ഉള്ളടക്കം

04 ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം

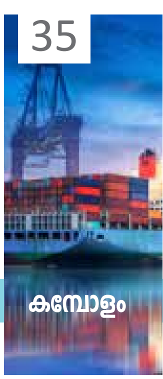
05 നാളികേര മേഖലയ്ക്കാവശ്യം വ്യാവസായികാധിഷ്ഠിത വളർച്ചാ തന്ത്രം: മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയൻ
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

09 അന്താരാഷ്ട്ര കേര വിപണിയിൽ മുൻനിരയിൽ ഇളനീർ, വി.സി.ഒ, പഞ്ചസാര
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

17 താരതമ്യങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത തനതു വെളിച്ചെണ്ണ
ആർ. ഹേലി

20 വൈവിധ്യവത്കരണത്തിലൂടെ വിജയം നേടാം
ഷമീന ബീഗം പി.പി., മണികണ്ഠൻ എം. ആർ, പാണ്ടിസെൽവം ആർ, ഹെബ്ബാർ കെ.ബി, മാത്യു എ.സി, തമ്പാൻ സി.

23 ജീവിതത്തോട് പോരാടാൻ ഷീജ ഉയരങ്ങളിലേയ്ക്ക്...
കെ വി ശ്രുതി



35 കമ്പോളം

38 കേരപാചകം

08 നാഷണൽ കോക്കനട്ട് ചലഞ്ച് – 2019 തെങ്ങു കയറുന്ന റൊബോട്ട് ഒന്നാമത്
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

13 അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര പ്രദർശനവും സമ്മേളനവും ആഗോള പങ്കാളിത്തം കൊണ്ട് ശ്രദ്ധേയമായി
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

കുരുത്തോലപ്പന്തൽ 25

വാർത്തകൾ 29

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

ശ്രീമതി ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സണായി ചാർജെടുത്തു

ശ്രീമതി ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ അധിക ചുമതലയുള്ള ചെയർപേഴ്സണായി ചാർജെടുത്തു. നിലവിൽ ഹൈദരാബാദിലെ നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പ്ലാന്റ് ഹെൽത്ത് മാനേജ്മെന്റ് (എൻഐപിഎച്ച്എം)– ന്റെ ഡയറക്ടർ ജനറലാണ്. ആന്ധ്ര കേഡറിലെ 1995 ബാച്ച് ഐഎഎസ് ഓഫീസറാണ്. ഹൈദരാബാദിലെ മാനേജിന്റെ ഡയറക്ടർ ജനറലിന്റെ അധിക ചുമതലയും ഇപ്പോൾ ശ്രീമതി ജയലക്ഷ്മിക്കാണ്.

ശ്രീമതി വി. ഉഷാറാണി ഐഎഎസ് സ്ഥാനമൊഴിഞ്ഞു

ശ്രീമതി വി. ഉഷാറാണി ഐഎഎസ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സൺ പദവി ഒഴിഞ്ഞു. അവർ ആന്ധ്രപ്രദേശ് കേഡറിലേയ്ക്ക് മടങ്ങി.

ചെയർപേഴ്സന്റെ സന്ദേശം

പ്രിയപ്പെട്ട നാളികേര കർഷകരെ...
നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്ന് ഹൃദ്യമായ ആശംസകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ചെയർപേഴ്സണായി ചുമതലയേൽക്കുക എന്നത് എന്നെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം അത്യന്തം ആഹ്ലാദദായകമാണ്. ആദ്യം തന്നെ, രാജ്യത്തെ നാളികേര കൃഷിയും വ്യവസായവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നിങ്ങൾക്ക് എല്ലാവർക്കും എന്റെ ഊഷ്മളമായ അഭിവാദ്യങ്ങൾ.

അടുത്തയിടെ കോഴിക്കോട്ട് നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമ്മേളനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ചെയർപേഴ്സൺ എന്ന നിലയിൽ പങ്കെടുക്കുവാൻ എനിക്ക് അവസരം ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. ഉത്പാദനവും ഉത്പാദന ക്ഷമതയും ഉയർത്തി, സംസ്കരണം, ഉത്പ്പന്ന വൈവിധ്യവത്ക്കരണം, വിപണനം എന്നിവ പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ച് നാളികേര മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനം കൈവരിക്കുക എന്നതായിരുന്നു ആ സമ്മേളന ലക്ഷ്യം. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും നാളികേരം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുമുള്ള വിദഗ്ധർ സമ്മേളനത്തിൽ സംബന്ധിച്ചു.

ആഗോളതലത്തിൽ നാളികേര മേഖല നേരിടുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾ ഒന്നു തന്നെയാണ് എന്ന് വിദേശരാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുവന്ന പ്രഭാഷകർ അവതരിപ്പിച്ച നയരേഖകളിൽ സൂചിപ്പിച്ചു. പ്രായംകൂടിയതും രോഗബാധിതവും ഉത്പാദന ക്ഷമത കുറഞ്ഞതുമായ തെങ്ങുകളാണ് എല്ലാ നാളികേരഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലും, കൃഷിക്കാർ നേരിടുന്ന പ്രധാന ഭീഷണി. അതിനാൽ ഇത്തരം തെങ്ങുകൾ വെട്ടിമാറ്റി ഗുണമേന്മയും അത്യുത്പാദനശേഷിയുമുള്ള പുതിയ തൈകൾ നട്ടുവളർത്തി, നാളികേര മേഖലയുടെ പുനരുദ്ധാരണം അടിയന്തിരമായി നടപ്പാക്കുകയാണ് ഇപ്പോൾ കരണീയം. വംശ ശുദ്ധിയുള്ള നടീൽ വസ്തുക്കൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത എല്ലാ പ്രതിനിധികളും പങ്കുവച്ചു. നാളികേര സംസ്കരണം, മൂല്യവർധനവ്, തൈകളുടെ ഉത്പാദനം, എന്നീ മേഖലകളിൽ പരസ്പരം സഹകരിക്കാൻ യോജിപ്പിലെത്തുകയും ചെയ്തു.

