫ്രോസൻ കോക്കനട്ട് ജ്യൂസ് / വാട്ടർ

ഇളനീർ മാത്രമായോ ഇളനീരും കാമ്പും ജ്യൂസാക്കി അതിലെ തരികൾ സെൻട്രിഫ്യൂജിന് വിധേയമാക്കി, കോൺസൻട്രേറ്റ് ചെയ്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്ത് ശീതീകരിച്ചാണ് ഫ്രോസൻ കോക്കനട്ട് വാട്ടർ അല്ലെങ്കിൽ ജ്യൂസ് നിർമ്മിക്കുന്നത് .

സ്നോബോൾ ഇളനീർ

7- 8 മാസം പ്രായമായതും കാമ്പിന് ഏതാണ്ട് 2-3 മില്ലിമീറ്റർ കനമുള്ളതുമായ ഇളനീർ തൊണ്ട് നീക്കി ചിരട്ടയിൽ യന്ത്ര സഹായത്തോടെ (സ്നോബോൾ ടെണ്ടർ നട്ട് മെഷീൻ) കാമ്പ് പൊട്ടിപോകാത്ത വിധത്തിൽ ചാലുണ്ടാക്കി, ചിരട്ട ഇളക്കി മാറ്റിയാണ് സ്നോബോൾ ഇളനീർ തയ്യാറാക്കുന്നത്. ചിരട്ടയിൽ ചാലുണ്ടാക്കുന്നതിന് അനുയോജ്യമായ ഈ യന്ത്രം സി.പി.സി.ആർ.ഐ യിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തതാണ്. ഇങ്ങനെയെടുത്ത സ്നോബോൾ പാനീയമായും ലഘു ഭക്ഷണമായും ഉപയോഗിക്കാം

കാമ്പിൽ നിന്ന് കാൻഡി, പ്രിസർവ്, ടൂട്ടി – ഫ്രൂട്ടി, ജെല്ലി, ജാം

ഏകദേശം എട്ടു മാസം പ്രായമുള്ള കാമ്പിൽ മാംസ്യം, അന്നജം, നാര് തുടങ്ങി നിരവധി പോഷകങ്ങളുണ്ട്. ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കിയ കാമ്പ് 70 – 75 ഡിഗ്രി ബി (ബ്രിക്സ്) പഞ്ചസാര സിറപ്പിൽ തിളപ്പിച്ച് കഷണങ്ങളിൽ പഞ്ചസാര പിടിച്ചതിന് ശേഷം കാമ്പ് മാറ്റി ഉണക്കിയെടുത്താണ് കാൻഡിയുണ്ടാക്കുന്നത്. അതുപോലെ തന്നെ കാമ്പിൽ പഞ്ചസാര ലായനി ചേർത്ത് ടൂട്ടി ഫ്രൂട്ടിയുമാക്കിയെടുക്കാം. പൈനാപ്പിൾ, പേരക്കാ, പാളയം കോടൻ പഴങ്ങൾക്കൊപ്പം കാമ്പും അടിച്ച് പിഴിഞ്ഞ് രുചിയേറിയ ജാം ആക്കി മാറ്റാം. ഇളനീരും കാമ്പും ചേർത്ത് (കാമ്പ് പല കഷ്ണങ്ങളാക്കി) പെക്റ്റിനോ, ചൈനാ ഗ്രാസോ, ജെലാറ്റിനോ ചേർത്ത് ചൂടാക്കി തണുപ്പിച്ച് പോഷക സമൃദ്ധമായ ജെല്ലിയാക്കിയും മാറ്റാം. മലബാർ കേരളയിലെ പ്രധാന വിഭവമായ ഇളനീർ പുഡിംഗ് ഏത് ആഘോഷത്തിനും മാറ്റു കൂട്ടും.

ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് ഐസ്ക്രീം

ഐസ്ക്രീം വ്യവസായങ്ങളിൽ ഏറെ ജനപ്രിയമായ ഒന്നാണ് കരിക്ക് കൊണ്ടുള്ള ഐസ്ക്രീം. പാലും പാലുൽപന്നങ്ങൾക്കുമൊപ്പം കരിക്കിൻ കഷ്ണമായോ കരിക്കിൻ കാമ്പ് അരച്ചോ ചേർത്താണ് ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് ഐസ്ക്രീം ഉണ്ടാക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയിലെ പല മുന്തിയ ഐസ്ക്രീം കമ്പനികളും ഇന്ന് ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് ഐസ്ക്രീം പുറത്തിറക്കിയിട്ടുണ്ട്.

മിനിമലി പ്രോസസ്ഡ് ടെന്റർ നട്ട്

കരിക്കിൻ തൊണ്ട് ഭാഗികമായി ചെത്തി മാറ്റി, അതിന്റെ നിറം മാറാതിരിക്കാൻ രാസ സംരക്ഷക വസ്തുക്കളിൽ കരിക്കിനെ മുക്കിയെടുത്ത് വെള്ളം വാർന്ന ശേഷം പോളി എത്തിലീൻ ക്ലിംഗ് ഫിലിമോ, ഷ്രിങ്ക് റാപ്പിങ്ങോ ചെയ്ത് കരിക്കിന്റെ വലുപ്പം കുറച്ച് ആകർഷകത കൂട്ടി വിപണിയിൽ എത്തിക്കാം. മിനിമൽ പ്രോസസിംഗിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

തൂൾ തേങ്ങ അഥവ ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ

12 മാസം പ്രായമുള്ള നാളികേര കാമ്പിൽ 40 ശതമാനത്തോളം കൊഴുപ്പ് അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഇവയിൽ ഭൂരിഭാഗവും മദ്ധ്യ ശൃംഖലാ കൊഴുപ്പമ്ലങ്ങളായതു കൊണ്ട് എളുപ്പം ദഹിച്ച് മനുഷ്യ ശരീരത്തിന് ഊർജ്ജം സംഭാവന ചെയ്യുന്നു. കൊഴുപ്പു കൂടാതെ അന്നജം, നാര്, പ്രോട്ടീൻ, കാൽസ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, വിറ്റാമിനുകൾ, അമിനോ ആസിഡ് എന്നിവയും കാമ്പിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

നാളികേര കാമ്പിന്റെ പുറമെയുള്ള ടെസ്റ്റ നീക്കി അണുനശീകരണം നടത്തി ഉണക്കി ഗ്രേറ്റ് ചെയ്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതാണ് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ. ബേക്കറികളിലാണ് ഇതിന്റെ പ്രധാന ഉപയോഗം. നാളികേരത്തിന്റെ തനതായ രുചിയും മണവും നിലനിർത്തുന്ന ഉൽപന്നമാണിത്. ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് ഏറ്റവുമധികം കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്ന നാളികേര ഉൽപന്നം കൂടിയാണിത്.

നാളികേരപ്പാൽ

നാളികേര കാമ്പ് അരച്ച് വെള്ളം ചേർത്ത് പിഴിഞ്ഞെടുത്താണ് തേങ്ങാപ്പാൽ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. തേങ്ങാപ്പാലിൽ പശുവിൻ പാലിനെ അപേക്ഷിച്ച് കൊഴുപ്പ് കൂടുതലാണെങ്കിലും മാംസ്യവും പഞ്ചസാരയും കുറവാണ്. തേങ്ങാപ്പാലിൽ 30

തൊട്ട് 40 ശതമാനം വരെ കൊഴുപ്പും, 3 മുതൽ 5 ശതമാനം പ്രോട്ടീനും (മാംസ്യവും) 9–10 ശതമാനത്തോളം അന്നജവും 6 ശതമാനത്തോളം ധാതുലവണങ്ങളും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

തേങ്ങാപ്പാലിന്റെ സംസ്ക്കരിച്ച രൂപങ്ങളായ ടിന്നിലടച്ച ക്രീം, പാൽ, ഡീഹൈഡ്രേറ്റഡ് പാൽപൊടി, സ്ക്കിംഡ് മിൽക്ക് തുടങ്ങി വിവിധതരം ഉൽപന്നങ്ങൾ വൻകിട നാളികേര ഉൽപാദക രാജ്യങ്ങളായ തായ്‌ലന്റ്, ഫിലിപ്പൈൻസ്, ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ എന്നിവിടങ്ങളിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിക്കപ്പെടുന്നു.

നാളികേര ക്രീം

തേങ്ങാപ്പാലിൽ നിന്ന് വെള്ളം മാറ്റിയെടുക്കുമ്പോൾ ക്രീം കിട്ടും. ഇത് പാശ്ചുരീകരണത്തിന് വിധേയമാക്കി ചില രാസ സംരക്ഷകങ്ങളും ചേർത്ത്, ഹോമോജനൈസേഷൻ നടത്തി പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണനം നടത്താം. ഇങ്ങനെ കിട്ടുന്ന ക്രീമിൽ 20 – 30 ശതമാനം വരെ കൊഴുപ്പടങ്ങിയിരിക്കും. ഏകദേശം 10000 തേങ്ങയിൽ നിന്ന് 2500 കിലോ ഗ്രാം ക്രീം കിട്ടും. ഇത് നേരിട്ടും അല്ലെങ്കിൽ വെള്ളവുമായി നേർപ്പിച്ചും ഉപയോഗിക്കാം. വീട്ടാവശ്യത്തിന് ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ നാളികേര ക്രീമിൽ 3 ഇരട്ടി വെള്ളം ചേർക്കണം.

പായ്ക്കുകളിലാക്കിയ തേങ്ങാപ്പാൽ

ഫിലിപ്പൈൻസ്, മലേഷ്യ, തായ്‌ലന്റ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ പശുവിൻ പാലിന് പകരമായി തേങ്ങാപ്പാൽ ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു. തേങ്ങാപ്പാൽ (പാശ്ചുരീകരണം, രാസ സംരക്ഷണം, ഹോമോജനൈസേഷൻ, അണു വിമുക്തമാക്കൽ/ ഓട്ടോക്ലേവിംഗ് തുടങ്ങി) വിവിധതരം സംസ്ക്കരണ പ്രക്രിയയിലൂടെ പായ്ക്കു ചെയ്ത് സൂക്ഷിക്കാം.

സ്കിംഡ് മിൽക്ക്

തേങ്ങാപ്പാലിനെ സെൻട്രിഫ്യൂജിംഗ് ചെയ്ത് വെള്ളം വേർതിരിച്ച് സംസ്ക്കരണത്തിലൂടെ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് സ്കിംഡ് മിൽക്കായി ഉപയോഗിക്കാം. പശുവിൻ പാലിന് തുല്യമായി മൂല്യമാണ് സ്കിംഡ് മിൽക്കിനുള്ളത്. ഇതിൽ 4.5 മുതൽ 4.8 ശതമാനം കൊഴുപ്പെ ഉള്ളൂ. അതിനു പുറമേ 4 ശതമാനത്തിൽ താഴെ പ്രോട്ടീൻ/ മാംസ്യവും 0.7 ശതമാനം ധാതുലവണങ്ങളും 5 ശതമാനം അന്നജവും അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

തേങ്ങാപാൽപ്പൊടി

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ വളരെ ഡിമാന്റുള്ള നാളികേര ഉൽപന്നമാണ് തേങ്ങാപാൽപ്പൊടി. തേങ്ങാപ്പാലിൽ കേസീൻ, മാൾട്ടോടെക്സ്ട്രിൻ എന്നീ അഡിറ്റീവ്സുകൾ ചേർത്ത് പ്രത്യേക സ്പ്രേ ഡ്രയറിൽ പൊടിയാക്കിയെടുക്കുന്നതാണ് മിൽക്ക് പൗഡർ അഥവാ തേങ്ങാപ്പാൽപ്പൊടി. ഇത് വെള്ളത്തിൽ കലർത്തുമ്പോൾ തേങ്ങാപ്പാലിന്റെ നറുമണം നിലനിർത്തുന്നു. ഭക്ഷ്യ പാനീയ വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ഇത് വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ഇതിൽ 60.5 ശതമാനം കൊഴുപ്പ്, 27.29 ശതമാനം അന്നജം, 9.6 ശതമാനം മാംസ്യം, 1.75 ശതമാനം ചാരം, 0.8 മുതൽ 2 ശതമാനം വരെ ഈർപ്പം, 0.02 ശതമാനം നാരുകൾ എന്നിവ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

വെജിറ്റേറിയൻ ഡെലിക്കസി / ഡെസർട്ട് / ഐസ്ക്രീം

പശുവിൻ പാൽ പാടെ ഒഴിവാക്കി തേങ്ങാപ്പാലുപയോഗിച്ച് ഗുണമേന്മയേറിയതും പോഷക സമ്പുഷ്ടവുമായ ഐസ്ക്രീമുകളും ഫ്രോസൻ ഡെസർട്ടുകളും തയ്യാറാക്കാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെയുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ ലാക്ടോസ് ഇൻടോളറൻസ് ഉള്ള വ്യക്തികൾക്ക് വലിയ ആശ്വാസമാണ്. അടുത്തിടെയായി സിപി.സിആർ ഐ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത തേങ്ങാപ്പാലും കേരോൽപന്നങ്ങളായ കരിക്കിൻ വെള്ളം, കാമ്പ്, കോക്കനട്ട് ഷുഗർ മുതലായവ ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ ഐസ്ക്രീം മംഗലാപുരത്തെ ഹാംഗിയോ എന്ന ഐസ്ക്രീം സ്ഥാപനം വിപണിയിൽ എത്തിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഇത് നിരവധി മൂലകങ്ങളുടേയും ധാതുലവണങ്ങളുടേയും കലവറയാണ്.

വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ / ഉരുക്കുവെളിച്ചെണ്ണ

ഇന്ത്യയിലും വിദേശ വിപണികളിലും ഏറെ പ്രചാരം കിട്ടി വരുന്ന കേരോൽപന്നമാണ് വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ. പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് എണ്ണയെടുക്കുന്നത് കൊണ്ടാണ് ഇതിനെ വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണയെന്ന് വിളിക്കുന്നത്. പച്ചവെള്ളം പോലെ തെളിഞ്ഞതും വെളിച്ചെണ്ണയുടെ തനതായ മണവുമുള്ള ഏറ്റവും പരിശുദ്ധമായ എണ്ണയാണിത്. തേങ്ങാപ്പാൽ ചൂടാക്കിയോ, പുളിപ്പിച്ചോ, സെൻട്രിഫ്യൂജിംഗ്ന് വിധേയമാക്കിയോ ആണ് വിർജിൻ ഓയിൽ വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നത്. തേങ്ങാപ്പാൽ തിളപ്പിച്ച് അതിൽ നിന്ന് എണ്ണ എടുക്കുന്നതാണ് പരമ്പരാഗത രീതി. (ഉരുക്കു വെളിച്ചെണ്ണ/ വെന്ത വെളിച്ചെണ്ണ) ഈ രീതി കുറെക്കൂടി നവീകരിച്ചതാണ് ഹോട്ട് പ്രോസസിംഗ് എന്ന പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ.

തേങ്ങാപ്പാൽ വെള്ളവും ചേർത്ത് ടാങ്കിൽ പുളിക്കാനനുവദിച്ച് പിരിഞ്ഞ് എണ്ണയായി കിട്ടുമ്പോൾ അതിനെ അരിച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ് ഫെർമെന്റഡ് വെർജിൻ ഓയിൽ എന്ന പേരിൽ വിപണനം നടത്തുന്നു. ഈ രണ്ട് സാങ്കേതികവിദ്യക

ളും അനുയോജ്യമായ യന്ത്രോപകരണങ്ങളും കാസർഗോഡ് സി.പി.സി.ആർ.ഐ യിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ഇതിനു പുറമേ സെൻട്രിഫ്യൂജ്ഡ് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എന്ന റിയപ്പെടുന്ന വെർജിൻ ഓയിൽ പലതരം സൗന്ദര്യവർദ്ധന വസ്തുക്കളിലും ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നു. ഇതിൽ ആന്റിയോക്സിഡന്റും പോളിഫീനോളും, വിറ്റാമിൻ - ഇ എന്നിവയും ധാരാളം അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

വെളിച്ചെണ്ണ

നാളികേരത്തിന്റെ ഏറ്റവും പഴക്കമേറിയതും കാലാകാല ങ്ങളായി ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നതും ഡിമാന്റ് ഒരിക്കൽ പോലും നഷ്ടമാകാത്തതുമായ ഉൽപന്നമാണ് വെളിച്ചെണ്ണ. മൂപ്പെത്തിയ കാമ്പ് ഉണക്കി കൊപ്രയാക്കി എക്സ്പെല്ലറോ ഹൈഡ്രോളിക് പ്രസോ ഉപയോഗിച്ച് ആട്ടി എണ്ണയെടുത്ത് വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നു.

ലോ ഫാറ്റ് ഡെസിക്കേറ്റഡ് പൗഡർ/ കോക്കനട്ട് ഫ്ളോർ

പാലെടുത്തതിന് ശേഷം ബാക്കി വരുന്ന പീര ഉണക്കി പൊടിയാക്കി പായ്ക്കറ്റുകളിലാക്കിയതാണ് വിപണിയിൽ ലോഫാറ്റ് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ എന്ന പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്നത്. ഇതിന് ഡെസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡറിനേക്കാൾ വില കുറവാണ്. പച്ചതേങ്ങയുടെ മണവും കുറഞ്ഞ അളവിൽ മാത്രം കൊഴുപ്പും ഇതിന്റെ പ്രത്യേകതകളാണ്. ബേക്കറികളിൽ ബിസ്ക്കറ്റ്, കുക്കീസ്, ചോക്ലേറ്റ്, പാസ്താ, മുറുക്ക്, മധുരപലഹാരങ്ങൾ, കേക്ക് മുതലായവയുണ്ടാക്കാൻ ഈ പൗഡർ ഉപയോഗിക്കുന്നു. വീട്ടാവശ്യത്തിന് കറികൾക്കും ചട്ട്ണിക്കും സ്വാദിനോ മണത്തിനോ കോട്ടം വരാത്ത വിധം ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു.

നാളികേര ചിപ്സ്

നാളികേര ചിപ്സ് ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് ആദ്യം നാളികേ കാമ്പ് പുറംതൊലി കളഞ്ഞ് നേർത്ത ചീളുകളാക്കി പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ വ്യതിവ്യാപന നിർജ്ജലീകരണം (ഓസ്മോട്ടിക് ഡീഹൈഡ്രേഷൻ) നടത്തി (5-6 മണിക്കൂർ, 60-70 ഡിഗ്രി ഊഷ്മാവിൽ ഡ്രയറിൽ ലാമിനേറ്റഡ് പൗച്ചുകളിൽ വായുവും ഈർപ്പവും തട്ടാതെ പായ്ക്ക് ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ഇത് പോലെ ഉപ്പുവെള്ളത്തിൽ മുക്കി ഉപ്പ് കലർന്ന ചിപ്സും തയ്യാറാക്കാം. ഇതിൽ പലതരം ഫ്ളേവറുകളും കൂട്ടിച്ചേർക്കാവുന്നതാണ്. നാളികേര ചിപ്സിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ സി.പി.സി. ആർ.ഐ യിൽ ലഭ്യമാണ്. മൊരിഞ്ഞ നാളികേര ചിപ്സ് മറ്റ് ചിപ്സുകളെപ്പോലെ വറുക്കാത്തതിനാൽ അതിന്റെ തനതായ രുചിയും നിലനിൽക്കും. ചിപ്സ് ലഘു ഭക്ഷണമായി ഉപയോഗിക്കാം. ഒരു നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് ശരാശരി 150 ഗ്രാം ചിപ്സ് ലഭിക്കും.

തേങ്ങാവെള്ളം

മിക്ക നാളികേര വ്യവസായങ്ങളിലെയും ഉപോൽപന്നമാണ് തേങ്ങാവെള്ളം. പലപ്പോഴും ഒരുപയോഗവുമില്ലാതെ പുറംതള്ളാറാണ് പതിവ്. തേങ്ങാ വെള്ളത്തിൽ ഇളനീരിനെ അപേക്ഷിച്ച് മധുരം കുറവാണെങ്കിലും യഥാർത്ഥത്തിൽ നിരവധി മൂലകങ്ങളും ധാതു ലവണങ്ങളും ഇതിലടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. തൻമൂലം ഉപയോഗദായകമായ ലഘു പാനീയങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാൻ ഇത് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ 0.1 ശതമാനം മാംസ്യവും, 0.1% കൊഴുപ്പും, 2% പഞ്ചസാരയും, 0.5% ധാതു ലവണങ്ങളും, 0.2% പൊട്ടാസ്യവും, .04% കാൽസ്യവും, .015% മഗ്നീഷ്യവും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. കൂടാതെ ഇളനീ

രിലുള്ളതു പോലെ വിറ്റാമിനുകളും അമിനോ ആസിഡുകളും ഇതിലുണ്ട്. തേങ്ങാ വെള്ളത്തിൽ നിന്ന് ലെമണേഡ്, സ്ക്വാഷ്, റെഡി - റ്റു - സർവ്, ബോട്ടിൽഡ് കോക്കനട്ട് വാട്ടർ, ഫ്രോസൺഡ് കോക്കനട്ട് വാട്ടർ, കോക്കനട്ട് വാട്ടർ ജെല്ലി മുതലായ ലഘുപാനീയങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. വളരെ ചെലവു കുറഞ്ഞതും അനായാസം ഉണ്ടാക്കാൻ പറ്റുന്നവയുമാണ് ഇവ.

തേങ്ങാവെള്ളത്തെ കരിക്കിൻ വെള്ളത്തിന്റെ സ്വാദിനോട ടുത്തെത്തിക്കുകയും അത് കുപ്പിയിലാക്കി 45 മുതൽ 60 ദിവസം വരെ സൂക്ഷിച്ച് വയ്ക്കുകയും ചെയ്യാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ തിരുവനന്തപുരത്തുള്ള റീജിയനൽ റിസർച്ച് ലബോറട്ടറി (എൻ.ഐഐ.എസ്.റ്റി) വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

നാറ്റാ - ഡി - കൊക്കോ

ജപ്പാൻ, കൊറിയ, തായ്വാൻ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ വൻ വിപണിയിലുള്ള ഉത്പന്നമാണ് നാറ്റാ ഡി - കൊക്കോ. തേങ്ങ വെള്ളത്തിൽ അസറ്റോബാക്ടർ സൈലീനിയം എന്ന സൂക്ഷ്മ ജീവിയുടെ പ്രവർത്തന ഫലമായുണ്ടാകുന്ന ഉൽപന്നമാണിത്. പ്രത്യേക അനുപാതത്തിൽ തേങ്ങാവെള്ളം, പഞ്ചസാര, അസറ്റിക് ആസിഡ് എന്നിവ ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ മിശ്രിതത്തിലേക്കാണ് അസറ്റോബാക്ടർ സൈലീനിയം ചേർക്കേണ്ടത്. ഈ മിശ്രിതം ഗ്ലാസ് ഭരണിയിലാക്കി നേരിയ തുണികൊണ്ട് മൂടി 2-3 ആഴ്ച സൂക്ഷിച്ച് വയ്ക്കണം.

ഈ സമയത്ത് ക്രീം നിറത്തിലുള്ള ജെല്ലി പദാർത്ഥം ജാറിനുള്ളിൽ രൂപം കൊള്ളുന്നു. ഇത് ശേഖരിച്ച് ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി മുറിച്ച് ശുദ്ധ ജലത്തിൽ കഴുകി അതിന്റെ അമ്ലാംശം നീക്കം ചെയ്ത് 12 മണിക്കൂറോളം പഞ്ചസാര ലായനിയിൽ മുക്കി വച്ച് കുപ്പികളിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ നിന്നും 750 ഗ്രാം നാറ്റാ - ഡി - കൊക്കോ ലഭിക്കും ഐസ്ക്രീം കോക്ടെയിൽ മുതലായ ഉൽപന്നങ്ങളിൽ അലങ്കാരത്തിനായി ഇതുപയോഗിച്ചു വരുന്നു. ഇതിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ലഭ്യമാണ്. *(തുടരും)* ■

ഫോൺ: : 04994232893/232894

ഡോ. അഹമ്മദ് ബാവപ്പ (1930 – 2019) വിടവാങ്ങി

ആബെ ജേക്കബ്
ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി.

കാലയവനികയ്ക്കുള്ളിൽ മറഞ്ഞത് നാളികേര മേഖലയെ ഹൃദയത്തോടു ചേർത്തു പിടിച്ച കൃഷി ശാസ്ത്രജ്ഞൻ

മലയാളിയുടെ കാർഷിക സംസ്കാരത്തിലെ നവോത്ഥാന നായകൻ ഓർമ്മയായി. കൃഷിയുടെ മാനവിക മുഖത്തിനായി ശബ്ദിക്കുകയും, നാളികേര ഗവേഷണത്തിൽ അനന്യ സംഭാവനകൾ നല്കുകയും ചെയ്ത അന്താരാഷ്ട്ര കാർഷിക ശാസ്ത്രജ്ഞൻ, പാലക്കാട് കുമരനെല്ലൂർ, കപ്പൂർ കാരോത്ത് വില്ലയിൽ ഡോ.കെ.വി അഹമ്മദ് ബാവപ്പ അന്തരിച്ചു. 2019 ഒക്ടോബർ ഒന്നിന് എടപ്പാളിലെ സ്വകാര്യ ആശുപത്രിയിലായിരുന്നു അന്ത്യം. വിദ്യാഭ്യാസ പ്രവർത്തകനും കാസറഗോഡ് കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രഥമ ഡയറക്ടറും ആയിരുന്നു.

പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ കുമരനെല്ലൂരിൽ 1930 – ലാണ് രാജ്യം കണ്ട ഈ മികച്ച കാർഷിക ശാസ്ത്രജ്ഞന്റെ ജനനം. പിതാവ് എലിമെന്ററി സ്കൂൾ ഹെഡ്മാസ്റ്ററായിരുന്നു. നല്ല കൃഷിക്കാരൻ കൂടിയായിരുന്ന അദ്ദേഹമാണ് ബാവപ്പയിലെ കാർഷിക അഭിനിവേശം പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ചതും വളർത്തിയതും. പത്താം ക്ലാസിൽ റാങ്കോടെ വിജയിച്ച ബാവപ്പ സ്കോളർഷിപ്പോടെ മദ്രാസ് മുസ്ലിം കോളജിൽ പഠനം തുടരുകയും, എല്ലാ വിഷങ്ങളിലും ഡിസ്റ്റിംങ്ഷനോടെ പാസാവുകയും ചെയ്തു. തുടർന്ന് കോയമ്പത്തൂരിലെ അഗ്രിക്കൾച്ചർ കോളജ് ആൻഡ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ (ഇന്നത്തെ ടിഎൻഎയു) നിന്ന് ഒന്നാം റാങ്കും അഞ്ച് സ്വർണ മെഡലുകളും വാങ്ങി ബിരുദ, ബിരുദാനന്തര, ഗവേഷണ ബിരുദങ്ങൾ പൂർത്തിയാക്കി.

ഡോ. ബാവപ്പയുടെ ഔദ്യോഗിക ജീവിതത്തിന്റെ തുടക്കം പട്ടാമ്പി നെല്ലു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലായിരുന്നു. വൈകാതെ 1956 – ൽ ദക്ഷിണ കന്നടയിലെ വിറ്റൽ കേന്ദ്ര കമുകു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ ശാസ്ത്രജ്ഞനായി. പ്രശസ്തമായ മംഗള ഇനത്തിന്റെ വികസനം ഉൾപ്പെടെ വിറ്റൽ സ്റ്റേഷനിലെ പ്രവർത്തന മികവിന് അംഗീകാരമായി ഇന്ത്യൻ സെൻട്രൽ അരക്കനട്ട് കമ്മിറ്റി ഡോ. ബാവപ്പയ്ക്ക് ഡബിൾ ഗ്രെയ്ഡോടു കൂടി ഇരട്ട പ്രമോഷൻ നല്കി അഗ്രോണമിസ്റ്റ്, അരക്കനട്ട് സ്പെഷലിസ്റ്റ് എന്ന തസ്തികയിൽ നിയമിച്ചു. കമുകു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ നിസ്തുല സേവനങ്ങൾ പുരസ്കരിച്ചാണ് 1970–ൽ കാസർഗോഡ് തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം ആരംഭിച്ചപ്പോൾ അതിന്റെ പ്രഥമ ഡയറക്ടർ സ്ഥാനം കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് അദ്ദേഹത്തിനു നല്കിയത്. പിന്നീട് കോഴിക്കോട് സുഗന്ധവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനമടക്കം നിരവധി നിരവധി കാർഷിക പഠന ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങൾക്ക് അദ്ദേഹമാണ് ശിലപാകിയത്. വിറ്റൽ കമുകു ഗവേഷണ സ്റ്റേഷൻ വികസിപ്പിച്ചതും ഡോ. ബാവപ്പ തന്നെ. തോട്ടവിള മേഖലയിലെ നാലു പതിറ്റാണ്ടു ദീർഘിച്ച ഗവേഷണത്തിനിടയിൽ അദ്ദേഹം അഞ്ചു ഗ്രന്ഥങ്ങളും 185 ഗവേഷണ പ്രബന്ധങ്ങളും രചിച്ചു. തെങ്ങ്, കമുക്, കശുമാവ്, കുരുമുളക് തുടങ്ങിയ വിളകളിൽ അത്യുത്പാദന ശേഷിയുള്ള ഇനങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ച് കൃഷിക്കാർക്ക് നല്കി. ഏലം, എണ്ണപ്പന എന്നിവയുടെ ടിഷ്യൂക്കൾച്ചർ തൈകൾ നിർദ്ധാരണം ചെയ്തു.

കേക്കനട്ട് മാൻ (നാളികേര മനുഷ്യൻ) എന്നാണ് ഡോ.ബാവപ്പയെ സഹപ്രവർത്തകർ വിളിച്ചിരുന്നത്. തെങ്ങും തെങ്ങു കൃഷിയും അദ്ദേഹത്തിന് വികാരമായിരുന്നു. അദ്ദേഹം മുൻകൈയെടുത്ത് നാളികേരത്തിന്റെ നിരവധി സങ്കര ഇനങ്ങൾ സിപിസിആർഐ യിൽ വികസിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി. തെങ്ങിന്റെ ടിഷ്യൂക്കൾച്ചർ തൈകൾ വികസിപ്പിക്കാൻ കാസർഗോഡ് തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിൽ പ്രത്യേകം പരീക്ഷണശാല സ്ഥാപിക്കുകയും അതിൽ കുറെ പഠനങ്ങൾ നടത്തുകയും ചെയ്തു. അദ്ദേഹത്തിനു ശേഷം പക്ഷെ ഈ ഗവേഷണങ്ങൾ ഇടയ്ക്കു മന്ദഗതിയിലായി.

ചെറുകിട നാളികേര കർഷകർക്ക് നാളികേര കൃഷിയിൽ നിന്നു പരമാവധി വരുമാനം നേടാൻ ഡോ. ബാവപ്പ അവതരിപ്പിച്ച ബഹുതല കൃഷി സമ്പ്രദായം (മൾട്ടി സ്റ്റോറിഡ് ക്രോപ്പിംങ് സിസ്റ്റം) ഇന്ത്യൻ കാർഷിക മേഖലയിൽ വിപ്ലവം സൃഷ്ടിച്ചു. ഇന്നും കൂടുതൽ ആദായത്തിന് ഈ കൃഷിരീതിയാണ് നാളികേര കൃഷിക്കാർ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നത്. കുരുമുളകു വള്ളികളുടെ വ്യാപനത്തിനായി മുളയുടെ തണ്ട് ഉപയോഗിച്ചുള്ള റാപ്പിഡ് മൾട്ടിപ്ലിക്കേഷൻ എന്ന ചെലവു കുറഞ്ഞ രീതി അവതരിപ്പിച്ചത് ഡോ. ബാവപ്പയാണ്.

തോട്ടവിള ഗവേഷണത്തിൽ പ്രാഗത്ഭ്യം തെളിയിച്ച ഡോ.ബാവപ്പ പിന്നീട് ഐക്യരാഷ്ട്ര സഭയുടെ ഭക്ഷ്യ കാർഷിക സംഘടനയുടെ (എഫ്എഒ) ഭാഗമായി. ശ്രീലങ്കയിൽ

നാളികേര വികസന ബോർഡ് 22 കോടിയുടെ പദ്ധതികൾക്ക് അംഗീകാരം നല്കി

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ 55-ാമത് പ്രോജക്ട് അപ്രൂവൽ കമ്മിറ്റി കൊച്ചിയിലെ ആസ്ഥാനത്ത് യോഗം ചേർന്നപ്പോൾ

ഇരുപത്തിരണ്ടു കോടി, എഴുപതു ലക്ഷത്തിനാല്പതിനായിരം രൂപയുടെ വിവിധ പദ്ധതികൾക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡ് അനുമതി നല്കി. ബോർഡിന്റെ ആസ്ഥാനത്ത് ചെയർ പേഴ്സൺ ഡോ.വി ഉഷാറാണി ഐഎഎസിന്റെ അധ്യക്ഷതയിൽ 2019 സെപ്റ്റംബർ 25 നു ചേർന്ന നാളികേര ടെക്നോളജി മിഷന്റെ 55 -ാമത് പ്രോജക്ട് അപ്രൂവൽ കമ്മിറ്റിയാണ് 2270.40 ലക്ഷത്തിന്റെ 15 പദ്ധതികൾക്ക് അനുമതി നല്കിയത്. ഈ പദ്ധതികളിൽ 13 പദ്ധതികൾ നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായം ആരംഭിക്കുന്നതിന് സംരംഭകർ സമർപ്പിച്ചതാണ്. രണ്ടെണ്ണം വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങൾ സമർപ്പിച്ച ഗവേഷണ പദ്ധതികളുമാണ്.

മൈസൂരു സിഎഫ്ടിആർഐ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. അനു അപ്പയ്യ, ഇന്ത്യൻ ഓവർസീസ് ബാങ്ക് എറണാകുളം റീജണൽ ഓഫീസ് ചീഫ് മാനേജർ ശ്രീ ജിദേന്ദർ സിംങ്, കർണാടക ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. എച്ച് ആർ നായിക്, കേരള കൃഷി വകുപ്പ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി കെയു സത്യഭാമ, മാർക്കറ്റിംങ് ഡയറക്ടറേറ്റ് അസിസ്റ്റന്റ് അഗ്രിക്കൾച്ചർ മാർക്കറ്റിംങ് അഡ്വൈസർ ശ്രീ പ്രസാദ് ചക്രവർത്തി, മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ സരദിന്ദു ദാസ് തുടങ്ങിയവർ യോഗത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

സ്ുഗന്ധവിള വിദഗ്ധനായും വിയറ്റ്നാമിൽ എഫ്എഒ പ്രോജക്ടിന്റെ മുഖ്യ ഉപദേഷ്ടാവായും സേവനം ചെയ്തു. കൂടാതെ ഓസ്ട്രേലിയ, ഫിജി, ഇന്തോനേഷ്യ, ഫിലിപ്പീൻസ്, മാലി തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലും യുഎന്നിന്റെ ഉദ്യോഗസ്ഥനായി പ്രവർത്തിച്ചു. ലോകബാങ്ക്, അന്താരാഷ്ട്ര നാണയ നിധി എന്നിവയുടെ ഉപദേഷ്ടാവും ആയിരുന്നു.

തെങ്ങ് ഗവേഷണത്തിൽ അദ്ദേഹം നടത്തിയ പല കണ്ടെത്തലുകളും കൗതുകകരമാണ്. തെങ്ങുകൾക്ക് തടം കോരി വളമിടുന്നതിനോട് അദ്ദേഹത്തിന് അഭിപ്രായം ഇല്ലായിരുന്നു. തെങ്ങുകൾ ദൂരെ നിന്നാണ് വളം സ്വീകരിക്കുന്നത് എന്നതായിരുന്നു അദ്ദേഹത്തിന്റെ സിദ്ധാന്തം. അതിനാൽ കുറഞ്ഞത് മൂന്നു മീറ്ററെങ്കിലും അകലെ കുഴികൾ എടുത്തു വേണം വളമിടാൻ. അതാകുമ്പോൾ സമീപത്തുള്ള മറ്റു തെങ്ങുകൾക്കും കൂടി അതിന്റെ ഗുണമുണ്ടാകും. മഴയ്ക്കു മുമ്പ് തെങ്ങിൻ പുരയിടം കിളച്ച് ഇളക്കുന്നതു മണ്ണിനു ദോഷം ചെയ്യുമെന്നതാണ് ഡോ.ബാവപ്പയുടെ മറ്റൊരു നിരീക്ഷണം. മേൽമണ്ണ് കിളച്ചിളക്കിയാൽ ആദ്യമഴയ്ക്ക് മേൽമണ്ണ് ഒലിച്ചു പോകും. അങ്ങനെ മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി നഷ്ടമാകും.

ശാസ്ത്രത്തെ ജനകീയവത്ക്കരിച്ച കാർഷിക വിദഗ്ധനായിരുന്നു ഡോ. ബാവപ്പ. ഔദ്യോഗിക പദവിയൊഴിഞ്ഞാൽ വിശ്രമ ജീവിതം നയിക്കുന്നവർക്കിടയിൽ വേറിട്ടു നിന്ന ശാസ്ത്രജ്ഞനായിരുന്നു അദ്ദേഹം. സ്വന്തമായുണ്ടായിരുന്ന 20 ഏക്കർ പുരയിടത്തിൽ മരണം വരെ കൃഷിക്കാരനായിരുന്നു ബാവപ്പ. അനാരോഗ്യം അലട്ടിയപ്പോഴും വീട്ടുവളപ്പിൽ അദ്ദേഹം കർമ്മനിരതനായിരുന്നു. നാട്ടിൻപുറത്തെ സാധാരണ കർഷകർക്ക് പുതിയ കൃഷി രീതികൾ പകർന്നു നല്കുന്നതിൽ തല്പരനായിരുന്ന ഈ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ തോട്ടവിള മേഖലയിൽ ശാസ്ത്രത്തെ ജനകീയവത്ക്കരിച്ചു. സുസ്ഥിര കൃഷി മുന്നേറ്റം, സുരക്ഷിത ആഹാരം, ജലസംരക്ഷണം എന്നിവയിൽ നിർദ്ദേശങ്ങൾക്കുമപ്പുറം പ്രവൃത്തിയിലൂടെ അദ്ദേഹം കൃഷിക്കാർക്കു മാതൃകയായി.

വട്ടംകുളം മോഡൽ ഗ്രാമീണ സുരക്ഷിതാഹാരം, എടപ്പാളിൽ നിന്നുമാരംഭിച്ച സൺഡെ ഫാമിംങ് എന്നിവയുടെ സൂത്രധാരനും ഡോ. ബാവപ്പ തന്നെ. പുതു തലമുറ പാടത്തേയ്ക്ക് ഇറങ്ങുന്ന രീതി ഇന്ന് സമൂഹത്തിൽ പതിവായിരിക്കുന്നതിനു കാരണം സൺഡെ ഫാമിങ്ങിലൂടെ ഡോ.ബാവപ്പ പതിറ്റാണ്ടുകൾക്കു മുമ്പു നടത്തിയ ആഹ്വാനമാണ്.

എഫ്എഒ അവർഡ്, ഡോ.സിഎസ് വെങ്കിട്ടരാമൻ അവാർഡ്, പ്ലാറ്റിനം ജൂബിലി അവാർഡ്, ഇന്ത്യൻ ജേസീസ് അച്ചിവർ അവാർഡ്, ലോക സാമ്പത്തിക കൗൺസിൽ ഗോൾഡ് സ്റ്റാർ മില്ലെനിയം അവാർഡ് തുടങ്ങി നിരവധി പുരസ്കാരങ്ങളും ഡോ.ബാവപ്പയെ തേടിയെത്തി. ■

മികച്ച വിളവിനു പച്ചില വളങ്ങൾ

ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്
പ്രൊഫസർ ആൻഡ് ഹെഡ്(റിട്ട.) കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല, വെള്ളാനിക്കര

തെങ്ങു പോലെയുള്ള ദീർഘകാല വിളകളിൽ മണ്ണിന്റെ ജൈവാംശവും ഉത്പാദനക്ഷമതയും നിലനിർത്തുന്നതിൽ ജൈവവള പ്രയോഗം സുപ്രധാനമാണ്. മണ്ണിലെ ജൈവാംശത്തിന്റെ അളവ് സാധാരണയായി ഭാരത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഒന്നു മുതൽ ആറു ശതമാനം വരെയായിരിക്കും. മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി സുസ്ഥിരമായി നിലനിർത്തുന്നതിലെ ഏറ്റവും പ്രധാന ഘടകം ജൈവാംശം തന്നെയാണ്. കഴിഞ്ഞ രണ്ടു പ്രളയങ്ങളിലായി കേരളത്തിലെ മേൽ മണ്ണിലെ ജൈവാംശം കാര്യമായി ഒഴുകിനഷ്ടപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. നിരന്തരമായ രാസവളപ്രയോഗത്തിന്റെ ദോഷഫലങ്ങളെ അതിജീവിക്കാനും മണ്ണിലെ ജൈവാംശം ഉയർന്ന അളവിൽ നിലനിർത്താനും ജൈവവള പ്രയോഗം അനിവാര്യമാണ്. ജൈവാംശത്തിന്റെ വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട സ്രോതസ്സാണ് പച്ചിലകൾ. പച്ചില വളങ്ങൾ മണ്ണിൽ അഴുകിച്ചേരുമ്പോഴുണ്ടാകുന്ന ക്ലേദം അഥവാ ഹ്യൂമസ് മണ്ണിലെ പോഷക മൂലകങ്ങളെ ചെടികൾക്ക് വലിച്ചെടുക്കാവുന്ന അവസ്ഥയിലേയ്ക്കു മാറ്റുന്നതിന് സഹായിക്കും. മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സന്തുലിതമായ രാസവള പ്രയോഗത്തോടൊപ്പം നടത്തുന്ന സ്ഥിരമായ പച്ചില വള പ്രയോഗം വിളകളുടെ ഉൽപാദനം 30–50 ശതമാനം കണ്ട് ഉയർത്തും.

പച്ചിലവളച്ചെടി വിത്തുകൾ പാടത്ത് വിതച്ച് വളർത്തി ഇലകളും സസ്യഭാഗങ്ങളും ഉഴുതു ചേർക്കുകയോ, ഇലകളും ശാഖകളും വെളിയിൽ നിന്ന് വെട്ടിക്കൊണ്ടു വന്ന് മണ്ണിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുകയോ ചെയ്യുന്നതിനെയാണ് പച്ചില വള പ്രയോഗം എന്നതുകൊണ്ട് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്.

പച്ചില വളങ്ങൾ മേൽ മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടിയും മണ്ണിലെ സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ പ്രവർത്തനവും മണ്ണിന്റെ ഘടനയും മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നു. മണ്ണിന്റെ ജലാഗീരണ ശേഷിയും ഈർപ്പവും വർദ്ധിപ്പിക്കാനും മണ്ണൊലിപ്പ് തടയാനും പച്ചില വളങ്ങൾ സഹായിക്കുന്നു. ഫോസ്ഫറസ്, മഗ്നീഷ്യം, കാത്സ്യം, ഇരുമ്പ് തുടങ്ങിയ അവശ്യ മൂലകങ്ങൾ വിളകൾക്ക് ലഭ്യമാക്കാനും പച്ചില വളം നല്ലതാണ്. പയറു വർഗ്ഗ സസ്യങ്ങളാണ് പച്ചില വളച്ചെടികളായി കൃഷി ചെയ്യുന്നതെങ്കിൽ അവ മണ്ണിലെ പാക്യജനകത്തിന്റെ അളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കും.

മണ്ണിന്റെ ജൈവാംശം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള ചെലവു കുറഞ്ഞ മാർഗ്ഗങ്ങളിലൊന്നാണ് പച്ചില വളപ്രയോഗം. പുരയിടത്തിൽ തന്നെ വളർത്തി പുഷ്പിക്കുന്നതോടുകൂടി മണ്ണിൽ ഉഴുതു ചേർക്കുന്നതിനു വേണ്ടി വളർത്തുന്ന പച്ചില വർഗ്ഗ ചെടികളാണ് ചണമ്പ് അഥവാ സൺഹെമ്പ്, വൻ പയർ, കൊഴിഞ്ഞിൽ, ഡെയിഞ്ച, നീലയമരി, കലപ്പഗോണിയം, കൊത്തമര (കുലപ്പയർ) തുടങ്ങിയവ. ക്രോട്ടലേറിയ ജൻഷിയ എന്ന ശാസ്ത്ര നാമത്തിൽ അറിയപ്പെടുന്ന ചണമ്പ് അഥവാ സൺഹെമ്പ് കേരളത്തിൽ ഏറ്റവുമധികം പ്രചാരത്തിലുള്ള പച്ചില വളച്ചെടികളിലൊന്നാണ്. തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലും വാഴത്തോട്ടങ്ങളിലും വളർത്താൻ യോജിച്ച ഈ പച്ചിലവളച്ചെടി വളരെ വേഗത്തിൽ വളരുന്നു. വെള്ളക്കെട്ടുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ വളരുകയില്ല. മറ്റ് സ്ഥലങ്ങളിൽ തഴച്ചു വളരും. ഹെക്ടറിന് 15–20 ടൺ പച്ചില വളം ഇതിൽ നിന്നും ലഭിക്കും. തരിശിട്ടിരിക്കുന്ന ഭൂമി ആദ്യമായി കൃഷിക്ക് ഉപയുക്തമാക്കുമ്പോൾ ഇത് വളർത്തി ഉഴുതു ചേർക്കുന്നത് മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടി വർദ്ധിപ്പിക്കും. നൈട്രജൻ തന്നെ ഏകദേശം 75–80 കിലോ ഗ്രാം ഒരു ഹെക്ടറിലെ ഇതിന്റെ കൃഷിയിലൂടെ ലഭിക്കും.

ഒരു ഹെക്ടറിൽ സൺഹെമ്പ് കൃഷി ചെയ്യാൻ 25–35 കിലോ ഗ്രാം വിത്ത് വിതക്കേണ്ടി വരും. എന്നാൽ വരികളിൽ പാകി വളർത്തുകയാണെങ്കിൽ 15 കിലോ ഗ്രാം വിത്ത് മതിയാകും. രണ്ട് മൂന്ന് മാസത്തിനകം (10 ആഴ്ച) മണ്ണിൽ ഉഴുതു ചേർക്കാം. ഈ പ്രായത്തിൽ അഴുകി മണ്ണിൽ പെട്ടെന്ന് അലിഞ്ഞു ചേരും. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുമ്പോൾ കാലവർഷം തുടങ്ങുന്നതിനു മുൻപ് ഉഴുതൊരുക്കിയ മണ്ണിൽ വിതയ്ക്കണം. അതിവർഷം തുടങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് ചെടികൾക്ക് ഒരു വിധം വളർച്ചയുണ്ടാകുന്നത് നല്ലതാണ്. ഓഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ ഇവ ഉഴുതു ചേർക്കുകയോ പിഴുത് തെങ്ങിൻ തടങ്ങളിൽ നിക്ഷേപിക്കുകയോ ചെയ്യണം.

പെട്ടെന്ന് വളരുന്ന മാംസളമായ പച്ചിലവളച്ചെടിയാണ് ഡെയിഞ്ച. സെസ്ബേനിയ അക്യുലിയേന എന്നാണ് ശാസ്ത്ര നാമം. വിവിധ കാലാവസ്ഥകളിലും മണ്ണിലും വളരാൻ ശേഷിയുള്ള ഡെയിഞ്ച, തെങ്ങ്, നെല്ല്, വാഴ തുടങ്ങിയ വിളകൾക്ക് പച്ചിലവളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. നട്ടതിന് ശേഷം എട്ടാഴ്ചയ്ക്കകം ഉഴുതു ചേർത്തു കൊടുക്കണം. ഒരു ഹെക്ടർ

നടാൻ 25-35 കിലോ ഗ്രാം വിത്തു വേണ്ടി വരും. ഒരു ഹെക്ടറിന് 10- 20 ടൺ പച്ചിലവളം ഉൽപാദിപ്പിക്കും. ഇതിൽ നിന്ന് 75- 80 കിലോ ഗ്രാം നൈട്രജനുണ്ടാകും.

സാവധാനം വളരുന്ന പച്ചിലവളച്ചെടിയാണ് ടെഫ്രോസിയ പർപൂറിയ എന്ന ശാസ്ത്ര നാമത്തിൽ അറിയപ്പെടുന്ന കൊഴിഞ്ഞിൽ. ഒരടിയോളം ഉയരം വയ്ക്കുന്ന വാർഷിക കുറ്റിച്ചെടിയാണ് ഇത്. വരണ്ട കാലാവസ്ഥയിലും ഇത് വളരും. വെള്ളക്കെട്ടിനെ ചെറുത്തു നിൽക്കാനുള്ള ശേഷിയില്ല. വിത്ത് വിതയ്ക്കുന്നതിന് മുമ്പ് 55 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ചൂടുവെള്ളത്തിൽ രണ്ടു മൂന്ന് മിനിറ്റ് മുക്കി വച്ചാൽ മാത്രമേ മുളയ്ക്കുകയുള്ളൂ. ഒരു ഹെക്ടറിലേക്ക് 20 - 25 കിലോ ഗ്രാം വിത്തു വേണ്ടി വരും. ഒരു ഹെക്ടറിൽ നിന്ന് 8-10 ടൺ പച്ചിലവളം ഉൽപാദിപ്പിക്കും. രണ്ട് - മൂന്നു തവണ കൃഷിക്കു ശേഷം ചെടികളിൽ നിന്ന് ചിതറി വീഴുന്ന വിത്തു മുളയ്ക്കുമെന്നതിനാൽ പിന്നീട് പ്രത്യേകം കൃഷിയുടെ ആവശ്യമില്ല.

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളുടെ അതിർത്തികളിൽ നട്ടു പിടിപ്പിക്കാൻ പറ്റി പച്ചില വളച്ചെടികളാണ് ശീമക്കൊന്നയും, ടെഫ്രോസിയയും. എന്നാൽ ശീമക്കൊന്നയാണ് (*ഗ്ലൈറിസിഡിയ സെപിയം*) തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളുടെ അതിരുകളിൽ വളർത്താൻ അനുയോജ്യം. മധ്യ അമേരിക്കയിൽ നിന്ന് ഇന്ത്യയിലേക്കു കൊണ്ടു വന്ന വിവിധോദ്ദേശ വിളയാണ് ശീമക്കൊന്ന. സമുദ്ര നിരപ്പിൽ നിന്ന് 500 മുതൽ 1600 മീറ്റർ വരെ ഉയരമുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ ഇത് വളരും. പെട്ടെന്ന് വളരുന്ന ശീമക്കൊന്നയ്ക്ക് മണ്ണിൽ നൈട്രജൻ ചേർത്തു കൊടുക്കാനുള്ള കഴിവുണ്ട്. കാലിത്തീറ്റ, പച്ചിലവളം, ജൈവവേലി, കുരുമുളകിനു താങ്ങു വൃക്ഷം എന്നിങ്ങനെ വൈവിദ്ധ്യമേറിയ ഉപയോഗങ്ങൾ ശീമക്കൊന്നയ്ക്ക് ഉണ്ട്. ശീമക്കൊന്ന വളർത്തുന്ന കൃഷിയിടങ്ങളിൽ കാർഷിക വിളകൾക്ക് ഉൽപാദന വർദ്ധനവുണ്ടാകുന്നുവെന്ന് ചില പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. ആദ്യവർഷം തന്നെ ഇതിൽ നിന്നും പച്ചില വെട്ടിയെടുക്കാം. ആണ്ടിൽ മൂന്നു നാലു തവണകൾ പച്ചിലകൾ വെട്ടിമാറ്റി വളമായി നൽകാം. കമ്പുകൾ മുറിച്ചു നട്ടോ തവാരണയിൽ വിത്തു പാകിയുണ്ടാകുന്ന തൈകൾ പറിച്ചു നട്ടോ ശീമക്കൊന്ന വളർത്താം. മഴക്കാലം തുടങ്ങുന്ന മെയ് - ജൂൺ മാസമാണ് കമ്പുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റി നടാൻ അനുയോജ്യമായ സമയം.

വൻപയർ, കലപ്പഗോണിയം എന്നിവയും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കൃഷി ചെയ്യാൻ യോജിച്ച പച്ചില വളച്ചെടികളാണ്. വിത്തു വിതച്ചു കൃഷി ചെയ്യുകയാണെങ്കിൽ ഒരു ഹെക്ടറിലേക്ക് 60-65 കിലോ ഗ്രാം വൻപയർ വിത്തു വേണ്ടി വരും. വരികളിൽ നടുകയാണെങ്കിൽ 50-60 കിലോ ഗ്രാം മതിയാകും. വൻപയർ വിത്ത് പാകുന്നതിന് മുമ്പ് റൈസോബിയം പുരട്ടി വിത്തു പരിചരണം നടത്തണം. വൻപയർ കൃഷി ചെയ്യുന്നതിലൂടെ ഒരു ഹെക്ടറിന് 10-12 ടൺ പച്ചില വളം ലഭിക്കും. രണ്ടു മീറ്റർ ചുറ്റളവിൽ എടുത്ത തെങ്ങിൻ തടങ്ങളുടെ അതിരുകളിൽ ഏപ്രിൽ - മെയ് മാസങ്ങളിൽ പച്ചില വളത്തിനായി വൻപയർ കൃഷി ചെയ്യാം. ഏതാനും ചില പയർ ചെടികൾ പുഷ്പിച്ചു തുടങ്ങുമ്പോൾ ഓഗസ്റ്റ് - സെപ്റ്റംബർ മാസത്തോടെ ചെടികൾ പിഴുതെടുത്ത് തടങ്ങളിൽ മണ്ണിട്ടു മൂടി ചേർത്തു കൊടുക്കാം. ഇത് വളക്കൂറ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതോടൊപ്പം മണ്ണിന്റെ ജലസംഭരണ ശേഷിയും വർദ്ധിപ്പിക്കും. കലപ്പഗോണിയം ആവരണ വിളയായും പച്ചില വളച്ചെടിയായും കൃഷി ചെയ്യാം. ടെഫ്രോസിയ തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് ചുറ്റും വേനൽക്കാലത്ത് തണൽ നൽകുന്നതിനും മഴക്കാലത്ത് പച്ചിലവളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിനു വേണ്ടിയും കൃഷി ചെയ്യാം. കൊത്തമര, മുതിര, നീലയമരി തുടങ്ങിയവയും ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ പച്ചില വളത്തിനു വേണ്ടി കൃഷി ചെയ്യാറുണ്ട്.

സെസ്ബാനിയ, സുബാബുൾ, മരുത്, വേങ്ങ, ചടച്ചി, കരിമരുത്, വട്ട, ഉങ്ങ് തുടങ്ങിയ വൃക്ഷങ്ങളുടെ ഇലകളും ശാഖകളും ചില ഇടങ്ങളിൽ പച്ചിലവളമായി ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു. ലൂസീന ല്യൂകോസിഫാല എന്ന ശാസ്ത്ര നാമത്തിൽ അറിയപ്പെടുന്ന സുബാബുൾ 1980 കളുടെ ആദ്യം സാമൂഹിക വനവൽക്കരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഹാവായിയിൽ നിന്നു കൊണ്ടുവന്ന വൃക്ഷമാണ്. നാലഞ്ചു വർഷത്തിനുള്ളിൽ 5 മുതൽ 20 മീറ്റർ വരെ ഉയരത്തിൽ വളരും. പച്ചിലകൾ മണ്ണിൽ പെട്ടെന്ന് അഴുകിച്ചേർന്ന് ധാരാളം നൈട്രജൻ മണ്ണിൽ കൂടിച്ചേരുന്നു. കാലിത്തീറ്റയായും ഉപയോഗിക്കാം. ഇതിന്റെ തടി പേപ്പർ പൾപ്പ് വ്യവസായത്തിൽ അസംസ്കൃത വസ്തുവായും ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു.

തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിലെ സ്ഥിരമായ പച്ചിലവളപ്രയോഗം നൈട്രജൻ, ഫോസ്ഫറസ്, പൊട്ടാസ്യം എന്നീ പ്രധാന മൂലകങ്ങൾക്കൊപ്പം സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളുടേയും ലഭ്യത ഗണ്യമായി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. പച്ചിലവളച്ചെടികളുടെ കൃഷി കുറഞ്ഞ കാലത്തേക്കെങ്കിലും കൃഷിയിടങ്ങളിൽ കളകളുടെ വളർച്ചയെ ഒരു പരിധി വരെ പരിമിതപ്പെടുത്തുന്നു. മണ്ണിലെ ഈർപ്പം നിലനിർത്തുകയും ചെയ്യും. ■

ഫോൺ: 9387100119

ഇടത്തിനാൽ വീട്ടിലെ നാളികേര തോപ്പ്

ആബെ ജേക്കബ്
ഡെപ്യൂട്ടി എഡിറ്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി -11

നാളികേര കൃഷി സംബന്ധിച്ച എല്ലാ അറിവുകൾക്കും തിരിച്ചറിവുകൾക്കും പാഠഭേദം കുറിക്കുകയാണ് കോട്ടയം ജില്ലയിലെ കുറവിലങ്ങാടിനു സമീപം കുര്യനാട് ഇടത്തിനാൽ സണ്ണി എബ്രഹാമിന്റെ തോട്ടം. സണ്ണിയുടെ വീടിനോടു ചേർന്നുള്ള അറുപതു സെന്റു പുരയിടമാണ് നാളികേര കൃഷിയെ സ്നേഹിക്കുന്നവർക്ക് പുതിയ അറിവുകൾ നല്കുന്ന പാഠശാലയായി മാറിയിരിക്കുന്നത്. ഈ 60 സെന്റിൽ (റബർ ഒഴികെ) ഇല്ലാത്ത കൃഷിയില്ല. അതിലെ മുഖ്യവിളയാണ് 38 സങ്കര ഇനം തെങ്ങുകൾ. ഇപ്പോൾ അഞ്ചു വർഷം പ്രായമുള്ള തെങ്ങുകൾ എല്ലം മൂന്നാം വർഷം തന്നെ ചൊട്ടയിട്ടു കായ്ഫലം നല്കി തുടങ്ങിയവയാണ്.

ഏതാണ്ട് കാൽ നൂറ്റാണ്ടോളം വിദേശത്തായിരുന്ന സണ്ണി ഏഴു വർഷം മുമ്പാണ് ജോലിയിൽ നിന്നു വിരമിച്ച് വീട്ടിലെത്തിയത്. അതുവരെ വീട്ടിലെ കാര്യങ്ങളും കൃഷിയുമെല്ലാം നോക്കി നടത്തിയിരുന്നത് സണ്ണിയുടെ പിതാവ് ഏബ്രഹാമും പത്നി രശ്മിയുമാണ്. വിയന്നയിൽ നിന്നു തിരിച്ചു വന്ന് രണ്ടു വർഷം കൂടി കഴിഞ്ഞാണ് സണ്ണി തറവാടിനടുത്തു തന്നെ പിതൃസ്വത്തായി ലഭിച്ച 60 സെന്റ് പുരയിടത്തിൽ വീടു നിർമ്മിച്ച് താമസം മാറ്റിയത്. റബർ വെട്ടി മാറ്റിയ സ്ഥലം നല്ല വളക്കൂറുള്ളതായിരുന്നു. വീടിനു ചുറ്റും പച്ചക്കറി കൃഷി ചെയ്യാം എന്ന് ആശയവുമായി സണ്ണിയും രശ്മിയും കൂടി മുന്നോട്ടു നീങ്ങി.

അപ്പോഴാണ് കുറച്ച് തെങ്ങിൻ തൈകൾ കൂടി നട്ടു കൂടെ എന്ന് രശ്മിയുടെ പിതാവ് ചോദിച്ചത്. അങ്ങിനെയാണ് അഞ്ചു വർഷം മുമ്പ് പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെ മുതലമടയിലുള്ള നാളികേര നഴ്സറിയിൽ നിന്ന് തെങ്ങിൻ തൈകൾ വാങ്ങിയത്. അന്ന് പാലക്കാട് ജില്ലയിലുള്ളവർക്കു മാത്രമെ മുതലമട, മൈത്രി നഴ്സറിയിൽ നിന്നു തെങ്ങിൻ തൈകൾ ലഭിക്കുമായിരുന്നുള്ളു. ജില്ലയ്ക്കു പുറത്ത് വിതരണം അനുവദിച്ചിരുന്നില്ല. പ്രത്യേകിച്ച് കോട്ടയം ജില്ലയിലേയ്ക്ക് ഒരു തെങ്ങിൻതൈ പോലും കൊടുക്കരുത് എന്ന നിർബന്ധം അവർക്കുണ്ടായിരുന്നു. കാരണം കാറ്റുവീഴ്ച്ചയുടെ തറവാടാണത്രെ കോട്ടയം. അതിനാൽ, പാലക്കാട ജില്ലയിലെ കാഞ്ഞിരപ്പുഴയിൽ കൃഷിക്കാരനായ രശ്മിയുടെ പിതാവ്, അദ്ദേഹത്തിന്റെ വെള്ളിമൂഴയിൽ എന്ന വീട്ടു വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷ നല്കിയാണ് തെങ്ങിൻ തൈകൾ മുൻകൂട്ടി ബുക്കു ചെയ്തു വാങ്ങിയത്.

തെങ്ങിൻ തൈകൾ നല്കിയപ്പോൾ ഒരു ഉപദേശം മാത്രമെ നഴ്സറിയിൽ നിന്നു ലഭിച്ചുള്ളു. തൈകൾ അധികം താഴ്ത്തി വയ്ക്കരുത്. അതുകൊണ്ടാവാം വളർന്നപ്പോൾ എല്ലാ തെങ്ങിൻ തൈകളുടെയും ചുവടുകൾക്ക് ഒരു വശത്തേയ്ക്ക് നേരിയ ചരിവുണ്ട്. മാത്രവുമല്ല, മണ്ണിന്റെ ഉപരി തലത്തിൽ

ഐക്യരാഷ്ട്രസഭയുടെ വിയന്ന ഓഫീസിലെ ഐടി സപ്പോർട്ട് ടീമിൽ 20 വർഷത്തോളം പ്രവർത്തിച്ച ശേഷം 2012–ൽനാട്ടിലേയ്ക്കു മടങ്ങിയെത്തിയ ഇടത്തിനാൽ സണ്ണി എബ്രഹാം ആകസ്മികമായാണ് കൃഷിയിലേയ്ക്കു തിരിഞ്ഞത്. ചെറിയ തോതിൽ പച്ചക്കറി കൃഷി ചെയ്യുക എന്ന ആശയമായിരുന്നു ആദ്യം. അതിനിടെ ഭാര്യാപിതാവിൽ നിന്നു പ്രചോദനം ഉൾക്കൊണ്ടാണ് സങ്കരഇനം തെങ്ങു കൃഷി ആരംഭിച്ചത്.

പോലും തെങ്ങിന്റെ വേരുകൾ തെളിഞ്ഞു കാണുകയും ചെയ്യാം. വേരുകൾ പൊട്ടുമെന്ന ഭയം കൊണ്ട് തെങ്ങിൻ തോട്ടം ഇപ്പോൾ കിളയ്ക്കുന്നേയില്ല എന്ന് സണ്ണി വെളിപ്പെടുത്തി. പക്ഷെ അതൊന്നും തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചയെയോ വരുമാനത്തെയോ ബാധിച്ചിട്ടില്ല.

തെങ്ങുകൾ നട്ട ഉടൻ തന്നെ പച്ചക്കറികളും നട്ടു. മത്തൻ, കുമ്പളം, പയർ, വെള്ളരി തുടങ്ങിയ പച്ചക്കറികൾ ആവരണ വിള പോലെ തെങ്ങിനിടയിൽ പടർന്നു വളർന്നു. റബർ വെട്ടിയശേഷം കിളച്ചൊരുക്കിയ സ്ഥലമായിരുന്നതിനാൽ ബംബർ വിളവായിരുന്നു. അക്കൊല്ലത്തെ മികച്ച പച്ചക്കറി കൃഷിക്കുള്ള രണ്ടാം സമ്മാനം സണ്ണിക്കു ലഭിച്ചു. പച്ചക്കറി കൃഷിയിൽ ജൈവ രീതി പിന്തുടർന്നതിനാൽ തെങ്ങിനും ജൈവ വളങ്ങൾ മാത്രമാണ് ആദ്യ മൂന്നു വർഷത്തേയ്ക്ക് നല്കിയത്. തെങ്ങു വളർന്നു മൂന്നാം വർഷത്തിൽ ചൊട്ടയിട്ടു തുടങ്ങിയതോടെ തോട്ടത്തിലെ പച്ചക്കറി കൃഷിയും നിർത്തി. പിന്നീടാണ് മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് മിതമായ തോതിലെങ്കിലും രാസവളം നല്കി തുടങ്ങിയത് എന്ന് സണ്ണി ഓർമ്മിക്കുന്നു.

എന്തായാലും നല്ല പുഷ്ടിയുള്ള തെങ്ങുകൾ ഓരോന്നിലും മികച്ച കായ്ഫലമാണുള്ളത്. മിക്ക കുലകളിലും ശരാശരി 25-30 വീതം നാളികേരം. നാളികേരത്തിന്റെ ഭാരം മൂലം കുലകൾ ഒടിഞ്ഞ് തൂങ്ങി തേങ്ങ അടർന്നു വീഴുന്നുമുണ്ട്. അതിനാൽ കുലകൾ എല്ലാം കാലാകാലങ്ങളിൽ കയർ ഉപയോഗിച്ച് മുകളിലേയ്ക്കു വലിച്ചു കെട്ടുന്നു. ഇപ്പോഴും ജൈവ വളം ഒഴികെ ശാസ്ത്രീയമായ ഒരു പരിചരണവും തെങ്ങുകൾക്ക് നല്കുന്നില്ല എന്നു സണ്ണി പറഞ്ഞു.

സണ്ണിയുടെ പിതാവ് ഏബ്രഹാം കുര്യനാട് പ്രദേശത്തെ നല്ല കൃഷിക്കാരനായിരുന്നു. ഈ മേഖലയിൽ ആദ്യമായി റബർ ബഡ് ചെയത് ബോർഡിന്റെ അഭിനന്ദനം വാങ്ങിയ കൃഷിക്കാരൻ. സ്വന്തമായി ഒരിനം റബർ വികസിപ്പിക്കുക പോലുമുണ്ടായി. ഇല കൊഴിയാത്ത ഒരിനം. അന്ന് വീട്ടിൽ നിന്ന് പലരും അതിന്റെ തൈകൾ വാങ്ങികൊണ്ടു പോയതായും സണ്ണി ഓർക്കുന്നു. എന്തോ, വേണ്ടത്ര പ്രോത്സാഹനം കിട്ടാഞ്ഞതു കൊണ്ടാവാം അതിന് അത്ര പ്രചാരം ലഭിച്ചില്ല.

തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ചെറുപ്പത്തിലെ ശുശ്രൂഷ മുഴുവൻ സണ്ണിയുടെ പിതാവായിരുന്നു. ഇത്ര നാളായി ഒറ്റ ചെല്ലി പോലും ഈ പുരയിടത്തിലെ തെങ്ങുകളെ ആക്രമിച്ചതായി കണ്ടിട്ടില്ല എന്നു സണ്ണിയുടെ സാക്ഷ്യം.

അച്ചാച്ചന്റ പ്രധാന പ്രയോഗം ജൈവവളങ്ങളായിരുന്നു. അത് കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ എല്ലാ തെങ്ങുകൾക്കും നൽകിയിരിക്കും. എല്ലാ തെങ്ങുകളും ചൊട്ടയിടും വരെ ഈ ശുശ്രൂഷ കൃത്യമായി തുടർന്നു. അതുപോലെ ഒരു തെങ്ങിനും മൂന്നു വർഷം വരെ രാസവളവും ചെയ്തില്ല. തൊഴുത്തിൽ നിന്നുള്ള അവശിഷ്ടങ്ങളും സ്ലറിയും ടാങ്കിൽ ശേഖരിക്കുന്നു. അതിലേയ്ക്ക് കോഴിക്കൂട് കഴുകുമ്പോഴുള്ള കോഴികാഷ്ടവും, ആട്ടിൻ കൂട് കഴുകുമ്പോഴുള്ള ആട്ടിൻ കാഷ്ടവും എത്തിക്കും. ഇതെല്ലാം കൂടി സ്ലറിയാക്കി തെങ്ങുകൾക്ക് പമ്പുചെയ്യുന്നു - സണ്ണി തന്റെ കൃഷി രീതി വിശദീകരിച്ചു. ചുവട്ടിൽ നല്കിയ ഈ വളപ്രയോഗം മൂലം തെങ്ങുകളെല്ലാം പുഷ്ടിയോടെ വളരുകയും കൃത്യ സമയത്ത് ചൊട്ടയിടുകയും, പ്രധാന രോഗ കീടങ്ങളിൽ നിന്ന് തെങ്ങുകളെ സംരക്ഷിക്കുകയും ചെയ്തു. ഇതാണ് ഇടത്തിനാൽ ഫാമിലെ തെങ്ങു കൃഷിയുടെ വിജയ ഫോർമുല.

കൃഷിയിടത്തിലെമ്പാടും ചെറുതും വലുതുമായ തേനീച്ചകളുടെ പതിനഞ്ചോളം കോളനികളും സണ്ണി സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേരത്തിന്റെയും പച്ചക്കറികളുടെയും മികച്ച വിളവിന് ഒരു കാരണം ഇതായിരിക്കാം എന്നും അദ്ദേഹം അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. മീനും, കരിങ്കോഴി കോഴിമുട്ടയും, പച്ചക്കറികളും, നാളികേരവും, നാടൻ പശുക്കളുടെ പാലും നെയ്യും മറ്റും ആവശ്യക്കാർക്ക് വിൽക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും തേൻ, വീട്ടിൽ ഭക്ഷ്യാവശ്യത്തിനു മാത്രമായി സണ്ണി നീക്കി വച്ചിരിക്കുകയാണ്.

തെങ്ങു പോലെ തന്നെ മത്സ്യകൃഷിയിലും, മത്സ്യ കുളത്തിൽ നിന്നുള്ള വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് നടത്തുന്ന അക്വാപോണിക്സ് കൃഷിയിലും അതി വിദഗ്ധരാണ് സണ്ണി - രശ്

മി ദമ്പതിമാർ. പതിനയ്യായിരം ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ വളർത്തുന്ന പടുതാക്കുളത്തിലെ വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് അക്വാപോണിക്സ് രീതിയിൽ മിക്കവാറും എല്ലാ പച്ചക്കറികളും ഇവർ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നു. ആവശ്യക്കാർക്ക് മീൻ ക്ലീൻ ചെയ്തും വില്ക്കുന്നു. വീട്ടാവശ്യത്തിന് വിഷരഹിതമായ പച്ചക്കറി ഉത്പാദിപ്പിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് മഴമറയിൽ പച്ചക്കറി കൃഷിയും പടുതാ കുളത്തിൽ മീൻ വളർത്തലും തുടങ്ങിയത്. പിന്നീട് ഇത് വിലുപപ്പെടുത്തി. മീൻ കിലോഗ്രാമിന് 250 രൂപ നിരക്കിൽ ഇവിടെ നിന്ന് ലഭിക്കും.

കൗതുകങ്ങളുടെ കാഴ്ച്ച ബംഗ്ലാവാണ് ഇടത്തിനാൽ വീടും കൃഷിയിടവും. വീട്ടു മുറ്റത്ത് അടുക്കള വശത്തു നില്ക്കുന്ന തെങ്ങിൻ നീണ്ടതും ഉരുണ്ടതുമായ നാളികേരം ഓരോ കുലകളിലും മാറി മാറി കായ്ക്കുന്നു. ചിലയിനം തെങ്ങുകൾക്ക് വളരെ കനം കുറഞ്ഞ ചകിരിയും പൊതിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ വലിപ്പം കൂടിയ നാളികേരവുമാണ്. പുരയിടത്തിലെ ഒരു തെങ്ങിലെ നാളികേരം ചകിരി നീക്കിയാൽ 1800 ഗ്രാം തൂക്കമുണ്ട് എന്ന് രശ്മിയുടെ സാക്ഷ്യം. വീടിന്റെ ഗേറ്റിനരികൾ ഉള്ള തെങ്ങ് ഇരട്ടയാണ്. തൊഴുത്തിൽ നില്ക്കുന്ന ഏഴു പശുക്കളും നാടൻ ഇനങ്ങൾ. ഗീർ, വെച്ചൂർ, കാസർഗോഡ് കുള്ളൻ വരെ ഇതിൽ ഉണ്ട്. നാടൻ പശുക്കളുടെ സംരക്ഷണത്തിനുള്ള ജൈവ വൈവിധ്യ പുരസ്കാരം കഴിഞ്ഞ വർഷം സണ്ണിക്കു ലഭിച്ചു. ആടുകൾ, കരിങ്കോഴികൾ, നാടൻ കോഴികൾ, താറാവുകൾ, നായ്ക്കൾ എന്നിങ്ങനെ എല്ലാത്തരം വളർത്തു ജീവികളും ഇടത്തിനാൽ വീട്ടിലുണ്ട്.

ഡെൻഡ്രോബിയം ഇനം ഓർക്കിഡുകൾ 200 ചട്ടികളിൽ വളർത്തുന്നുണ്ട് രശ്മി. വില്ക്കുന്നുമുണ്ട്. ചീരച്ചേമ്പ്, പയർ, പാവൽ, കോവൽ, വഴുതിന, മത്തൻ, കുമ്പളം, തക്കാളി എന്നു വേണ്ട വിദേശത്തു നിന്നു കൊണ്ടുവന്ന വിവിധ ഇനങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ പച്ചക്കറികളുടെ സമൃദ്ധിയാണ് ഗ്രീൻ ഹൗസിൽ. വിഷമയമില്ലാത്ത ജൈവ പച്ചക്കറികൾ ഏതെടുത്താലും കിലോയ്ക്ക് 60 രൂപ. സംസ്ഥാന തലത്തിൽ കഴിഞ്ഞ ഓണത്തിന് നടത്തിയ ഒരു മുറം പച്ചക്കറി മത്സരത്തിൽ കോട്ടയം ജില്ലായിലെ ഒന്നാം സമ്മാനം രശ്മിക്കായിരുന്നു. വീടിന്റെ സ്വീകരണ മുറി നിറയെ പുരസ്കാരങ്ങളും പ്രശസ്തി പത്രങ്ങളും ഫലകങ്ങളുമാണ്. എല്ലാം കൃഷിക്ക് ലഭിച്ചവ.

അക്വാപോണിക്സ് ബെഡ്ഡുകളിൽ കുറ്റിക്കുരുമുളക് നിരനിരയായി തിരിയിട്ടു നില്ക്കുന്നു. എല്ലാം കൊളുബ്രിനത്തിൽ ഗ്രാഫ്റ്റ് ചെയ്തത്. അക്വാപോണിക്സിൽ നിന്ന് ഒരു പടി കൂടി കടന്ന് പെൻപായ്ക്ക് ടാങ്കിൽ ചെമ്മീൻ കൃഷിയും നടത്തുന്നു ഈ ദമ്പതിമാർ. 1200 ലീറ്റർ വെള്ളം സംഭരണ ശേഷിയുള്ള ടാങ്കിൽ ഇപ്പോൾ 24000 ചെമ്മീൻ കുഞ്ഞുങ്ങൾ വളരുന്നു. പ്രത്യേക ഇനം ബാക്ടീരിയായാണ് ഈ കുളത്തിൽ ഓക്സിജൻ ലഭ്യമാക്കുന്നത്.

കഴിഞ്ഞ മൂന്നു വർഷം കൊണ്ട് സണ്ണിയും രശ്മിയും വാങ്ങിക്കൂട്ടിയ കർഷക അവർഡുകളുടെ എണ്ണം ആരെയും അത്ഭുതപ്പെടുത്തും. കേവലം അടുക്കളയിൽ മാത്രം ഒതുങ്ങേണ്ട വീട്ടമ്മ തനിക്കു പാരമ്പര്യമായി ലഭിച്ച സിദ്ധിയെ പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്തി കാർഷിക സംരംഭകയായി മാറി എന്നതാണ് രശ്മി കൈവരിച്ച നേട്ടം. വൈറ്റ് കോളർ ജോലിയുടെ എല്ലാ ആലഭാരങ്ങളും മാറ്റി വച്ച് പിതാവിന്റെ വഴിയെ മണ്ണിനെ സ്നേഹിക്കുന്ന കൃഷിക്കാരനായി സമൂഹത്തിനു തന്നെ മാതൃകയായി എന്നതാണ് സണ്ണിയുടെ മഹത്വം. ■

ഫോൺ 9605767869

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.*

ഔഷധ സസ്യ ഇടവിള കൃഷിയിൽ ജൈവ വളങ്ങളുടെ പ്രാധാന്യം

ബേബി ജോസഫ്
മാനേജർ, നാഗാർജ്ജുന ആയുർവേദ, തൊടുപുഴ

ഔഷധ സസ്യ കൃഷിയിലേർപ്പെടുന്നവർ ജൈവ വളങ്ങൾഡ പരമാവധി ഉപയോഗിച്ചാലേ അവക്കു വേണ്ടത്ര ഔഷധ ഗുണം ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. ഉണങ്ങിയ കാലിവളം, പച്ചില, കോഴിവളം, കമ്പോസ്റ്റ്, മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ്, ജീവാണു വളങ്ങൾ, അസോള ചാരം, ഇവയിലേതുമോ കൂട്ടായോ ഉപയോഗിക്കാം. ജീവാണു വളങ്ങൾ : - ബാക്ടീരിയ, കുമിളുൾ തുടങ്ങിയ സൂക്ഷ്മ ജീവികളെ ഉപയോഗിച്ച് നൈട്രജനും, ഫോസ്ഫറസ് സസ്യങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ ആഗിരണം ചെയ്യത്തക്ക രീതിയിൽ ചെലവു കുറഞ്ഞ വള പ്രയോഗമാണ്. അസറ്റോബാക്ടർ, അസോസ് പൈറില്ലം, സ്യൂഡോമോണാസ്, എന്നീ ബാക്ടീരിയകളും കുമിളുകളായ ആസ്പർജില്ലസ്, ഫ്യൂഡേറിയം, പെനിസിലിയം, അർബെസ് കുലാർ മൈക്കോ റൈഡ തുടങ്ങിയവയുടെ കൾച്ചർ ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കാം. വിശദവിവരങ്ങളും, ലഭ്യതയും അടുത്ത കൃഷി ഭവനില ന്വേഷിച്ചാൽ ലഭിക്കും. എല്ലാ തരത്തിലുമുള്ള ജൈവ വസ്തുക്കൾ കാലിവളമോ, ഗോമൂത്രമോ, ചേർത്ത് കമ്പോസ്റ്റാക്കിയാൽ ചെടികൾക്ക് വളരെയെളുപ്പം വലിച്ചെടുക്കത്തക്കരീതിയിലുള്ള കാർബൺ- നൈട്രജൻ അനുപാതത്തിലെത്തിച്ചേരും. മണ്ണിരകളെ ഉപയോഗിച്ചുള്ള മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റും അസോളയുമൊക്ക ഒന്നാം തരം വളമാണ്. പ്ലാസ്റ്റിക് വീപ്പയിൽ 5 കിലോ ഗ്രാം പച്ച ചാണകവും 2 കിലോ ഗ്രാം കടല പിണ്ണാക്കും വെള്ളം നിറച്ച് 4-5 ദിവസം പുളിപ്പിച്ചാലും ഔഷധ സസ്യങ്ങൾക്കും, തെങ്ങിനും ഒന്നാം തരം ജൈവ വളമാണ്. ആഴ്ചയിൽ 10 ഇരട്ടി വെള്ളമുപയോഗിച്ച് നേർപ്പിച്ച് ചുവട്ടിലൊഴിക്കാം.

നീലയമരി

ആയുർവ്വേദ ഔഷധങ്ങളിൽ കൂടുതൽ വിപണന സാന്നിദ്ധ്യമുള്ള മേഖലയാണ് കേശ വർദ്ധിനി എണ്ണകളും തൈലങ്ങളും. പ്രാചീന കാലം മുതൽ സ്ത്രീകൾ മുടി വളർച്ചക്ക് ചില പ്രത്യേക തരം ഔഷധ കൂട്ടുകൾ ചേർത്ത എണ്ണകൾ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. നീലിഭൃംഗാദി എണ്ണ, കയ്യുണ്യാദി എണ്ണ, ചെമ്പരത്യാദി എണ്ണ ഇങ്ങനെ വിവിധ തരം എണ്ണകൾ. ഇവയിലെല്ലാം അടിസ്ഥാനപരമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഔഷധ സസ്യമാണ് നീലയമരിയില. Indigofera livictorea എന്നറിയപ്പെടുന്ന ഈ കുറ്റിച്ചെടിക്ക് നീലി, കേശ്യം, നീലിനി, നീല നീലിക, രഞ്ജനി, ഇങ്ങനെ പ്രാദേശികമായി പല പേരുകളുമുണ്ട്. പയറു വർഗ്ഗത്തിൽ വരുന്ന സസ്യമായതിനാൽ തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്താൽ അന്തരീക്ഷത്തിൽ നിന്ന് നൈട്രജൻ സംഭരിച്ച് വേരു പടലങ്ങളിൽ സൂക്ഷിച്ച് തെങ്ങിന് മികച്ച വളർച്ചയുണ്ടാക്കുവാനും സഹായിക്കും. പച്ചിലവളമായും ഇത് കൃഷിചെയ്യാറുണ്ട്.

ഏതാണ്ട് മൂന്നടി വരെ ഉയരത്തിൽ ധാരാളം ശാഖോപശാഖകളോടു കൂടി വളരുന്ന കുറ്റിച്ചെടിയാണിത്. ഇലകൾ ചെറുതും ദീർഘ വൃത്താകൃതിയുള്ളതും, നല്ല സൂര്യ പ്രകാശമുള്ള സമയത്ത് ഇരുണ്ട നീല നിറമുള്ളതുമായിരിക്കും. പയറു പോലെ കുലകളായി ഉണ്ടാവുന്ന ചെറിയ കായ്കളിൽ കടുകിന്റെ വലിപ്പമുള്ള 10 ഓളം വിത്തുകളുണ്ടാകും. നല്ല പോലെ വിളഞ്ഞ കായ്ക്കുള്ളിലെ വിത്തുകൾ 3 -4 ദിവസം വെയിലത്തുണങ്ങി സൂക്ഷിക്കാം. പുതുമഴയാരംഭിക്കുന്നതോടുകൂടി തടമെടുത്ത്, ധാരാളം ഉണങ്ങിയ ചാണക പൊടി ചേർത്ത് നഴ്സറി തയ്യാറാക്കണം. പാകുന്നതിനു മുൻപ് വിത്ത് 12 മണിക്കൂർ വെള്ളത്തിൽ കുതിർക്കണം. വിത്തുകൾ പാകിയ ശേഷം കനം കുറച്ചു പുതയിട്ട് ദിവസേന നനച്ചു കൊടുക്കണം. ഒരാഴ്ച കൊണ്ട് 90 ശതമാനം വിത്തുകളും മുളച്ചു വരും. ഒരു മാസം തടത്തിൽ വളർത്തിയ

തൈകൾ മഴയുള്ളയവസരത്തിൽ സൂക്ഷ്മതയോടെ, വേരുപടലങ്ങൾക്ക് പൊട്ടലുണ്ടാവാതെ കൃഷിയിടത്തിലേയ്ക്കു പറിച്ചു നടാം. നന്നായി ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർത്ത് കാലവർഷാരംഭത്തോടുകൂടി സ്ഥലം തയ്യാറാക്കാം. സാമാന്യം നല്ല സൂര്യപ്രകാശം ആവശ്യമാണ്. വെള്ളക്കെട്ട് പാടില്ല. മൂന്നടിയ കലത്തിൽ ചെറിയ കുഴികളെടുത്ത് ഒരു പിടി ഉണങ്ങിയ ചാണകം ചേർത്ത് നല്ല മഴയുള്ള സമയത്ത് തൈ നടാം. ആദ്യം ഇലകളെല്ലാം പൊഴിഞ്ഞു പോകാം. ഒരു മാസം കഴിയുന്നതോടുകൂടി ആർത്ത് വളരും. കൃത്യമായി കളകളെടുക്കണം. ഇടയ്ക്കിടയ്ക്ക് ജൈവ വളങ്ങൾ ചേർത്ത് കൊടുക്കണം. നാലു മാസം കഴിയുന്നതോടുകൂടി ശാഖോപശാഖകളിൽ ഇലകൾ ധാരാളമുണ്ടാവും. പൂക്കുന്നതിനു മുൻപ് തന്നെ ചുവടോടെ വെട്ടി കെട്ടുകളാക്കി വിപണനം നടത്താം. നനച്ചു കൊടുത്താൽ രണ്ടു മാസം കഴിയുന്നതോടെ വീണ്ടും ഒരു വിളവെടുപ്പു കൂടി നടത്താം.

നീലയമരി കൃഷിയിറക്കുന്നതിനു മുൻപ് തന്നെ അടുത്തുള്ള ആയുർവ്വേദ ഔഷധ നിർമ്മാതാക്കളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിലയും വിളവെടുപ്പു സമയവും തൂക്കവും ഉറപ്പാക്കണം. ചെടി വെട്ടി രണ്ടു മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ ഉപയോഗിച്ചില്ലെങ്കിൽ ഇലകൾ കൊഴിഞ്ഞു പോകും.

നീലയമരി കമ്പും ഇലയും സഹിതം കിലോ ഗ്രാമിന് 50 – 100 രൂപ വരെ വില കിട്ടാം. 10 സെന്റിൽ നിന്നും 200 കിലോ ഗ്രാം വരെ വിളവു ആറു മാസം കൊണ്ട് ലഭിക്കും. നെല്ലിക്ക, കയ്യൂന്ന്യം, വള്ളിയുഴിഞ്ഞ തുടങ്ങിയ മറ്റു ചേരുവകൾ ലഭിക്കുന്ന സമയത്താണ് നീലയമരിക്ക് കൂടുതൽ ആവശ്യം ഉണ്ടാകുന്നത്. ഒരു തവണ വിളവിറക്കി കഴിഞ്ഞ് അടുത്തവർഷം വിള മാറ്റം വേണം. രണ്ടാം പ്രാവശ്യവും നീലയമരി തന്നെ ചെയ്താൽ അഴുകൽ രോഗം വരാൻ സാധ്യതയുണ്ട്.

കരൾ രോഗങ്ങൾ, മഞ്ഞപ്പിത്തം, വൃക്ക രോഗങ്ങൾ, വിഷബാധ, ശ്വാസകോശ രോഗങ്ങൾ, താളം തെറ്റിയ ഹൃദയമിടിപ്പ് ഇവയ്ക്കെല്ലാം നീലയമരി ഗുണം ചെയ്യും. ആമവാതം, സന്ധിവാതം, വാതരക്തം, തലചുറ്റൽ, ഓർമ്മക്കുറവ് ഇവയ്ക്കും നീലയമരിയില ഫലപ്രദമാണ്.

കച്ചോലം

തെങ്ങിൻ തോപ്പുകളിൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യാവുന്ന ഹ്രസ്വകാല വിളയാണ് കച്ചോലം അഥവാ കമ്പൂരി. കൃഷി ചെയ്തു പത്തു മാസത്തിനുള്ളിൽ വിളവെടുക്കാവുന്ന കച്ചോലത്തിന്റെ, അരിഞ്ഞ് ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങാണ് ഔഷധമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. Koemferia galanga എന്ന ശാസ്ത്രീയ നാമമുള്ള കച്ചോല കിഴങ്ങിന് കയ്പു – എരിവു രസവും നല്ല വാസനയുമാണുള്ളത്. ഇഞ്ചി – മഞ്ഞൾ കുടുംബത്തിൽപ്പെട്ട കച്ചോലത്തിന്റെ കൃഷി രീതി മേൽപ്പറഞ്ഞ വിളകളുമായി നല്ല സാമ്യമുള്ളതാണ്. തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്താൽ നല്ല ഗുണവും മികച്ച വിളവും ലഭിക്കുന്നതോടൊപ്പം തെങ്ങിന്റെ വളർച്ച മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനും രോഗകീട ബാധ ലഘൂകരിക്കുന്നതിനും ഉപകരിക്കുന്നതായി കാണുന്നു. ഭാഗികമായ തണലിഷ്ടപ്പെടുന്ന സസ്യമാണ് കച്ചോലം. ഇലകൾ നിലത്ത് പതിഞ്ഞു വളരുന്നു. എല്ലാ ഭാഗത്തും ബാഷ്പീകൃത തൈലമുള്ളതിനാൽ നല്ല വാസനയുണ്ട്.

വംശനാശം സംഭവിക്കുന്ന ചെടികളുടെ റെഡ് ലിസ്റ്റിൽ ഉൾപ്പെട്ട ഔഷധിയാണ് കച്ചോലം. വൃത്താകൃതിയിലോ, ദീർഘാകൃതിയിലോ ഉള്ള ഇലകൾക്ക് സാമാന്യം വലിപ്പവും നല്ല മിനുസവുമാണ്. ഭാരതത്തിലുരിത്തിരിഞ്ഞ കച്ചോലത്തിന് നല്ല നീർവാർച്ചയും, ജൈവാംശം അടങ്ങിയതും , ഫലപുഷ്ടിയുമുള്ള മണ്ണാണ് വേണ്ടത്. സമുദ്ര നിരപ്പിൽ നിന്ന് 3500 അടി വരെ ഉയരത്തിൽ ഇതു കൃഷി ചെയ്യാം. 150 മുതൽ 200 സെന്റി മീറ്റർ വരെ മഴ വേണം.

സാധാരണ നാടൻ ഇനങ്ങളാണ് നടുന്നത്. എന്നാൽ കാർഷിക സർവ്വകലാശാല പുറത്തിറക്കിയ രജനി, കസ്തൂരിയിനങ്ങൾ മികച്ച വിളവു തരുന്നതാണ്. ആദ്യത്തെ വേനൽമഴ ലഭിക്കുന്നതോടുകൂടി സ്ഥലം നന്നായി കിളച്ചൊരുക്കി പാഴ്വസ്തുക്കൾ മാറ്റണം. ഒരു മീറ്റർ വീതിയിലും സൗകര്യപ്രദമായ നീളത്തിലും 6 ഇഞ്ച് ഉയരത്തിലും വാരങ്ങ (തവാരണക)ളെടുക്കണം. ഇതിൽ വരികൾ തമ്മിൽ 20 സെന്റി മീറ്ററും ചെടികൾ തമ്മിൽ 15 സെന്റി മീറ്ററും അകലത്തിൽ ചെറിയ കുഴികളെടുത്ത് ഉണങ്ങിയ ചാണകപ്പൊടി നിറയ്ക്കണം,. ഈ കുഴികളിൽ ഓരോ മുളയുള്ള കച്ചോല കഷണങ്ങൾ നടാം. ഓരോ മുളയും അനുസരിച്ച് മുറിച്ചു നടാവുന്നതിനാൽ വിത്തുകിഴങ്ങുകൾ കുറവു മതി. ഒരേക്കറിലേക്ക് 200 കിലോ ഗ്രാം വിത്തു വേണം. വിത്തുകൾ തയ്യാറാക്കുവാൻ, നല്ലവണ്ണം വിളഞ്ഞ കിഴങ്ങുകൾ തണലുള്ള സ്ഥലത്ത് ഈർപ്പരഹിതമായി സൂക്ഷിക്കണം. നടുന്നതിന് ഒരു മാസം മുൻപ് ചാണക വെള്ളത്തിൽ കുമിൾ നാശിനി ചേർത്ത് മുക്കിയ കിഴങ്ങുകൾ പാണലില വിരിച്ച് പുക കൊള്ളിക്കുന്നത്, നല്ല കരുത്തോടെ മുള വരുവാനും രോഗകീടബാധ തടയുവാനും സഹായകരമാണ്. നട്ടു കഴിഞ്ഞാൽ തടങ്ങളിൽ നല്ല കട്ടിയിൽ പുതയിടേണ്ടത് ആവശ്യമാണ്. ഒരു മാസം കൊണ്ട് ഇലകൾ വിരിയും. മാസത്തിലൊന്നു വീതം കളകൾ നീക്കം ചെയ്യണം. മഴക്കാലത്ത് ചാണകവെള്ളം തളിക്കുന്നതും ചാരം വിതറി കൊടുക്കുന്നതും വിളവു കൂട്ടും. തടങ്ങളിൽ വെള്ളം കെട്ടി നിർത്തരുത്. അഴുകൽ രോഗം കണ്ടാൽ പറിച്ചെടുത്തു നശിപ്പിക്കുകയും കുമിൾ നാശിനി തളിച്ചുകൊടുക്കുകയും വേണം.

തുലാവർഷം കഴിഞ്ഞാൽ ഇലകൾ മഞ്ഞളിപ്പുണ്ടാകുന്നതു കാണാം. അപ്പോൾ വാരങ്ങളിളക്കി കിഴങ്ങുകൾ കേടു വരാതെ സൂക്ഷിച്ച് ശേഖരിക്കാം. ശേഖരിക്കുന്ന കിഴങ്ങുകൾ രണ്ടു മില്ലി മീറ്റർ കനത്തിൽ ചെറുതായി അരിഞ്ഞ് 4-5 ദിവസം ഉണക്കി, ഒടിച്ചാൽ ഒടിയുന്ന പരുവത്തിലായാൽ ചാക്കിൽ സൂക്ഷിച്ചു വിപണനം നടത്താം. സംസ്കരണത്തിനിടയിൽ ഒന്നു രണ്ടു ദിവസം രാത്രിയിൽ മഞ്ഞ് കൊള്ളിച്ചാൽ ചരക്കിനു നല്ല നിറം ലഭിക്കും. അധിക നാൾ സൂക്ഷിച്ചു വച്ചാൽ സ്റ്റാർച്ചിന്റെ അംശം കൂടുതലായതിനാൽ കേടാകും. ഉണങ്ങിയ കിഴങ്ങിന് കിലോ ഗ്രാമിന് 250 രൂപ മുതൽ 500 രൂപ വരെ വില ലഭിക്കാറുണ്ട്. ആയുർവ്വേദ മരുന്നുകളിലാണ് സാധാരണ ഇത് ഉപയോഗിക്കുക. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനം എന്ന നിലയ്ക്ക് ഗൾഫിലേക്കും കയറ്റുമതി ചെയ്യപ്പെടുന്നു. മലഞ്ചരക്കു കടകളിൽ വാങ്ങുന്നതിനാൽ വിപണനം പ്രശ്നമാകാറില്ല. ഒരു ഏക്കറിൽ നിന്ന് 600 – 800 കിലോ ഗ്രാം വരെ വിളവു ലഭിക്കും. കൂത്താട്ടുകുളം മാർക്കറ്റിൽ ബന്ധപ്പെട്ടാൽ നടാനുള്ള വിത്തുകിഴങ്ങു ലഭിക്കും.

ആയുർവ്വേദത്തിൽ 59 – ഓളം ഔഷധങ്ങളിലെ ചേരുവയാണ് കച്ചോലം. സൗന്ദര്യ വർദ്ധക വസ്തുക്കളിലും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കൂട്ടുകളിലും ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. ദശമൂലാരിഷ്ടം, രാസനാദി കഷായം, അഗസ്ത്യ രസായനം, നാരായണ തൈലം ഇവയിലൊക്കെ ഇത് ധാരാളം വേണം. കച്ചോലത്തിന്റെ ഉണങ്ങിയ പൊടി തേനിൽ ചാലിച്ചുപയോഗിച്ചാൽ ചുമയും ഛർദ്ദിയും മാറും. കച്ചോലത്തിന്റെ നീര് കുട്ടികളുടെ വിര ശല്യത്തിനും വയറു വേദനയ്ക്കും ഉത്തമമാണ്. കച്ചോലത്തിന്റെ പൊടി നാരങ്ങാ നീര്, ഇഞ്ചി നീര് ചേർത്ത് നൽകിയാൽ കുട്ടികളുട ഉദര രോഗങ്ങൾ വേഗം സുഖപ്പെടും. ഉദരരോഗങ്ങൾ, ശ്വാസകോശ രോഗങ്ങൾ, ആസ്തമ, പിത്തം, കഫം, എന്നിവ ശമിപ്പിക്കുവാനും കഴിയും. ■

ഫോൺ – 9495508344

മുഖമൊഴി

കേരളത്തിലെ ഏതാനും പാർപ്പിടങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച വിവാദം പരമോന്നത നീതിപീഠം തീർപ്പാക്കി. പൊളിക്കുക. പണ്ടൊക്കെ കിടപ്പാടത്തെ കുറിച്ച് ആലോചിക്കുമ്പോൾ മനസിൽ വരിക ഓലയും തെങ്ങിൻ തടിയുമായിരുന്നു. കല്പ വൃക്ഷത്തിന്റെ വരദാനങ്ങൾ - ഭക്ഷണം, പാർപ്പിടം, സാമ്പത്തിക സുരക്ഷിതത്വം. എല്ലാം തെങ്ങായിരുന്നു. കാലം മാറിപ്പോയി. പാർപ്പിടങ്ങളും.

ദീപങ്ങളുടെ ആവലിയാണ് (കൂട്ടം) ദീപാവലി. രാജ്യമെമ്പാടും ആഘോഷിക്കുന്ന ദേശീയ ഉത്സവം. തിന്മയ്ക്കു മേൽ നന്മയും, അജ്ഞതയുടെ മേൽ അറിവും നേടിയ വിജയത്തിന്റെ അനുസ്മരണം.

തമസോമ ജ്യോതിർഗമയ എന്നാണ് ആർഷ സൂക്തം. ഓരോ ഭാരതീയന്റെയും പ്രാർത്ഥനയാണ് ഇത്. ഇരുട്ടിൽനിന്ന് വെളിച്ചത്തിലേയ്ക്ക് നയിക്കണമെ എന്ന്. അജ്ഞതയുടെ, ദാരിദ്ര്യത്തിന്റെ, വിഭാഗീയതയുടെ, വിദ്വേഷത്തിന്റെ എല്ലാം അന്ധകാരം പല വിധത്തിൽ സമൂഹത്തെ ഗ്രസിച്ചിരിക്കുകയാണ്. അതിൽ നിന്നെല്ലാമുള്ള മനസുകളുടെ മോചനമാണ് ദീപാവലി. അതൊരു പ്രതീകമാണ്. അതുകൊണ്ട് നമുക്ക് നമ്മുടെ മനസുകളിലും ചിരാതുകൾ തെളിച്ച് കാലുഷ്യത്തിന്റെയും വിദ്വേഷത്തിന്റെയും, അസൂയയുടെയും ചെറിയ തരികളെ പോലും പുറത്താക്കാം. അങ്ങനെ പ്രകാശത്തന്റെ ഉത്സവത്തെ വരവേൽക്കാം.

ജന്മനാട്ടിലേക്ക്

പകൽ അഞ്ചുമണിയാകുന്നതേയുള്ളൂ. അസ്തമയ സൂര്യന്റെ ചൂടുതട്ടിയപ്പോൾ വിയർപ്പിന്റെ കണങ്ങൾ മുഖത്ത് പൊടിഞ്ഞു. കണ്ണട ഊരിമാറ്റി മുഖത്തെ വിയർപ്പ് തുടച്ചുകൊണ്ട് മാഷ് അക്കരെയുള്ള വീട് ലക്ഷ്യമാക്കി നടന്നു. പാദങ്ങൾക്ക് സുപരിചിതമായ വഴി. ദൂരെ നിന്നേ മാഷ് വരുന്നത് കണ്ട വർഗ്ഗീസ് മുതലാളി ഓടി വന്ന് സ്വീകരിച്ച് കസേര നീക്കിയിട്ടു കൊണ്ട് പറഞ്ഞു.

ഞങ്ങൾ അറിഞ്ഞതാണല്ലോ ?....

മാഷ് പ്രത്യേകിച്ച് ഇവിടെ വരെ വരണ്ടായിരുന്നു. വർഗ്ഗീസ് മുതലാളി പറഞ്ഞു.

ഇവിടെ പറയണമെന്ന് ഞാൻ പ്രത്യേകം പറഞ്ഞതാണ്. എന്നാൽ, ഞാനിപ്പോൾ വന്നത് മറ്റൊരു കാര്യം പറയാനാണ്. നിങ്ങൾക്ക് അറിയാമല്ലോ നാളെയാണ് അമ്മയുടെ മരണാനന്തര ചടങ്ങുകൾ. അമ്മയുടെ കുഴിമാടത്തിൽ വയ്ക്കാൻ എനിക്കൊരു തെങ്ങിൻ തൈ വേണം. പല നഴ്സറികളിലും ചോദിച്ചു. നിരാശയായിരുന്നു ഫലം. പണ്ട് ഇവിടുന്നല്ലായിരുന്നോ തേങ്ങയുണക്കി വെളിച്ചെണ്ണയാക്കി കൊടുത്തിരുന്നത്? അതുകൊണ്ടാണ് ഞാൻ ഇവിടെയ്ക്ക് തന്നെ വന്നത്.

മാഷിന്റെ മുഖത്ത് ആകാംക്ഷ നിറയുന്നത് വർഗ്ഗീസ് മുതലാളി കണ്ടു. വളരെ സങ്കടത്തോടെ വർഗ്ഗീസ് പറഞ്ഞു.

പത്തോ പതിനായിരമോ റബ്ബർ തൈകൾ ഞാൻ തരാം.... എന്നാൽ ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ പോലും എടുക്കാൻ ഇല്ല മാഷേ... തെങ്ങിന്റെ മണ്ട ചീയലും, കാറ്റു വീഴ്ചയും തേങ്ങയുടെ വിലയിടിവും നിത്യ വരുമാനമായ റബറിന്റെ കടന്നു കയറ്റവും തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്നും നാട്ടുകാരെ പിൻതിരിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. എന്റെ മക്കളെ പഠിപ്പിച്ചിട്ടുള്ള മാഷാണ്. അങ്ങ് ഒരു കാര്യം ആവശ്യപ്പെട്ടപ്പോൾ അത് എനിക്ക് സാധിക്കാൻ കഴിയുന്നില്ലല്ലോ. എനിക്കു സങ്കടമുണ്ട് മാഷേ.

അപ്പോ, ഇനി വരുന്ന തലമുറയിലെ കുഞ്ഞുങ്ങൾ കേര വൃക്ഷത്തിന്റെ നാട്ടിൽ തെങ്ങു കാണാതെ വളരേണ്ടി വരും അല്ലേ വർഗ്ഗീസേ.

അതെ.. അതെ... കുറെ വർഷങ്ങൾ കഴിയുമ്പോൾ തെങ്ങിന് വേണ്ടി നമ്മൾ മറ്റ് എവിടെയെങ്കിലും പോകേണ്ടി വരും. വർഗ്ഗീസിന്റെ ഉത്തരത്തിൽ ഞെട്ടി, മാഷ് സംഭാഷണം നിർത്തിയിറങ്ങി.

തിരികെ പോകുന്ന വഴിയിലും മാഷിന്റെ ചിന്ത ആ പഴയ കേരളത്തിലായിരുന്നു. വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ലോകത്തിന് തന്നെ മാതൃകയായിട്ടുള്ള നമ്മുടെ കൊച്ചു കേരളത്തിൽ ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ കിട്ടാനില്ലാത്ത അവസ്ഥ മാഷിനെ മഥിച്ചു.

ജനിക്കുകയാണെങ്കിൽ കേരളത്തിൽ തന്നെ ജനിക്കണം. എന്ന് പണ്ടാരോ പറഞ്ഞ വാക്കുകൾ മാഷിന്റെ മനസ്സിൽ എവിടെ നിന്നോ ഓടിയെത്തി, ഒരു ചെറു പുഞ്ചിരി മുഖത്തു കൂടി ഓടി മറഞ്ഞു.

നാട്ടിലായിരുന്നപ്പോൾ നാടിന്റെ വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ മുൻപന്തിയിൽ മാഷായിരുന്നു. എന്നാൽ നഗരത്തിൽ പോയതിനു ശേഷം അത്തരം കാര്യങ്ങളിലൊന്നും ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കാൻ സാധിച്ചില്ല. ഓർമ്മകളിൽ നനഞ്ഞു നിന്ന് മാഷിന്, താൻ നടന്ന് വന്ന ദൂരം അളക്കാൻ സാധിച്ചിരുന്നില്ല.

കൃഷ്ണപ്രിയ പി.എസ്.
ജി.ബി.എച്ച്.എസ്.എസ്. കൊട്ടാരക്കര

ലേഖനം

തെങ്ങോലത്തണലിൽ

ആര്യ നന്ദന,
തിരുമല ദേവസ്വം ഹയർ സെക്കന്ററി സ്ക്കൂൾ, ആലപ്പുഴ

ഭൂമിക്ക് സമാന്തരമായി തന്റെ ഇലകളെ വിടർത്തി, കേരളത്തനിമയേയും സംസ്ക്കാരത്തേയും അഴകിനേയും വിസ്മയിപ്പിക്കുന്ന വൃക്ഷം തന്നെയാണ് കേര വൃക്ഷം. കേരം തിങ്ങും നാടായതുകൊണ്ടു തന്നെ നമ്മുടെ നാട് കേരളനാടെന്ന് അറിയപ്പെടുന്നു. അതാവണമല്ലോ. കവിയത്രങ്ങൾ ഗ്രാമീണ ഭംഗിയെ ഉയർത്തിക്കാട്ടുന്നതിനു വേണ്ടി തെങ്ങിനെത്തന്നെയാണ് പ്രധാനാശയമാക്കുന്നത്. കേര നിരകളാടുന്ന കേരളത്തിന്റെ ഹരിതാഭയും ആ ഗ്രാമീണ നാടൻ ശൈലിയും ഉണർത്തുന്ന പ്രകൃതിയുടെ സൗന്ദര്യത്തിന് മുഖ്യ കാരണം തന്നെ തെങ്ങാണ്. നീലാകാശം മുട്ടെ എത്തി, കേരള നാടിന്റെ മുതുമുത്തച്ഛൻമാരെപ്പോലെ പ്രൗഢഗംഭീരമായ , തലയെടുപ്പോടുകൂടി നിൽക്കുന്ന തെങ്ങുകൾ ഓരോ കേരളീയന്റെയും എന്തിനേറെ വിദേശികളുടെ പോലും കണ്ണുകളെ കുളിരണിയിക്കുന്നു എന്നതാണ് യാഥാർത്ഥ്യം.

കേരളത്തിന്റെ സാംസ്ക്കാരവും പൈതൃകവും എല്ലാം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നത് തെങ്ങിൽത്തന്നെയാണ്. അതുകൊണ്ടാണല്ലോ നമ്മുടെ സംസ്ഥാന വൃക്ഷമായി തെങ്ങ് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ടത്.

അമ്മയും കുഞ്ഞും പോലുള്ള ബന്ധമാണ് നാളികേരവും കേരളീയരുമായിട്ടുള്ളത്. എന്തു ചോദിച്ചാലും സർവ്വ സമ്പന്നമായ ആ അമ്മ നല്കും. തന്റെ ജീവൻ പോലും. അതും നമുക്കു വേണ്ടി. തെങ്ങിന്റെ മുകൾഭാഗം മുതൽ അടിവരെ നമുക്ക് വളരെയധികം ഉപയോഗപ്രദമാണ്. നീളമുള്ള ഓലകൾ പണ്ട് പുര മേയാനും പായ നെയ്യാനും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നു. അതുമാത്രമല്ല തെങ്ങിൻ പൂക്കുല ഉപയോഗിച്ചു നിർമ്മിക്കുന്ന ലേഹ്യം പ്രസവശേഷം സ്ത്രീകൾക്ക് നല്കുന്ന പ്രധാന ശുശ്രൂഷകളിൽ ഏറ്റവും ശ്രേഷ്ഠം തന്നെ. പല കരകൗശല വസ്തുക്കളും നിർമ്മിക്കുവാൻ ഈർക്കിലി ഉപയോഗപ്രദമാണ്. തെങ്ങിന്റെ

അപ്പോഴും അസ്തമയ സൂര്യന്റെ കിരണങ്ങൾ വയലുകളിൽ പല ചിത്രങ്ങൾ ചാലിച്ചു കൊണ്ടിരുന്നു. എന്തു നല്ല പാടങ്ങൾ ആയിരുന്നു ഇത്. സ്വർണ്ണം കൊയ്ത് വാരിയ ഈ മണ്ണിൽ സന്തോഷത്തിന്റേയും സൗഹൃദത്തിന്റേയും എത്രയെത്ര ഉത്സവങ്ങൾ നടനമാടിയിട്ടുണ്ട്. ഒന്ന് നെടുവീർപ്പിട്ടുകൊണ്ട് മാഷ് ചിന്തിച്ചു. അച്ഛനെ അടക്കിയടുത്ത് തന്നെ അമ്മയെയും അടക്കണമെന്നുള്ള അമ്മയുടെ വാശി, അമ്മയുടെ വാക്കുകൾ എന്നും അനുസരിച്ചിട്ടുള്ള മാഷിന് ഇതും അംഗീകരിക്കേണ്ടി വന്നു.

അങ്ങനെയാണ് ജന്മനാട്ടിലേക്ക് വന്നത്. മാഷിന്റെ ഓർമ്മകൾക്ക് പെട്ടെന്നൊരു ഭംഗംവരുത്തികൊണ്ട് ആ വിളി വന്നു. മാഷേ.....

തിരിഞ്ഞു നോക്കിയപ്പോൾ ചായ പീടികയിൽ കണ്ടു മറന്ന ഒരു മുഖം. മാഷ് പീടികയിലേക്ക് കയറിച്ചെന്നു. പണ്ട് വീട്ടിൽ തേങ്ങയിടാൻ വന്നിരുന്ന ദിവാകരനായിരുന്നു അത്.

എന്തൊക്കെയുണ്ട് ദിവാകരൻ ചേട്ടാ വിശേഷം?

ഞാൻ ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ തേടി പോയതാണ് - മാഷ് പറഞ്ഞു.

എന്താ മാഷേ പറയേണ്ടത്.

ഇപ്പോഴത്തെ അവസ്ഥ മാഷിന് അറിയാമല്ലോ.... എവിടെയും റബ്ബർ നിറഞ്ഞു നിൽക്കുകയാണ്. ഒരു തെങ്ങിൻ തൈ പോലും ഈ നാട്ടിൽ എടുക്കാനില്ല. ഈ നാടിന്റെയൊരു അവസ്ഥയേ.

ദിവാകരൻ ചേട്ടന്റെ സങ്കട വാക്കുകൾ മാഷ് ശ്രദ്ധയോടെ കേട്ടുകൊണ്ടിരുന്നു. മാഷ് അദ്ദേഹത്തെ അടിമുടി നോക്കി. പ്രായത്താൽ ചുളുങ്ങിയ ചർമ്മം, കൊയ്ത്ത് കഴിഞ്ഞ നിലം പോലെയുള്ള തല. ഈ വാർദ്ധക്യത്തിലും സ്വന്തം നാടിനോടുള്ള സ്നേഹം നാടിന്റെ മാറ്റത്തിലുണ്ടായ പ്രശ്നങ്ങളെയും വാക്കുകളിലൂടെയെങ്കിലും പ്രതികരിക്കുന്ന ഒരാളെങ്കിലും ഉണ്ടല്ലോ. മാഷിന് സന്തോഷം തോന്നി.

പണ്ടെന്നും നമ്മുടെ നാട്ടിൽ മനുഷ്യൻ മരിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ കറന്റിൽ കത്തിക്കുന്ന സംവിധാനം ഇല്ലായിരുന്നു. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ എവിടെയും മരിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ഉടൻ തന്നെ കറന്റിൽ വച്ച് കത്തിക്കുകയാണ്. മാഷിനെങ്കിലും സ്വന്തം അമ്മയെ ഇവിടേയ്ക്ക് കൊണ്ടു വന്ന് ദഹിപ്പിക്കാൻ തോന്നിയല്ലോ നന്നായി!

മാഷേ ഞാനൊരു കാര്യം പറഞ്ഞോട്ടെ.

അതിനെന്താ പറഞ്ഞോ ദിവാകരേട്ട.

ദിവാകരനുകൂടി ചായ പറഞ്ഞിട്ട് മാഷ് ബെഞ്ചിൽ ഇരുന്നു.

ഇന്ന് ഞങ്ങളുടെ ഗ്രാമസഭയാണ്, തെങ്ങിന്റെ ഗുണത്തെപ്പറ്റിയും തെങ്ങില്ലാതിരുന്നാലുള്ള കേരളത്തിന്റെ അവസ്ഥയെക്കുറിച്ചും മാഷ് ഗ്രാമസഭയിൽ ഒന്ന് സംസാരിക്കണം.

ദിവാകരന്റെ ആശയത്തിൽ മാഷിന് അഭിമാനം തോന്നി.

തെങ്ങിന്റെ നാടായ കേരത്തിൽ ജനിച്ച ഞാൻ നാട്ടിൽ തെങ്ങില്ലാതെ വരുന്ന ഈ മഹാ വിപത്തിനെതിരെ ഉണർന്ന് പ്രവർത്തിച്ചേ മതിയാകൂ.. മാഷ് പുറത്തേക്കിറങ്ങി. സൂര്യകിരണങ്ങൾ അപ്പോഴും ആ നടപ്പാതയിൽ ബാക്കിയുണ്ടായിരുന്നു. താനെന്തെങ്കിലും ചെയ്യണമെങ്കിൽ ഇതൊരു നല്ല തുടക്കമാണ് എന്ന് മാഷിനു തോന്നി.

മാഷിന്റെ കാലടികൾ സ്ക്കൂൾ ലക്ഷ്യമാക്കി നീങ്ങി. പിന്നിൽ ദിവാകരൻ ഉൾപ്പെടെ, മാഷിന്റെ ആശയം നെഞ്ചേറ്റാനുള്ള ആളുകളുടെ നിഴലുകളും. ■

തടികൊണ്ടായിരുന്നു പണ്ടത്തെ വീടുകൾക്ക് കട്ട്ളയും പട്ടികയുമെല്ലാം നിർമ്മിച്ചു കൊണ്ടിരുന്നത്.

ഇനി പ്രഷർ ബാധിതർക്ക് തെങ്ങിൻ വേരിട്ട് തിളപ്പിച്ച വെള്ളം അത്യുത്തമമാണ്. പണ്ട് കാലങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ വേരുപോലും തീ കത്തിച്ചിരുന്നു. തെങ്ങിന്റെ ഏറ്റവും മൂല്യമുള്ള വസ്തുവാണ് തേങ്ങ. തെക്കു നിന്ന് വന്നതുകൊണ്ട് തെങ്കായ് എന്ന് വിളിക്കുന്നു. ശാസ്ത്ര ഗവേഷണങ്ങൾ പലതും നടത്തിയിട്ടും ആർക്കും ഇതുവരെ തെങ്ങിന്റെ ശരിയായ ജന്മനാട് കണ്ടെത്താൻ കഴിഞ്ഞില്ല എന്നതാണ് സത്യം. പലരും പലതാണ് പറയുന്നത്. സംസകൃതത്തിൽ സദ്ഫലയെന്നും, തെലുങ്കിൽ തെങ്കാച്ചുട്ടു എന്നും ബംഗാളിൽ, നാരികേല എന്നും, തമിഴിൽ തെങ്കായ എന്നും നാളികേരം അറിയപ്പെടുന്നു. നാരുകളുള്ളതിനാലാണത്രെ തേങ്ങയ്ക്ക് നാളികേരം എന്നു പേര് വന്നത്. കേരള വിഭവങ്ങൾക്ക് സ്വാദിഷ്ടമാക്കാനായി തേങ്ങയും കൊപ്രയാട്ടിയെടുത്ത വെളിച്ചെണ്ണയും ഉപകാരപ്രദമാണ്. ആഫ്രിക്കൻ ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിൽ നിന്നും വന്നെന്ന് പരാമർശിക്കപ്പെടുന്ന തെങ്ങ് ഉഷ്ണമേഖലാ വൃക്ഷമാണ് എന്നത് ഓർക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. കടലോര പ്രദേശങ്ങളിലെ കാലാവസ്ഥയുമായി ഇഴുകി ചേർന്ന് കാണുന്ന ഈ വൃക്ഷത്തിന് 20 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് മുതൽ 27 ഡിഗ്രി വരെ താങ്ങാൻ സാധിക്കും. അതി ശൈത്യമോ അധികമായ ചൂടോ തെങ്ങിന് താങ്ങാൻ പറ്റില്ലായെന്നു വരാം.

പണ്ട് കാലങ്ങളിൽ ഏക്കറുകണക്കിന് സ്ഥലത്ത് ഏകദേശം മദ്ധ്യഭാഗത്തായ് വീട് നിർമ്മിച്ചിരുന്നു. ചുറ്റിനും വൃക്ഷങ്ങളാവും. അതിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ കാണുന്നത് നാളികേരവുമായിരിക്കും. അലൂമിനിയവും സ്റ്റീലും പ്ലാസ്റ്റിക്കും എല്ലാം വരുന്നതിന് മുമ്പ് തന്നെ ചിരട്ടയയോഗിച്ചാണ് നമ്മുടെ പൂർവികർ തവികളും മറ്റും ഉണ്ടാക്കിയിരുന്നത്. എന്തിന് നാം ഓരോരുത്തരും കളിച്ച് വളർന്നത് ചിരട്ടയിൽ കഞ്ഞിയും കറികളും വച്ച് തന്നെയാണെന്ന് ഒരു സംശയവും വേണ്ട. വിവര സാങ്കേതിക വിദ്യയുടേയും ശാസ്ത്രത്തിന്റേയും മുന്നേറ്റങ്ങൾക്ക് ഭക്ഷണത്തിലും കൈകടത്താനായി എന്നതാണ് സത്യം. തേങ്ങയുപയോഗിച്ച് ബിസ്ക്കറ്റുകളും മിഠായികളും നിർമ്മിക്കുവാൻ ആരംഭിച്ചു.

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിലെനിക്കൊരു നാഴിയിടങ്ങഴി മണ്ണുണ്ടെന്ന് നാം അഭിമാനിച്ചിരുന്ന കാലം പോവുകയാണ്. ഇപ്പോൾ, തേങ്ങയും തെങ്ങും നമ്മുടെ നാട്ടിൽ അപൂർവ്വമായി വരുന്നു. ലോകം മാറുന്നതിനൊപ്പം നാം മാറുന്നു. പണ്ട് ഉണ്ടായിരുന്ന സംസ്ക്കാരവും നാം വെടിയുന്നു. തേങ്ങയ്ക്കു വേണ്ടി നാം ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളെ സമീപിക്കുന്നു. സത്യം പറഞ്ഞാൽ കേരള നാടെന്ന പേര് കേരം തിങ്ങും നാടെന്നർത്ഥത്തിലാണെങ്കിൽ ഇന്ന് അത് നാം തമിഴ്നാടിന് കൊടുക്കേണ്ട അവസ്ഥയാണ്. തെങ്ങുകളെ നാം ശ്രദ്ധിക്കുന്നില്ല അവ നമ്മെ സന്തോഷിപ്പിക്കുന്നുമില്ല അതാണ് ഇപ്പോൾ വാസ്തവത്തിൽ കാണാൻ കഴിയുന്നത്.

പണ്ട് ഒരു കുലയിൽ 60, 50 ഫലം തന്നുകൊണ്ടിരുന്നവ ഇന്ന് 10 ഉം 15 ഉം മാത്രമായി കുറച്ചിരിക്കുന്നു. പരിചരണക്കുറവു തന്നെ കാരണം. ഇപ്പോൾ സ്വർണ്ണത്തിന്റെ മൂല്യമാണ് തേങ്ങയ്ക്കും. വില ചോദിച്ചാൽ കഴിച്ചതെല്ലാം ദഹിച്ചു പോകും. അത്രയ്ക്കു വിലകയറ്റമാണിപ്പോൾ. ഇതിനെല്ലാം കാരണം നമ്മുടെ മടിയും തൊഴിലിനോടുള്ള ആത്മാർത്ഥതക്കുറവുമാകാം. കർഷകരുടെ എണ്ണം കുറയുന്നതിനൊപ്പം ശാസ്ത്രവും വളരുകയാണ്. എല്ലാം വേഗത്തിലാണ്. ആർക്കും സമയമില്ല. വേഗം ഫലം ലഭിക്കാൻ രാസ വളങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാൻ നാം തുടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ഉൽപാദനം വേഗത്തിലായ്. പക്ഷെ തെങ്ങിന്റെ ജീവിത കാലയളവ് ചുരുങ്ങി. പിന്നെ മണ്ഡരി, കാറ്റു വീഴ്ച പോലുള്ള രോഗങ്ങൾ മൂലം തെങ്ങിന് വംശനാശ ഭീഷണിയും വന്നു ഭവിച്ചിരിക്കുന്നു.

കേര നിരകൾകൊണ്ട് സമ്പന്നമായ നാടാണല്ലോ കേരളം. എങ്കിൽ കേരളം കേരശൂന്യമാകാൻ സാധ്യതയുള്ളപോലെ തോന്നുന്നു. അതിനെതിരെ നാം രംഗത്തിറങ്ങണം. നമ്മുടെ പേരിനെ കാത്തു സൂക്ഷിക്കാൻ, കേര നിരകളാടുന്ന ഹരിത ചാരുതീരം നിലനില്ക്കാൻ, നമ്മുടെ പുഴയോരങ്ങളിലും വയൽ വരമ്പുകളിലും ഗ്രാമീണ ഭംഗിയായ തെങ്ങുകളെ നാം സംരക്ഷിക്കേണ്ടതുണ്ട്. പണ്ടത്തെ പോലെ തന്നെ നമ്മുടെ ഓരോ വീടിന്റേയും പൂമുഖത്ത് ഓരോ ചെന്തെങ്ങിൻ തൈകൾ വളർന്ന് നമ്മുടെ വീടിനും നാടിനും ഈ പ്രപഞ്ചത്തിനും ഐശ്വര്യമാവട്ടെ. കേരമില്ലാത്ത കേരളം – അത് ചിന്തിക്കാനാവില്ല. പഴമക്കാർ ചൊല്ലുന്ന പോലെ തെങ്ങുള്ളവനെന്നും അതുപോലെ ഉയരത്തിൽ സ്വർഗ്ഗത്തിൽ വാഴും. അങ്ങനെയാവണം നാമോരോ മലയാളികയും. പ്രാചീന കവിത്രയം അവരുടെ തൂലിക ചലിപ്പിച്ച വഴിയിലൂടെ തന്നെ വരും തലമുറകൾ മുന്നേറട്ടെ. ■

കവിത

പൈതൃകത്തിൻ പ്രതീകം

കെ.ബി. സൗഷ
കേശവവിലാസം, വടക്കൻ പറവൂർ

കനകനിറമാർന്നൊരാ-
തെങ്ങിൻ പൂക്കുല തൻ ദൃശ്യം
ആമോദത്തോടങ്ങാസ്വദിക്കെ,
ബാല്യകാലത്തിൻ നടവരമ്പിലൂടെ
പിന്നാക്കം പോകുവാൻ മോഹമുണർന്നു
അരുമയായ് നട്ടു നനച്ചൊരു
തൈത്തെങ്ങു വളർന്നതും
അതിൻ ഫലം നുകരവെ-
ഉള്ളം കുളിർത്തതും
മനസ്സിൽ എന്നേയ്ക്കും,
സമൃദ്ധമാം ഒരോർമ്മതാൻ
പുതു തലമുറയ്ക്കായ് വേഗം
ഫലം തരും തൈകൾ നടാം
പൈതൃകത്തിൻ പ്രതീകമാം
മധുരക്കനിയേകും കേരതൈകൾ

തോട്ടവിളകളുടെ ജൈവകൃഷി : കായംകുളത്ത് ശില്പശാല നടത്തി

ദേശീയ അന്തർ ദേശീയ വിപണികളിൽ ജൈവ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ആവശ്യകത അനുദിനം വർധിക്കുകയാണ്. ഉയർന്ന വിലയാണ് ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾക്കു ലഭിക്കുന്നത്. മാർഗ്ഗരേഖകൾ, വിപണി വിവരം, പരിശീലനം, തൊഴിലാളി ലഭ്യത എന്നിയുടെ അഭാവം ഈ മേഖലയിൽ ഉണ്ട്

തോട്ടവിളകളുടെ ജൈവകൃഷി തത്സ്ഥിതിയും ഭാവിയും എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് കായംകുളം തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ ഏകദിന സെമിനാർ നടത്തി. സെപ്റ്റംബർ 20 – നു നടന്ന സെമിനാറിന്റെ മുഖ്യ പ്രായോജകർ നാളികേര വികസന ബോർഡും കൊക്കോ കശുമാവ് ഡയറക്ടറേറ്റുമായിരുന്നു.

ധാർവാറിലെ കാർഷിക സർവകലാശാല ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഓർഗാനിക് ഫാമിംങ് വിഭാഗം തലവൻ ഡോ. എം എൻ ശ്രീനിവാസ നിലവിളക്കു തെളിച്ച് ശില്പശാല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. വിഭവങ്ങൾ പൂർണമായി പ്രയോജനപ്പെടുത്തി കൃഷി സമഗ്രവും സമ്പൂർണവുമാക്കിയാലെ പരമാവധി പ്രയോജനം ലഭിക്കുകയുള്ളു എന്ന് ഡോ. ശ്രീനിവാസ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. മണ്ണിന്റെ പുഷ്ടി എപ്പോഴും നിലനിർത്തുക. അതിന് സൂക്ഷ്മാണുക്കളെ ഉപയോഗിക്കുക. അദ്ദേഹം തുടർന്നു.

കാസർഗോഡ് തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തന്റെ ആക്ടിംങ് ഡയറക്ടർ ഡോ. അനിത കരുൺ ആധ്യക്ഷ്യം വഹിച്ചു. ജൈവ ഖ്ലേദത്തിന്റെ ഫലപ്രദമായ പുനചംക്രമണത്തിലൂടെയും കീടങ്ങളുടെ ഫലപ്രദമായ ജൈവ നിയന്ത്രണത്തിലൂടെയും തോട്ടവിളകളുടെ ജൈവ കൃഷി സാധ്യമാക്കാം എന്ന് ഡോ. കരുൺ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

കായംകുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം ആക്ടിംങ് ഹെഡ് ഡോ. വി കൃഷ്ണകുമാർ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. തന്റെ ഔദ്യോഗിക അനുഭവങ്ങൾ മുഴുവൻ തോട്ടവിള മേഖലയിലെ ജൈവ കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടായിരുന്നു എന്ന് അദ്ദേഹം പ്രസ്താവിച്ചു. വിപണികളിൽ ജൈവ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ആവശ്യകത അനുദിനം വർധിക്കുകയാണ്. ഉയർന്ന വിലയാണ് ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾക്കു ലഭിക്കുന്നത്. മാർഗ്ഗരേഖകൾ, വിപണി വിവരം, പരിശീലനം, തൊഴിലാളി ലഭ്യത എന്നിയുടെ അഭാവം ഈ മേഖലയിൽ ഉണ്ട് എന്നും അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

സിപിസിആർഐ ക്രോപ്പ് ഇംപ്രൂവ്മെന്റ് വിഭാഗം തലവൻ ഡോ. ആർഡി അയ്യർ , സിപിസിആർഐ കാസർഗോഡ് മുൻ ഡയറക്ടർ ഡോ. ജോർജ് വി തോമസ് എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. ഡോ. വി കൃഷ്ണകുമാർ സ്വാഗതവും ഡോ.രവി ഭട്ട് നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

നാളികേരാധിഷ്ഠിത തീറ്റപ്പുൽ കൃഷിയെ സംബന്ധിച്ചുള്ള ലഘുലേഖയും നാളികേര തോട്ടത്തിലെ പുഷ്പകൃഷിയെ കുറിച്ചുള്ള വിഡിയോയും ശില്പശാലയിൽ പ്രകാശനം ചെയ്തു.

തോട്ടവിളയും ജൈവ കൃഷിയും എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് ഡോ.ജോർജ് വി തോമസ് പ്രബന്ധം അവതരിപ്പിച്ചു. നൂറിലധികം കൃഷിക്കാർ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു. നാളികേര വികസന ബോർഡിനെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ സെൽവകുമാർ ശില്പശാലയിൽ സന്നിഹിതനായിരുന്നു.

കാസർഗോഡ് സിപിസിആർഐ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. പി സുബ്രഹ്മണ്യം, ക്രോപ് പ്രൊഡക്ഷൻ വിഭാഗം തലവൻ ഡോ. രവി ഭട്ട്, കോഴിക്കോട് ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സ്പൈസ് റിസർച്ച് പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. സി കെ തങ്കമണി, കോട്ടയം റബർ ഗവേഷണ കേന്ദ്രം ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. ജെസി, ഇന്ത്യൻ കാർഡമം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ ഡോ. ജോൺ വർഗീസ് ഡോ. കെ രാമചന്ദ്രു (ആന്ധ്ര) എന്നിവരും വിവിധ പ്രബന്ധങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ചു.

കിഡു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന്റെ സേവനങ്ങൾ ശ്ലാഘനീയം: ശ്രീ.എസ്ആർ സതീഷ്ചന്ദ്ര

കർഷക സമൂഹത്തിന്റെ ഉന്നമനത്തിനു വേണ്ടി കിഡു ഗവേഷണ കേന്ദ്രം ചെയ്യുന്ന സേവനങ്ങൾ മഹത്തരമാണെന്ന് കേന്ദ്ര അരക്കനട്ട് ,കൊക്കോ മാർക്കറ്റിംങ് ആൻഡ് പ്രോസസിംങ് കോ ഓപ്പറേറ്റിവ് ലിമിറ്റഡ്(കാംകോ) പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ എസ്ആർ സതീഷ്ചന്ദ്ര പ്രസ്താവിച്ചു. കാംകോയുമായി സഹകരിച്ച് സിപിസിആർഐ നടത്തുന്ന വിവിധ നൈപുണ്യ വികസന പരിപാടികളെയും അദ്ദേഹം ശ്ലാഘിച്ചു. ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിൽ കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ ദക്ഷിണ കന്നഡയിലെ കിഡു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ 2019 ഒക്ടോബർ 12 – 13 തിയതികളിൽ കൃഷി മേളയും ഹോർട്ടി ഫെയറും ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു പ്രസംഗിക്കുകയായിരുന്നു ശ്രീ സതീഷ് ചന്ദ്ര. കൊക്കോയ്ക്കും അടയ്ക്കായ്ക്കും നല്ല വില ലഭിക്കുന്നതിന് കാംകോ കൃഷിക്കാരെ സഹായിക്കുന്നുണ്ട് എന്നും അദ്ദേഹം സൂചിപ്പിച്ചു. കുക്കി ശ്രീ സുബ്രഹ്മണ്യ ക്ഷേത്രം മാനേജിംങ് കമ്മിറ്റി പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ നിത്യാനന്ദ മുണ്ടോടി കാർഷിക പ്രദർശനം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നാളികേരം, അടയ്ക, കൊക്കോ എന്നിവയുടെ രോഗ കീട നിവാരണത്തിനായി സിപിസിആർഐ പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പുതിയ കൈപുസ്തകങ്ങളുടെ പ്രകാശനം ചടങ്ങിൽ പുത്തൂർ താലൂക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. രാധാകൃഷ്ണ ബ്രോക്കർ നിർവഹിച്ചു.

സിപിസിആർഐ ആക്ടിംങ് ഡയറക്ടർ ഡോ.അനിത കരുൺ ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷയായിരുന്നു. ബ്ലിനേൽ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീമതി ശാരദ ദിനേശ് ഗൗഡ, കഡബ ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് അംഗം ശ്രീ. പിപി വർഗിസ്, ബ്ലിനേൽ വാർഡ് മെമ്പർ ശ്രീ.സതീഷ് കലിഗെ, മാംഗളൂർ കൃഷി ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ.ഭാനു പ്രകാശ് എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. ഡോ. രവി ഭട്ട് സ്വാഗതവും ഡോ. കെ സംസുദീൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ദക്ഷിണ കന്നഡ എംപി ശ്രീ നളിൻ കുമാർ ഖട്ടീൽ, സുള്ള്യ എംഎൽഎ ശ്രീ.എസ് അൻഗാര തുടങ്ങിയവർ മേള സന്ദർശിക്കുകയും കൃഷിക്കാരെ അഭിസംബോധന ചെയ്യുകയും ചെയ്തു.

മാംഗളൂർ ആത്മയുടെ സഹകരണത്തോടെ മണ്ണ് ജല സംരക്ഷണത്തിൽ കർഷക സമ്പർക്ക പരിപാടി, കോഴിക്കോട് അടയ്ക്ക, സുഗന്ധവിള വികസന ഡയറക്ടറേറ്റിന്റെ സഹകരണത്തോടെ ഉത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യ സംബന്ധിച്ച് പരിശീലന പരിപാടി, കൊച്ചിയിലെ കൊക്കോ കശുവണ്ടി വികസന ഡയറക്ടറേറ്റിന്റെ സഹകരണത്തോടെ ഉത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യ സംബന്ധിച്ച് പരിശീലന പരിപാടി, കർണാടക ഹോർട്ടികൾച്ചർ വകുപ്പിന്റെ സഹകരണത്തോടെ തേനീച്ച കൃഷി ശില്പശാല, നാളികേര – കമുക് അധിഷ്ഠിത വിള സമ്പ്രദായവും രോഗകീട നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങളും സംബന്ധിച്ച് കോഴിക്കോട് അടയ്ക്ക, സുഗന്ധവിള വികസന ഡയറക്ടറേറ്റിന്റെ സഹകരണത്തോടെ പരിശീലന പരിപാടി, കൃഷിക്കാർക്ക് ചോദ്യോത്തരി – ലേഖന മത്സരങ്ങൾ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കാംകോ എന്നിവയുടെ സഹായത്തോടെ വിവിധ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 80 സംഘടകളും സ്ഥാപനങ്ങളും പങ്കെടുത്ത കാർഷിക – വ്യാപാര പ്രദർശനം എന്നിവയും കൃഷി മേളയുടെ ഭാഗമായി നടന്നു.

സൂരത്കൽ നിർമ്മിതി കേന്ദ്രം പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. കൽബവി രാജേന്ദ്ര റാവു, ബാംഗളൂർ കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രം തേനീച്ച പഠന വിഭാഗം ശ്സാസ്ത്രജ്ഞൻ ഡോ. വിജയകുമാർ, ഗുട്ടിഗർ സിൻഡിക്കേറ്റ് ബാങ്ക് ഗ്രാമ വികസന അസിസ്റ്റന്റ് മാനേജർ ശ്രീ. മോഹൻ, എന്നിവർക്കൊപ്പം സിപിസിആർഐ ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാരായ ഡോ.രവി ഭട്ട്, ഡോ.വിനായക ഹെഗ്ഡെ, ഡോ.എസി മാത്യു, ഡോ.എൻആർ നാഗരാജ്, ഡോ. രാജ്കുമാർ, ഡോ.പി സുബ്രഹ്മണ്യം, ഡോ. വി നിരാൽ, ഡോ. കെ സംസുദീൻ, ഡോ. ഗണേഷ് ഖഡ്കെ, ഡോ. വിഎച്ച് പ്രതിഭ, തുടങ്ങിയവർ വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികളും സെമിനാറുകളും നയിച്ചു.

സമാപന സമ്മേളനത്തിൽ കുക്കു സുബ്രഹ്മണ്യ മഠാധിപതി ശ്രീ.ശ്രീ. വിദ്യാപ്രസന്ന തീർത്ഥ മത്സര വിജയികൾക്കുള്ള സമ്മാനങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു. ചടങ്ങിൽ ആക്ടിംങ് ഡയറക്ടർ ഡോ.അനിത കരുൺ അധ്യക്ഷയായിരുന്നു. ഡോ. വി നിരാൽ സ്വാഗതവും ഡോ. ഗണേഷ് ഖഡ്കെ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. ■

മലേഷ്യൻ കൃഷി മന്ത്രാലയ പ്രതിനിധി സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡിലെത്തി

മലേഷ്യൻ കൃഷി മന്ത്രാലയത്തിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധി സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ചു. ഒക്ടോബർ 10 ന് ബോർഡിന്റെ കൊച്ചിയിലെ ആസ്ഥാന മന്ദിരത്തിലെത്തിയ സംഘം ബോർഡിലെ മുതിർന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി ചർച്ചകൾ നടത്തി. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ശ്രീകുമാർ പൊതുവാൾ നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർധനവിനെ സംബന്ധിച്ചും, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. പ്രമോദ് കുര്യൻ നാളികേര കൃഷി സംബന്ധിച്ചും വിവരിച്ചു. മലേഷ്യൻ സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സൗത്ത് വാഴക്കുളത്തുള്ള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയും തിരുക്കൊച്ചി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയും സന്ദർശിച്ചു.

നൊറാസിദി ബിൻ നസറുദീൻ(കൺസൾട്ടന്റ്), ടാൻ നൊറിസൻ അസോസിയേറ്റ്സ്, മലേഷ്യ; സറാജുസ് ഫിക്രി , കൃഷി മന്ത്രാലയം മലേഷ്യ; നസ്രി ജുവാഹിർ, മലേഷ്യൻ പൈനാപ്പിൾ ഇൻഡസ്ട്രിയൽ ബോർഡ്; മെഗത് അക്ബാറുദ്ദീൻ കൺസൾട്ടന്റ്; ആരിഫ് സിമെഹ് ; മുഹമ്മദ് സുഹൈർ കൺസൾട്ടന്റ്; അബ് റാസിപ് കൺസൾട്ടന്റ് എന്നിവരാണ് മലേഷ്യൻ സംഘത്തിൽ ഉണ്ടായിരുന്നത്.

സാങ്കേതിക വിദഗ്ധ സംഘത്തിന് ബോർഡിൽ ത്രിദിന പരിശീലനം നല്കി

കൃഷിക്കാർക്ക് നേരിട്ട് അറിവുകൾ പകർന്നു നല്കി, രാജ്യത്തെ നാളികേര ഉത്പാദനവും ഉത്പാദന ക്ഷമതയും ഉയർത്തി കർഷകരുടെ വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ദേശീയ തലത്തിൽ 25 അംഗ സാങ്കേതിക വിദഗ്ധരെ വിന്യസിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ആദ്യ സംഘത്തിന് പരിശീലനം നല്കി. തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്ര പ്രദേശ്, മഹാരാഷ്ട്ര, പശ്ചിമ ബംഗാൾ, ഒഡീഷ, കേരളം എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നു തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 14 ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കാണ് 2019 ഒക്ടോബർ 16 മുതൽ 18 വരെ ബോർഡ് ആസ്ഥാനത്ത് ത്രിദിന പരിശീലനം സംഘടിപ്പിച്ചത്. 16 – നു രാവിലെ ആരംഭിച്ച പരിശീലന പരിപാടിയിൽ മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. സരദിന്ദു ദാസ് സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി എസ് ദീപ്തി നായർ ബോർഡിന്റെ വിവിധ പദ്ധതികൾ വിശദീകരിക്കുകയും ഈ ദൗത്യത്തിൽ സാങ്കേതിക സംഘത്തിന്റെ പങ്കിനെയും ഉത്തരവാദിത്വങ്ങളെയും കുറിച്ച് വിവരിക്കുകയും ചെയ്തു.

വിവിധ സെഷനുകളിൽ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ശ്രീകുമാർ പൊതുവാൾ, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി ഡി. രശ്മി, മാർക്കറ്റിംങ് പ്രമോഷൻ ഓഫീസർ ശ്രീമതി ലീനാ മോൾ, തുടങ്ങിയവർ പരിശീന പരിപാടിക്ക് നേതൃത്വം നല്കി. ശ്രീമതി സെർലീന പരിശീന പരിപാടി ഏകോപിപ്പിച്ചു. പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി സംഘം ബോർഡിന്റെ സൗത്ത് വാഴക്കുളത്തുള്ള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയും സിപിസിആർഐയുടെ കായംകുളം ഗവേഷണ കേന്ദ്രവും സന്ദർശിക്കുകയുണ്ടായി. സമാപന മീറ്റിംഗിൽ സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ആർ മധു ആശംസകൾ നേർന്നു. പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ ശ്രീമതി മിനി മാത്യു കൃതജ്ഞത രേഖപ്പെടുത്തി. പിന്നീട് സംഘം ബോർഡിന്റെ മ്യൂസിയം സന്ദർശിച്ചു.

ഇരിട്ടി നാളികേര കർഷക ഉത്പാദക കമ്പനി 4–ാമത് വാർഷിക പൊതുയോഗം ചേർന്നു

ഇരിട്ടി കൊക്കോനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ നാലാമത് വാർഷിക പൊതുയോഗം സെപ്റ്റംബർ 28–ന് ടിഎ അഗസ്റ്റിൻ നഗറിൽ (തൊണ്ടിയിൽ ഉദയ ഓഡിറ്റോറിയം) നടത്തി. അഡ്വ. സണ്ണി ജോസഫ് എം എൽ എ യോഗം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ചടങ്ങിൽ ഓഹരി ഉടമകളായ 1000 ത്തിലേറെ കർഷകർ പങ്കെടുത്തു. കമ്പനിയെ കർഷകർ എങ്ങനെ നോക്കി കാണുന്നു എന്നതിന്റെ തെളിവാണ് യോഗത്തിൽ പങ്കെടുത്ത ജന ബാഹുല്യം എന്ന് എം എൽ എ പ്രശംസിച്ചു . കമ്പനിയുടെ ഡയറക്ടർ ആയിരുന്ന ടി എ അഗസ്റ്റിന്റെ വിയോഗത്തിൽ, കമ്പനി ഡയറക്ടർ വി കെ ജോസഫ് അനുശോചന പ്രമേയം അവതരിപ്പിച്ചു. ചടങ്ങിൽ വൈസ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. പി സി സ്കറിയ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. കമ്പനി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ശ്രീകുമാർ കൂടത്തിൽ വാർഷിക റിപ്പോർട്ട് അവതരിപ്പിച്ചു. 2018 – 19 ലെ ബാലൻസ് ഷീറ്റ് വിതരണം ചെയ്യുകയും യോഗം അംഗീകരിക്കുകയും ചെയ്തു. ഓഹരി ഉടമകൾക്കു വെളിച്ചെണ്ണയും മറ്റും അടങ്ങിയ കിറ്റുകൾ ഉപഹാരമായി നൽകി. കമ്പനിയുടെ ഉൽപന്നങ്ങളായ ഐ കോക്ക് വെളിച്ചെണ്ണ, ഏദൻ സോപ്പുകൾ എന്നിവ പ്രദർശന സ്റ്റാളിലൂടെ വിൽപനയും നടത്തി.

പൊതുയോഗത്തിൽ കമ്പനിയുടെ കീഴിലുള്ള ഫെഡറേഷനുകളിലെ മികച്ച നാളികേര കർഷകനെ ആദരിക്കുന്ന ചടങ്ങും സംഘടിപ്പിച്ചു. ഉളിക്കൽ ഫെഡറേഷനിലെ മികച്ച നാളികേര കർഷകൻ വി കെ ആൻഡ്രൂസിനെ അഡ്വ. സണ്ണി ജോസഫ് എം എൽ എ ആദരിച്ചു. തുടർന്ന് പേരാവൂർ ഫെഡറേഷനിലെ കർഷകൻ അനിൽ അഗസ്റ്റിനെ മുഴക്കുന്ന് ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. ബാബു ജോസഫ്, കണിച്ചാർ ഫെഡറേഷനിലെ കർഷകനായ ജിൽസൺ എടത്തിനാലിനെ ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത വികസന കാര്യ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ ശ്രീ. വി. സുരേഷ് ബാബു, വള്ളിത്തോട് ഫെഡറേഷനിലെ കർഷകനായ കെ. പി രാഘവനെയും കൊട്ടിയൂരിലെ കർഷകൻ കെ. സി ജോസഫിനെയും ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ ശ്രീ. തോമസ് വർഗീസ്, കേളകം ഫെഡറേഷനിലെ കർഷകൻ പാനൂസ് ജേക്കബിനെ പേരാവൂർ ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ ശ്രീമതി ഡാർലി ടോമി, ആറളം ഫെഡറേഷനിലെ കെ. ജെ ജോസഫിനെ ശ്രീ. റഷീദ് (മെമ്പർ, മുഴക്കുന്നു ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത്), എടൂരിലെ കർഷകൻ കെ. എം ബൗസലിയെ മുഴക്കുന്ന് ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ ശ്രീമതി വിനീത കുമാരി, അയ്യൻകുന്നിന്റ കർഷകൻ ഒ ജെ തോമസിനെ ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ ശ്രീമതി ഷൈനി ബ്രിട്ടോ എന്നിവരും മേമെന്റോ നല്കിയും പൊന്നാടയണിയിച്ചും ആദരിച്ചു.

കമ്പനിയുടെ 22000 –2018 ഫുഡ് സേഫ്റ്റിക്കുള്ള ഐ എസ് ഓ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ഓഫ് ഓർഗനൈസേഷൻസ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് മാനേജർ ശ്രീ. ബോബി ജോസി ൽ നിന്ന് ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് വികസന കാര്യം സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ ശ്രീ. വി സുരേഷ് ബാബു ഏറ്റുവാങ്ങി കമ്പനിക്ക് കൈമാറി. ചടങ്ങിൽ കമ്പനിയുടെ പുതിയ ഡിസൈനിലുള്ള ബോട്ടിൽ മുഴക്കുന്ന് ഗ്രാമ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. ബാബു ജോസഫ്, റോബിൻസ് കാറ്ററിംഗ് ഉടമ ശ്രീ.വിൻസന്റിനു ആദ്യ വില്പന നടത്തി. കമ്പനി ഡയറക്ടർമാരായ ശ്രീ. തോമസ് കല്ലുകുളങ്ങര , ശ്രീ. ജോസ് മാപ്പിള പറമ്പിൽ, ശ്രീ. മുഹമ്മദ് ബഷീർ, ശ്രീ. മത്തായി മൂലേച്ചാലിൽ, ശ്രീ. ജെയിംസ് തുരുത്തിപ്പള്ളി പുറമെ ശ്രീ. ജേക്കബ് വട്ടപ്പാറ വള്ളിത്തോട്, ശ്രീ.പി വി രാഘവൻ നടുവനാട്, ശ്രീ. ജോസഫ് പൂവക്കുളം കൊട്ടിയൂർ , ശ്രീ. വി പി ഫ്രാൻസിസ് പേരാവൂർ എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. കമ്പനി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ജോസ് പൂമല സ്വാഗതവും കമ്പനി മാനേജർ ശ്രീ. നോയൽ ക്രിസ്റ്റി നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

സബ്സിഡിക്ക് അപേക്ഷ നല്കി

തെങ്ങു കൃഷി വ്യാപനത്തിന്റെ ഭാഗമായി കഴിഞ്ഞ വർഷം പുതുതായി തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്ത, കല്ലറ നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനിലെ 46 കൃഷിക്കാർ നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്നുള്ള രണ്ടാം വർഷം ആനുകൂല്യത്തിനായി അപേക്ഷ നല്കി. പത്തു പുതിയ കൃഷിക്കാരും അപേക്ഷ നല്കിയതായി സെക്രട്ടറി അറിയച്ചു. കല്ലറ ഫെഡറേഷനിൽ നിന്ന് കഴിഞ്ഞ വർഷം 56 കൃഷിക്കാർ ഈ ആനുകൂല്യത്തിന് അർഹരായിരുന്നു. കല്ലറ പഞ്ചായത്തിലെ നാലു പേർ തെങ്ങുകയറ്റ തൊഴിലാളികൾക്കുള്ള ഇൻഷുറൻസ് പരിരക്ഷ ലഭിക്കുന്നതിനും അപേക്ഷ സമർപ്പിച്ചതായി സെക്രട്ടറി അറിയിച്ചു.

മണിപ്പൂരി സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡ് സന്ദർശിച്ചു

മണിപ്പൂരിലെ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള നാല് നാളികേര കൃഷിക്കാരും നാല് കൃഷി വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥരും ഉൾപ്പെട്ട എട്ടംഗ സംഘം നാളികേര വികസന ബോർഡും അനുബന്ധ സ്ഥാപനങ്ങളും സന്ദർശിച്ചു. കൃഷിക്കാരിൽ രണ്ടു പേർ വനിതകളായിരുന്നു. നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആസ്ഥാനത്ത് എത്തിയ ഇവർ ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി സംവദിച്ചു. തുടർന്ന് നേര്യമംഗലം വിത്തുത്പാദന പ്രദർശന തോട്ടവും ആലപ്പുഴ കലവൂരിലെ കയർ റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടും കയർ ബോർഡ് മ്യൂസിയവും സന്ദർശിച്ചു.

നാഷണൽ കോ ഓപ്പറേറ്റിവ് ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ 2019 ഒക്ടോബർ 11 –13 വരെ ഡൽഹി പ്രഗതി മൈതാനിയിൽ നടന്ന ഇന്ത്യ ഇന്റർനാഷണൽ കോ ഓപ്പറേറ്റിവ് ട്രേഡ് ഫെയറിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ.

തെങ്ങു പുതുകൃഷി കർഷക സംഗമം

വേമ്പനാട് കോസ്റ്റൽ ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെയും വേമ്പനാട് കോസ്റ്റൽ പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷന്റെയും സംയുക്താഭിമുഖ്യത്തിൽ കർഷക സംഗമം നടത്തി. നൂതന കൃഷി രീതികൾ അവലംബിച്ച് നാളികേര പുതുകൃഷി വ്യാപനം നടത്തുന്നതു സംബന്ധിച്ച അറിവുകൾ കൈമാറുന്നതിനും പുതുകൃഷി ചെയ്യുന്നവരിൽ നിന്നു ധനസഹായത്തിനുള്ള അപേക്ഷ സ്വീകരിക്കുന്നതിനുമായി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സാങ്കേതിക സഹായത്തോടെയാണ് കർഷക സംഗമം നടത്തിയത്.

സംഗമം വേമ്പനാട് കോസ്റ്റൽ പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് അഡ്വ.പി.ഐ ജയകുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. യോഗത്തിൽ ട്രഷറർ കെ സോമൻ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. കമ്പനി ചെയർമാൻ ബാബു മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. നാളികേര വികസന ബോർഡ് സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ ഇൻവെസ്റ്റിഗേറ്റർ പിവി പ്രീതാകുമാരി ക്ലാസ് എടുത്തു. ഫെഡറേഷൻ സെക്രട്ടറി ഇകെ മുരളീധരൻ, സിഇഒ ആർ രാധിക ദേവി, രേവതി കുട്ടപ്പൻ, പിഡി തങ്കച്ചൻ, ചന്ദ്രിക ദേവി എന്നിവരും പ്രസംഗിച്ചു.

കാർഷിക സെമിനാർ നടത്തി

നാളികേര വികസന ബോർഡും കോട്ടയം നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയും സംയുക്തമായി ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷി എന്ന വിഷയത്തെ കുറിച്ച് ബ്ലോക്കു തല സെമിനാർ നടത്തി. രാമപുരം സെയിന്റ് തോമസ് ഹാളിൽ സംഘടിപ്പിച്ച സെമിനാറിൽ ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ആവിഷ്കരിച്ചു നടപ്പാക്കി വരുന്ന വിവിധ പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ ഇൻവെസ്റ്റിഗേറ്റർ ശ്രീമതി പ്രീതാകുമാരി ക്ലാസ് എടുത്തു. അസിസ്റ്റന്റ് കൃഷി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി ഷേർളി സഖറിയ വിവിധ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷിയെ കുറിച്ച് വിവരിച്ചു. കോട്ടയം നാളികേരഉത്പാദക കമ്പനി ചെയർമാൻ ശ്രീ ജോയ് കോലത്ത് നന്ദി പറഞ്ഞു. സെമിനാർ ശ്രീ.പിജെ ജോസഫ് എം എൽ എ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

ഹോട്ടൽ ടെക് കേരള പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു

ബൊൾഗാട്ടി കെടിഡിസി ഇവന്റ് സെന്ററിൽ ഒക്ടോബർ 10 –12 തിയതികളിൽ നടന്ന ഹോട്ടൽ ടെക് കേരള പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. പ്രദർശനം അസോസിയേഷൻ ഓഫ് അപ്രൂവൽ ആൻഡ് ക്ലാസിഫൈഡ് ഹൊട്ടേൽസ് ഓഫ് കേരള പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ ജി ഗോപിനാഥ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നാളികേര ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാളിൽ ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ, കേര ടെക്, കവളങ്ങാട് നാളികേര ഫെഡറേഷൻ എന്നിവരുടെ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൾപ്പെടെയുള്ള നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, താസ കൊക്കോയുടെ നാളികേര കറിക്കൂട്ടുകൾ എന്നിവയുടെ പ്രദർശനവും വില്പനയും ഉണ്ടായിരുന്നു.

പ്രദർശനത്തോടനുബന്ധിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണ ഉപയോഗിച്ചു പ്രശസ്തരായ ഷെഫുമാരുടെ കേരള കുളിനറി ചലഞ്ച് പാചക മത്സരവും നടന്നു. മത്സരത്തിന്റെ മുഖ്യ പ്രായോജകരായിരുന്നു നാളികേര വികസന ബോർഡ്. പാചക മത്സരത്തിലേയ്ക്ക് കവളങ്ങാട് ഫെഡറേഷൻ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയാണ് ഉപയോഗിച്ചത്. ഹോട്ടൽ വ്യവസായ ശ്രുംഖലയ്ക്ക് ആവശ്യമായ ഉത്പ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അണിനിരന്ന ഹോട്ടൽ ടെക് കേരളയുടെ ഒമ്പതാം പതിപ്പാണ് ബോൾഗാട്ടിയിൽ നടന്നത്. അടുക്കള ഉപകരണങ്ങളുടെയും വിപുലമായ ശേഖരം പ്രദർശനത്തിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു.

ഡി കൊക്കോസ് എക്സിബിഷൻ സമാപിച്ചു

വടകര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ വടകര ടൗൺഹാളിൽ ഒക്ടോബർ 4 മുതൽ 14 വരെ നടന്ന കാർഷിക വിദ്യാഭ്യാസ പ്രദർശന വിപണന മേള സമാപിച്ചു. പതിനൊന്നു ദിവസം നീണ്ടു നിന്ന മേളയിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ്, സിപിസിആർഐ, റൈയ്ഡ്കോ, കേരള ദിനേശ് ഫുഡ്സ്, വിവിധ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ, മറ്റു സ്വകാര്യ സംരംഭകർ എന്നിവരുടെത് ഉൾപ്പെടെ 96 സ്റ്റാളുകൾ പങ്കെടുത്തു.

മേളയുടെ ഉദ്ഘാടനം നാലിന് സംസ്ഥാന കൃഷിമന്ത്രി അഡ്വ.വിഎസ് സുനിൽകുമാർ നിർവ്വഹിച്ചു. വടകര എംഎൽഎ ശ്രീ.സികെ നാണു അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. പ്രിൻസിപ്പൽ കൃഷി ഓഫീസർ ശ്രീമതി ആർ ബിന്ദു ആശംസകൾ നേർന്നു. കമ്പനി ചെയർമാൻ പ്രൊഫ. ഇ ശശീന്ദ്രൻ മുഖ്യ പ്രഭാഷണം നടത്തി. കമ്പനി സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ഇകെ കരുണാകരൻ സ്വാഗതവും വൈസ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. സദാനന്ദൻ കൊക്കഞ്ഞാത്ത് നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

നാലിനു വൈകിട്ടു നടന്ന കർഷകർക്കുള്ള ക്ലാസ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. കെ എസ് സെബാസ്റ്റ്യൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. വിവിധ ദിവസങ്ങളിലായി നടന്ന ക്ലാസുകൾക്ക് എം എസ് സ്വാമിനാഥൻ ഫൗണ്ടേഷൻ കൺസൾട്ടന്റ് ശ്രീ. എംകെപി മാവിലായി, റിട്ടയേഡ് കൃഷി ഓഫീസർമാരായ ശ്രീ. കെ രാജു, ശ്രീ. കെ ബാലൻ, ഡോ. സികെ സുശാന്ത്, എന്നിവർ നേതൃത്വം നല്കി.

ശ്രീ. രാജീവ് മേമുണ്ടയുടെ മാജിക് ഷോയും നടന്നു.

എൽ പി സ്കൂൾ മുതൽ പ്ലസ് ടു വരെയുള്ള വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി വിവിധ കലാ മത്സരങ്ങളും തെങ്ങോല ഉപയോഗിച്ചുള്ള രൂപ നിർമ്മാണ മത്സരവും നടന്നു. മത്സര വിജയികൾക്കുള്ള സമ്മാനങ്ങൾ സമാപന സമ്മേളനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് മുൻ വൈസ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. മോഹനൻ മാസ്റ്റർ വിതരണം ചെയ്തു.

ജില്ലകൾ തോറും എ.ഇ.പി കാമ്പയിൻ

എ.ഇ.പി കാമ്പയിന്റെ ഭാഗമായി തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിൽ നിന്ന് തെങ്ങ് പുതുകൃഷിക്കുള്ള അപേക്ഷകൾ സ്വീകരിക്കുന്നു

എ.ഇ.പി കാമ്പയിന്റെ ഭാഗമായി കോഴിക്കോട് ജില്ലയിൽ നിന്ന് തെങ്ങ് പുതുകൃഷിക്കുള്ള അപേക്ഷകൾ സമർപ്പിക്കാൻ എത്തിയ കർഷകർ

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

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

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

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും ഏജൻസി വ്യവസ്ഥകൾക്കും
താഴെ കാണുന്ന വിലാസത്തിൽ അപേക്ഷിക്കുക.

ചെയർമാൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരഭവൻ, കൊച്ചി - 682 011.

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ നവംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

ജലസേചനം

കേരളത്തിലെ മിക്ക ജില്ലകളിലും പൊതുവെ തുലാമഴ ലഭിച്ചതായാണ് റിപ്പോർട്ടുകൾ. തുലാമഴ ആവശ്യത്തിന് ലഭിച്ചില്ലെങ്കിൽ നവംബറിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് ജലസേചനം നൽകിത്തുടങ്ങാം. തടം നനയ്ക്കുന്ന രീതിയാണെങ്കിൽ കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങൊന്നിന് നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200 ലിറ്റർ എന്ന തോതിൽ വെള്ളം ലഭ്യമാക്കണം. ജല ലഭ്യത കുറഞ്ഞ പ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങുകൾക്ക് കണിക ജലസേചന രീതി വഴി വെള്ളം നല്കുന്നതാണ് ഏറ്റവും കാര്യക്ഷമായ മാർഗ്ഗം. കണിക ജലസേചന രീതി വഴി തെങ്ങൊന്നിന് പ്രതിദിനം 30 ലിറ്റർ വെള്ളം നല്കിയാൽ മതി; ചെറുതൈകൾക്ക് 10 ലിറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിൽ നൽകണം.

ബോറോണിന്റെ അഭാവം പരിഹരിക്കുക.

തെങ്ങുകളിൽ ഓലക്കാലുകൾ വിരിയാതെ ഒട്ടിയിരിക്കുക, തേങ്ങയിൽ വിള്ളലുണ്ടാവുക, വെള്ളയ്ക്ക കൊഴിയുക, തേങ്ങകൾ പേടാവുക തുടങ്ങിയ ലക്ഷണങ്ങൾ കാണുന്നുവെങ്കിൽ മനസിലാക്കുക, തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിലെ മണ്ണിൽ ബോറോൺ എന്ന സൂക്ഷ്മ മൂലകത്തിന്റെ കുറവുണ്ട്. അത് പരിഹരിക്കുന്നതിനായി മണ്ണിൽ ഈർപ്പം ഉറപ്പാക്കിയതിനു ശേഷം തടത്തിൽ 100 ഗ്രാം ബോറാക്സ് ചേർത്തു കൊടുക്കണം.

ഗുണമേന്മയുള്ള തെങ്ങിൻ തൈകളുടെ ഉൽപാദനം

വിത്തു തേങ്ങ ശേഖരിക്കുന്നതിനായി നല്ല സ്വഭാവ സവിശേഷതയുള്ളതും, 20 വർഷത്തിനു മേൽ പ്രായമുള്ളതും, മഴയെ ആശ്രയിച്ച് കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്ന പ്രദേശങ്ങളിൽ പ്രതിവർഷം ശരാശരി 80 -ൽ കുറയാതെയും ജലസേചനമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ ശരാശരി 120-ൽ കുറയാതെയും നാളികേരം കായ്ക്കുന്നതും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 12 കുലകളെങ്കിലും ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതും രോഗബാധയില്ലാത്തതുമായ നെടിയ ഇനം തെങ്ങുകൾ മാതൃ വൃക്ഷമായി തെരഞ്ഞെടുക്കാം. ഇത്തരം തെങ്ങുകൾക്ക് കുറുകിയതും ബലമുള്ളതുമായ പൂങ്കുലത്തണ്ടുകളും, കുറുകിയ ബലമുള്ള മടലോടു കൂടിയ 30 -നുമേൽ വിരിഞ്ഞ ഓലകളുമുണ്ടായിരിക്കണം. ഈ തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും വിളവെടുക്കുന്ന പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന് 600 ഗ്രാമിൽ കൂ

ബോറോണിന്റെ അഭാവ ലക്ഷണങ്ങൾ

ബോറോണിന്റെ അഭാവ ലക്ഷണങ്ങൾ

മാതൃവൃക്ഷം

ടുതൽ ഭാരവും കൊപ്രയുടെ ശരാശരി തൂക്കം 150 ഗ്രാമിൽ കൂടുതലുമായിരിക്കണം.

കുറിയ ഇനമാണെങ്കിൽ 12 വർഷത്തിനുമേൽ പ്രായമുള്ള തും, മഴയെ ആശ്രയിച്ച് കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ പ്രതിവർഷ ഉത്പാദനം ശരാശരി 60 തേങ്ങയും, ജലസേചനമുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ ശരാശരി 100 തേങ്ങയും, കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾ മാതൃവൃക്ഷമായി തെരഞ്ഞെടുക്കാം. ഇത്തരം തെങ്ങുകൾക്ക് 30 നുമേൽ വിരിഞ്ഞ ഓലകളുണ്ടായിരിക്കണം. പൊതിച്ച തേങ്ങയ്ക്ക് 400 ഗ്രാമിൽ കൂടുതൽ തൂക്കവും ഉണ്ടായിരിക്കണം.

നഴ്സറി പരിപാലനം

* നഴ്സറിയിലെ കളകൾ നീക്കം ചെയ്യുക.
* അഞ്ചുമാസമായിട്ടും മുളയ്ക്കാത്ത തേങ്ങകൾ നീക്കം ചെയ്യുക.
* ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോലകളോ ചപ്പു ചവറുകളോ ഉപയോഗിച്ച് നഴ്സറിയിൽ പുതയിടുക.
* തൈകൾക്ക് ജലസേചനം നൽകുക.
* ആവശ്യാനുസരണം സസ്യ സംരക്ഷണ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക.

ചിതൽ ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ ക്ലോർ പൈറിഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി 2 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ തയ്യാറാക്കിയ ലായനി ഒഴിച്ചു കൊടുത്ത് നഴ്സറിയിലെ മണ്ണ് കുതിർക്കുക. വെള്ളീച്ചയുടെ ആക്രമണമുണ്ടെങ്കിൽ നഴ്സറിയിലെ തൈകളുടെ അടിവശത്ത് വെള്ളം സ്പ്രേ ചെയ്തു കൊടുക്കുക.

പുതയിടൽ

തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ ഈർപ്പം സംരക്ഷിക്കുന്നതിനായി പുതയിടൽ ഇനിയും നടത്താത്ത തോട്ടങ്ങളിൽ എത്രയും വേഗം പുതയിടണം. തോട്ടത്തിൽ നിന്നു തന്നെ ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങോലകൾ ഉപയോഗിച്ച് പുതയിടൽ നടത്താം.

സസ്യ സംരക്ഷണം

പതിവില്ലാത്ത വിധം കാലാവസ്ഥാ ഘടകങ്ങൾ മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സാഹചര്യം തെങ്ങിന്റെ കീട രോഗ ബാധ മൂലമുള്ള വിളനഷ്ടം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനിടയാക്കുന്നു. കേരളത്തിൽ 2018 ആഗസ്റ്റിൽ ഉണ്ടായ തുടർച്ചയായ കനത്ത മഴയും വെള്ളപ്പൊക്കവും തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ രോഗ ബാധ, പ്രത്യേകിച്ച്, കൂമ്പു ചീയലും, കായ് പൊഴിച്ചിലും, വർദ്ധിക്കുന്നതിനിടയാക്കി. മഴയ്ക്കുശേഷം ചൂട് വർദ്ധിച്ച സാഹചര്യത്തിൽ ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ വെള്ളീച്ചയുടെ ആക്രമണം വ്യാപകമായിട്ടുള്ളതായി കാണുന്നു. തുലാവർഷ സീസണായതോടെ ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ പൂങ്കുലച്ചാഴിയുടെ ആക്രമണം തെങ്ങിന് വിളനാശമുണ്ടാക്കുന്ന തോതിൽ വർദ്ധിച്ചിരിക്കുന്നതും നിരീക്ഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൊമ്പൻ ചെല്ലി, ചെമ്പൻ ചെല്ലി, എന്നീ കീടങ്ങളും പരക്കെ കണ്ടു വരുന്നു. കാലാവസ്ഥാ ഘടകങ്ങളുടെ മാറ്റത്തിനനുസരിച്ച് തെങ്ങിനു വിളനാശം സൃഷ്ടിക്കുന്ന രീതിയിൽ ഉണ്ടാകുന്ന വിവിധ കീടങ്ങളുടേയും രോഗങ്ങളുടെ ആക്രമണം കൃത്യമായി നിരീക്ഷിച്ചറിയുന്നതിനും ഉചിതമായ സസ്യ സംരക്ഷണ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നതിനും തോട്ടം ഇടയ്ക്കിടെ സന്ദർശിക്കേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ്. ആക്രമണ ലക്ഷണങ്ങൾ നിരീക്ഷിച്ച് കീടബാധ അഥവാ രോഗ ബാധ ഏതെന്നു കൃത്യമായി തിരിച്ചറിയണം.

കീട നിയന്ത്രണം

കൊമ്പൻ ചെല്ലി

തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുന്ന സമയത്ത് കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോലുപയോഗിച്ച് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക.

വളക്കുഴികളിലും ചെല്ലിയുടെ പുഴുക്കൾ വളരുന്ന മറ്റിടങ്ങളിലും മെറ്റാ റൈസിയം കുമിൾ തളിച്ചു കൊടുക്കുക. ചെല്ലികൾ പെരുകുന്ന ഇടങ്ങളിൽ പെരുവലം എന്ന കള സസ്യം വേരോടെ പിഴുതിടുക.തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ തിരി നാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള മൂന്ന് ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റാഗുളിക 4 ഗ്രാം വീ

തം വെച്ച് മണൽ ഇട്ടു മൂടുക.

വലിയ തെങ്ങുകളിൽ തിരിനാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള 3 - 4 ഓലക്കവിളുകളിൽ 250 ഗ്രാം മരോട്ടി/ വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തുല്യ അളവ് മണലുമായി ചേർത്ത് ഇട്ടു കൊടുക്കുക.

ക്ലോറാൻ ട്രിനിലിപ്രോൾ അടങ്ങിയ പച്ച ലേബലിലുള്ള കീടനാശിനി 3 ഗ്രാം തുണിക്കിഴികളിലാക്കി തിരിനാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള 3 - 4 ഓലക്കവിളുകളിൽ നിക്ഷേപിക്കുക.

ചെമ്പൻ ചെല്ലി

കീടബാധയേറ്റ ഭാഗം ചെത്തി മാറ്റി ഇമിഡാക്ലോപ്രിഡ് (0.02%) ഒരു മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലർത്തി കീടബാധയേറ്റ ഭാഗത്തുകൂടി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക.

മുൻ കരുതൽ എന്ന നിലയിൽ 1) തെങ്ങിൻ തടിയിൽ മുറിവുണ്ടാകാതിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കുക. 2) കൂമ്പു ചീയൽ, കൊമ്പൻ ചെല്ലി എന്നിവയ്ക്കെതിരെ പ്രതിരോധ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുക. 3) പച്ച മടലുകൾ കഴിവതും ഒരു മീറ്റർ എങ്കിലും നീട്ടി മാത്രം വെട്ടുക. 4) ചെല്ലി ബാധ കൊണ്ട് നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വെട്ടിക്കീറിതീയിട്ടു നശിപ്പിക്കുക.

മണ്ടരി

പരാഗണം കഴിഞ്ഞ 5 ഇളം കുലകളിൽ വെളുത്തുള്ളി - വേപ്പെണ്ണ - സോപ്പ് മിശ്രിതം (200 ഗ്രാം + 20 മില്ലി ലിറ്റർ + 5 ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) അല്ലെങ്കിൽ അസാഡിരാക്റ്റിൻ (1%) 4 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ അല്ലെങ്കിൽ പാമോയിൽ (200 മില്ലി ലിറ്റർ) സൾഫർ (5 ഗ്രാം) സോപ്പ് (12 ഗ്രാം) 800 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ തയ്യാറാക്കി തളിക്കുക.

അസാഡിറാക്റ്റിൻ (1%) 10 മില്ലി ലിറ്റർ തുല്യ അളവ് വെള്ളവുമായി ചേർത്ത് വേരിലൂടെ നൽകുന്നതും ഫലപ്രദമാണ്.

പൂങ്കുലച്ചാഴി

വേപ്പെണ്ണ - സോപ്പ് എമൽഷൻ (0.5%) പരാഗണം കഴിഞ്ഞ കുലകളിൽ തളിക്കുക. (5 മില്ലി ലിറ്റർ വേപ്പെണ്ണ + 8 ഗ്രാം ബാർസോപ്പ് ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ)

വെള്ളീച്ച

രാസകീടനാശിനികളൊന്നും ഉപയോഗിക്കരുത്.

കരിംപൂപ്പൽ ഇളകിപ്പോകാൻ 1 % വീര്യത്തിൽ സ്റ്റാർച്ച് (കഞ്ഞിപ്പശ) തളിക്കുക.

അത്യാവശ്യ ഘട്ടത്തിൽ 0.5 % വീര്യത്തിൽ വേപ്പെണ്ണ എമൽഷൻ തളിക്കാം.

എലി നിയന്ത്രണം

എലി ശല്യമുള്ള തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കരിക്കുകളിൽ മോടത്തിനു താഴെ വട്ടത്തിലുള്ള ദ്വാരം, കരിക്കു കൊഴിച്ചിൽ എന്നിവ കാണാം. എലി ശല്യമുള്ള തെങ്ങിന്റെ ഓലക്കവി

എലിയുടെ ആക്രമണ നിയന്ത്രണ ഉപാധി

എലിയുടെ ആക്രമണ ലക്ഷണമുള്ള കരിക്കുകൾ

ളിൽ ബ്രോമോഡയലോൺ (10 ഗ്രാം) വെച്ച് എലി നിയന്ത്രണം സാധ്യമാക്കാം.

രോഗനിയന്ത്രണം.

കൂമ്പു ചീയൽ

കൂമ്പു ചീയൽ ബാധിച്ച് അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്ത് ബോർഡോ കുഴമ്പ് പുരട്ടിയ ശേഷം മഴ വെള്ളം വീഴാത്ത വിധത്തിലും എന്നാൽ വായു സഞ്ചാരം കിട്ടത്തക്ക വിധത്തിലും പോളിത്തീൻ സഞ്ചികൊണ്ട് നാമ്പ് മൂടണം.

ചുറ്റുമുള്ള തെങ്ങുകൾക്ക് ഒരു ശതമാനം വീര്യത്തിലുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുക.

തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നീർ വാർച്ച ഉറപ്പാക്കുക.

ചെന്നീരൊലിപ്പ്

തെങ്ങിൻ തടിയോട് ചേർത്ത് ചുവട്ടിൽ ചപ്പ് കൂട്ടിയിട്ട് കത്തിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക.

രോഗം ബാധിച്ച ഭാഗത്ത് ട്രൈക്കോഡർമ്മ ടാൽക് മിശ്രിതം കുഴമ്പു രൂപത്തിലാക്കി തേച്ച് പിടിപ്പിക്കുക.

തോട്ടത്തിൽ നീർവാർച്ചാ സൗകര്യം ഉറപ്പുവരുത്തുക.

ജൈവ വളങ്ങൾക്കൊപ്പം 5 കിലോ ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് 100 ഗ്രാം ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത് ഇട്ടു കൊടുക്കുക.

ഓല ചീയൽ

നാമ്പോലയുടേയും അതിനു താഴെയുള്ള രണ്ട് ഓലകളുടേയും അഴുകിയ ഭാഗങ്ങൾ നീക്കം ചെയ്ത് നശിപ്പിക്കുക. അതിനു ശേഷം ഹെക്സാകൊണാസോൾ 5 ഇ.സി. 2 മി.ലി. 300 മില്ലി ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ കവിളിൽ ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ സ്യൂഡോമോണാസ് ഫ്ളൂറസൻസ്, ബാസിലസ് സബ്ടിലിസ് ടാൽക് മിശ്രിതം 50 ഗ്രാം 500 മില്ലി ലിറ്റർ കലക്കി ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക.

തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം

രോഗം ബാധിച്ച് പൂർണ്ണമായും നശിച്ച തെങ്ങുകൾ വേരോടെ പിഴുതു നശിപ്പിക്കുക.

രോഗം ബാധിച്ച തെങ്ങിനു ചുറ്റും 60 സെ.മീ. ആഴത്തിലും 30 സെന്റി മീറ്റർ വീതിയിലുമായി കിടങ്ങ് കുഴിച്ച് മറ്റു തെങ്ങുകളിലേക്ക് രോഗം പടരുന്നത് തടയുക.

ട്രൈക്കോഡർമ്മ ചേർത്ത വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി ലോ ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുക. തെങ്ങിൻ തടം നനച്ചു കൊടുക്കുകയും ഓലകളും ചപ്പു ചവറുകളുമുപയോഗിച്ച് പുതയിടുകയും ചെയ്യുക.

തയ്യാറാക്കിയത്: ഡോ. സി. തമ്പാൻ, ഡോ. പി. സുബ്രഹ്മണ്യം, സി.പി.സി.ആർ.ഐ, കാസർഗോഡ് . ഡോ. ജോസഫ് രാജ് കുമാർ, സി.പി.സി.ആർ.ഐ, കായങ്കുളം ■

കമ്പോള അവലോകനം

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ മൂന്നു വെളിച്ചെണ്ണ വിപണികളിലും 2019 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. കൊച്ചി ആലപ്പുഴ വിപണികളിൽ ക്വിന്റലിന് 16400 രൂപയിലും, കോഴിക്കോട്ട് 17300 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 16300 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 16400 രൂപയും, കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 17450 രൂപയുമായിരുന്നു വില നിലവാരം. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ വെളിച്ചെണ്ണ ക്വിന്റലിന് കൊച്ചിയിൽ 100 രൂപയുടെ നഷ്ടവും കോഴിക്കോട്ട് 150 രൂപയുടെ നേട്ടവും രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ് നാട്ടിലെ കാങ്കയം വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് ദൃശ്യമായത്. ക്വിന്റലിന് 13333 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വെളിച്ചെണ്ണ വ്യാപാരം ക്വിന്റലിന് 333 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 13000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. 2019 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ പ്രധാന വിപണികളിലെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 1 ൽ:

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01/09/2019	16400	16400	17300	13333
08/09/2019	16300	16400	17300	13133
15/09/2019	16300	16300	17000	13000
22/09/2019	16600	16500	17850	13667
30/09/2019	16300	16400	17450	13000

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ക്വിന്റലിന് 13100 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിലുടനീളം വിലയിൽ ചാഞ്ചാട്ടമാണ് ദൃശ്യമായത്. മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 100 രൂപ നേട്ടത്തിൽ 13200 രൂപയിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

പട്ടിക 2 : ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01/09/2019	13100
08/09/2019	12900
15/09/2019	13500
22/09/2019	13200
30/09/2019	13200

ആട്ടുകൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിലും കോഴിക്കോട്ടും ക്വിന്റലിന് 10700 രൂപയിലും ആലപ്പുഴയിൽ 10600 രൂപയിലുമാണ് ആരംഭിച്ചത്. ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സെപ്റ്റംബർ മാസം മൂന്നു വിപണികളിലും സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് കാണാൻ കഴിഞ്ഞത്. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും ക്വിന്റലിന് 10600 രൂപയും, കോഴിക്കോട്ട് 10650 രൂപയും വീതം വിലകൾ രേഖപ്പെടുത്തി. വ്യാപാരം അവസാനിക്കുമ്പോൾ കോഴിക്കോട്ട് ക്വിന്റലിന് 50 രൂപയുടെയും, കൊച്ചിയിൽ 100 രൂപയുടെയും വീതം നഷ്ടവും രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 9700 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം ക്വിന്റലിനു 200 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 9500 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 3 ൽ:

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴി ക്കോട്	കാങ്കയം
01/09/2019	10700	10600	10700	9700
08/09/2019	10600	10600	10600	9550
15/09/2019	10600	10500	10550	9500
22/09/2019	10900	10700	11100	10000
30/09/2019	10600	10600	10650	9500

ഉണ്ടക്കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിതവിപണിയിൽ 2019 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണത രേഖപ്പെടുത്തി. ക്വിന്റലിന് 13600 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 1100 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 12500 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01/09/2019	13600
08/09/2019	13000
15/09/2019	12400
22/09/2019	12500
30/09/2019	12500

കൊട്ടത്തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ 2019 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിലുടനീളം മാന്ദ്യമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 11500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 600 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 10900 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01/09/2019	11500
08/09/2019	11200
15/09/2019	11200
22/09/2019	11100
30/09/2019	10900

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം 2019 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ ആയിരത്തിന് 16000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച്, മാസവസാനം 15000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 13000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം, മാസാവസാനം 12000 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ളൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 14000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് 19000 രൂപയിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 21000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 22000 രൂപയിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 6 ൽ:

പട്ടിക 6 : ഭാഗികമായി തൊണ്ടുരിഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ആയിരത്തിന്)				
	നെടുമങ്ങാട്	പൊള്ളാച്ചി	ബംഗളുരു	മംഗളുരു (ഗ്രേഡ് 1)
01/09/2019	16000	13000	14000	21000
08/09/2019	15000	12000	14000	21000
15/09/2019	16000	12000	14000	21000
22/09/2019	15000	13000	19000	22000
30/09/2019	15000	12000	19000	22000

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലും ഫിലിപ്പീൻസിലെയും ഇന്തോനേഷ്യയിലെയും ആഭ്യന്തര വിപണിയിലും കഴിഞ്ഞ മാസത്തിലുടനീളം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് പ്രകടമായത്. അതെ സമയം ഇന്ത്യയിലെയും ശ്രീലങ്കയിലെയും ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ വിലയിൽ ചാഞ്ചാട്ടവും പ്രകടമായി. 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	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
07.09.2019	738	660	658	1659	1840
14.09.2019	719	648	650	1553	1821
21.09.2019	710	647	651	1616	1915
28.09.2019	700	630	631	1568	1868

*കാങ്കയം

തേങ്ങ

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

പട്ടിക 8 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
07.09.2019	96	124	122	385
14.09.2019	97	124	122	371
21.09.2019	97	124	122	392
28.09.2019	99	124	127	378

*പൊള്ളാച്ചി

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യമായ ഫിലിപ്പീൻസിലെ ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് കണ്ടത്. അതെ സമയം ഇന്ത്യൻ, ശ്രീലങ്കൻ, ഇന്തോനേഷ്യൻ വിപണിയിൽ വിലയിൽ ചാഞ്ചാട്ടവും രേഖപ്പെടുത്തി. വിവിധ വിപണികളിലെ വാരാന്ത്യ അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം പട്ടിക 9 ൽ :

പട്ടിക 9 : കൊപ്ര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
07.09.2019	425	417	791	1338
14.09.2019	419	423	754	1331
21.09.2019	415	412	769	1401
28.09.2019	403	409	766	1345

*കാങ്കയം

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടിയുള്ള പംക്തി - കേരപാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച് തയാറാ ക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്.നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ ബേക്കറി ഷെഫ് യു.എ സഗീറാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയാറാക്കുന്നത്.

കോക്കനട്ട് പഫ്സ്

ആവശ്യമുള്ള ചേരുവകൾ

1. മൈദ : 1 കപ്പ് (അര കപ്പ് മൈദ + അര കപ്പ് ആട്ട)
2. ഉപ്പ് : ഒരു നുള്ള്
3. ബേക്കിംങ് പൗഡർ : കാൽ ടീ സ്പൂൺ
4. ബേക്കിംങ് സോഡ : കാൽ ടീസ്പൂൺ
5. പഞ്ചസാര : അര ടീ സ്പൂൺ
6. നാരങ്ങ നീര് : പകുതി നാരങ്ങയുടെത്
7. വെണ്ണ : മുക്കാൽ കപ്പ്(കാൽ കപ്പ് മാവിനും, അര കപ്പ് അരിപ്പൊടി കുഴയ്ക്കുന്നതിനും)
8. അരിപ്പൊടി : 2- 3 ടേബിൾ സ്പൂൺ വളരെ നേർമ്മയുള്ളത്.
9. തണുത്ത വെള്ളം : അര കപ്പ് + 2- 3 ടീ സ്പൂൺ

ഫില്ലിംങ് തയാറാക്കാൻ

1. നാളികേരം : ഇടത്തരം അരമുറി (1 കപ്പ് ചുരണ്ടിയത്)
2. കാസ്റ്റർ ഷുഗർ (ബ്രൗൺ ഷുഗർ): 3- 4 ടേബിൾ സ്പൂൺ
3. തേങ്ങാ പാൽ : 1 കപ്പ്
4. ടുട്ടി ഫ്രൂട്ടി: 3- 4 ടേബിൾ സ്പൂൺ
5. ഉണക്ക മുന്തിരി: 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ

ഫില്ലിംങ് തയാറാക്കുന്ന വിധം

നാളികേരം പൂളി അതിന്റെ ടെസ്റ്റ (ചവര്) നീക്കം ചെയ്ത് ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കുക. ഇത് മിക്സിയിൽ മൂന്നു നാല് മിനിറ്റ് അടിച്ചെടുക്കുക. തീരെ നേർമ്മയാക്കരുത്. വേണമെങ്കിൽ കുറച്ച് പാലും കൂടി ചേർക്കുക. അടി കട്ടിയുള്ള പാൻ സ്റ്റൗവിൽ വച്ച് തേങ്ങ അരച്ചതും പഞ്ചസാരയും പാലും വേവിക്കുക. പാൽ മുഴുവൻ വറ്റി മിശ്രിതം ഹൽവ പോലെയാകും വരെ ഇത് നന്നായി ഇളക്കി വേവിക്കുക. പിന്നെ തീയ് ഓഫ് ചെയ്യണം. ഇതിലേയ്ക്ക് ടുട്ടി ഫ്രൂട്ടിയും ഉണക്ക മുന്തിരിയും കൂടി ചേർത്ത് ഇളക്കുക. ഇത് ബൗളിലേയ്ക്കു മാറ്റി തണുക്കുവാൻ വയ്ക്കുക

പേസ്റ്റ്ട്രി തയാറാക്കുന്ന വിധം

മൈദ, ആട്ട, ഉപ്പ്, ഒരു നുള്ള് പഞ്ചസാര, കാൽ കപ്പ് വെണ്ണ, ബേക്കിംങ് സോഡ, ബേക്കിംങ് പൗഡർ എന്നിവയെല്ലാം കൂടി നന്നായി ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുക. ഇതിലേയ്ക്ക് നാരങ്ങ നീര്, അല്പം തണുത്ത വെള്ളംഎന്നിവയും ചേർത്ത് നല്ല കട്ടിയുള്ള മാവാക്കി 15 മിനിറ്റ് വയ്ക്കുക.

അര കപ്പ് വെണ്ണയും അരിപ്പൊടിയും കൂടി കുഴച്ച് മാറ്റി വയ്ക്കുക. മാവ് നല്ല മിനുസമുള്ള പ്രതലത്തിൽ വച്ച് പരത്തുക. ആകൃതി കൃത്യമായി വരുന്നില്ലെങ്കിലും കാര്യമാക്കേണ്ടതില്ല. പരത്തിയ മാവിന്റെ മുകളിലേയ്ക്ക് തയാറാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന അരിപ്പൊടി വെണ്ണ മിശ്രിതത്തിൽ പകുതി എല്ലാ ഭാഗത്തും ഒരുപോലെ വരും വിധത്തിൽ കൈകൊണ്ടു തേച്ചു പിടിപ്പിക്കുക. ഇതു പകുതിയ്ക്കു വച്ച് മടക്കുക. ഇതിനു മുകളിൽ ശേഷിക്കുന്ന അരിപ്പൊടി വെണ്ണ മിശ്രിതം തേച്ചു പിടിപ്പിച്ച് വീണ്ടും മടക്കുക. ഇത് ഡിഷിലാക്കി ഏഴെട്ടു മിനിറ്റ് റെഫ്രിജറേറ്ററിൽ തണുപ്പിക്കുക. പിന്നീട് പുറത്തെടുത്ത് ഇതിനു മുകളിൽ കുറച്ച് മാവ് തൂവിയശേഷം വളരെ കനം കുറച്ച് പരത്തണം. ഏകദേശം എട്ടിഞ്ച് വ്യാസമുള്ള പ്ലേറ്റ് എടുത്ത് പരത്തിയ മാവ്, പ്ലേറ്റിന്റെ ആകൃതിയിൽ രണ്ടു തുല്യ വൃത്തങ്ങളായി മുറിച്ചെടുക്കുക. ഒരു വൃത്തത്തിനു മുകളിലേയ്ക്ക് ഫില്ലിംങ് തുല്യമായി നിരത്തിയ ശേഷം രണ്ടാമത്തെ വൃത്തം എടുത്ത് ആദ്യത്തെതിനു മുകളിൽ വച്ച് അരികുകൾ നന്നായി ഫോർക്കുപയോഗിച്ച് ചേർത്തു പിടിപ്പിക്കുക.

ഇതിനെ ബേക്കിംങ് ട്രേയിലേയ്ക്കു മാറ്റി അതിനു മുകളിൽ അല്പം പാലോ വെണ്ണയോ ബ്രഷ് ചെയ്യുക. 180 ഡിഗ്രിയിൽ ചൂടാക്കി വച്ചിരിക്കുന്ന അവനിൽ 25- 30 മിനിറ്റ് ബേയ്ക്ക് ചെയ്യുക. പഫ്സ് ഗോൾഡൻ ബ്രൗൺ നിറം വന്നതിനു ശേഷമെ പുറത്തെടുക്കാവൂ. പുറത്തെടുത്ത് 10 മിനിറ്റ് തണുക്കാൻ വയ്ക്കുക. തണുത്ത ശേഷം എട്ടു പീസുകളാക്കി മുറിച്ച് വിളമ്പാം.

കടപ്പാട്: FLORA