മാന്ദ്യം നേരിടുന്ന വ്യവസായത്തിലെ പിന്നിൽനിൽക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നം എന്ന് കഴിഞ്ഞ അര നൂറ്റാണ്ടായി കൊട്ടി ഘോഷിക്കപ്പെടുമ്പോഴും, സമൂലം മാറിയ നാളികേരമേഖല സാമ്പത്തികമായ തിരിച്ചു വരവിന് ഒരുങ്ങുന്നു എന്ന സദ്‌വാർത്ത നമുക്കു മുന്നിലുണ്ട്. പക്ഷെ, അതിനിടെ നാളികേര ഉത്പാദന കുറവ് സംബന്ധിച്ച് സ്ഥിതിവിവര കണക്കുകൾ നല്കുന്ന സൂചനകളിലാണ് ആഗോള സമൂഹത്തിന്റെ വർത്തമാനകാല ഉത്ക്കണ്ഠ.

നാളികേര മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനത്തിനായി ശരിയായ ദിശയിലൂടെയാണ് നമ്മുടെ മുന്നേറ്റം എന്ന തിരിച്ചറിവ് ആവേശജനകമാണ്. അടിമുടിയുള്ള അഴിച്ചുപണിയെക്കാൾ ഉപരി നടീൽ വസ്തുക്കളുടെ ഉത്പാദനം, മൂല്യ വർധനവ് എന്നിവയിൽ മറ്റു രാജ്യങ്ങളുമായുള്ള സഹകരണമാണ് ബഹുദൂരം മുന്നേറാൻ നമ്മെ സഹായിക്കുക.

ഈ അത്ഭുതവിളയുടെ പൂർണസാധ്യതകൾ ഏകോപിപ്പിക്കുന്നതിനു നമുക്ക് ഒന്നിച്ചു യത്നിക്കാം. നാളികേരാധിഷ്ഠിത വികസനം കല്പവൃക്ഷത്തെ ഉപജീവിക്കുന്ന രാജ്യമെമ്പാടുമുള്ള ലക്ഷക്കണക്കിനു ചെറുകിട, നാമമാത്ര നാളികേര കർഷകരുടെ ക്ഷേമത്തിനും അഭിവൃദ്ധിക്കും വഴിയൊരുക്കുമെന്നാണ് എന്റെ ഉത്തമ പ്രതീക്ഷ എന്നതിനാൽ വരും ദിനങ്ങളിലും കൃഷിക്കാരുടെയും ഗുണഭോക്താക്കളുടെയും വിലയേറിയ സഹായ സഹകരണങ്ങൾ ഉണ്ടാകണമെന്ന് ഞാൻ അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.

ശുഭാശംസകളോടെ,

ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ്
ചെയർപേഴ്സൺ

കോഴിക്കോട് ഹോട്ടൽ ഗെയിറ്റ് വെ ഇന്റർനാഷണലിൽ നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമ്മേളനം മുഖ്യമന്ത്രി ശ്രീ. പിണറായി വിജയൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു. ഡോ.എ.ജയതിലക് ഐ.എ.എസ്, ധനമന്ത്രി ഡോ. തോമസ് ഐസക്, കൃഷി മന്ത്രി. അഡ്വ.വി.എസ്. സുനിൽ കുമാർ, ഡോ. ഉറോൺ എൻ സലൂം, ഡോ. വി.കെ.രാമചന്ദ്രൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി ജി.ജയലക്ഷ്മി ഐ.എ.എസ്, ശ്രീ. എം. കെ രാഘവൻ എം.പി, ശ്രീ. എ. പ്രദീപ്കുമാർ എം.എൽ എ എന്നിവർ സമീപം

നാളികേര മേഖലയ്ക്കാവശ്യം വ്യാവസായികാധിഷ്ഠിത വളർച്ചാ തന്ത്രം: മുഖ്യമന്ത്രി പിണറായി വിജയൻ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

കേരളത്തെ നാളികേര ഉത്പാദനത്തിലും മൂല്യവർധനവിലും നേതൃപദവിയിലെത്തിക്കുന്നതിന് വ്യവസായികാധിഷ്ഠിത വളർച്ചാതന്ത്രം സ്വീകരിക്കണമെന്ന് സംസ്ഥാന മുഖ്യമന്ത്രി ശ്രീ പിണറായി വിജയൻ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. കോഴിക്കോട് ഹോട്ടൽ ഗെയിറ്റ് വെ ഇന്റർനാഷണലിൽ 2019 നവംബർ 2,3 തിയതികളിൽ സംസ്ഥാന സർക്കാരും നാളികേര വികസന ബോർഡും സംയുക്തമായി സംഘടിപ്പിച്ച ദ്വിദിന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര കോൺഫറൻസും പ്രദർശനവും ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു മുഖ്യമന്ത്രി. നാളികേര വിതരണ ശൃംഖല, ശക്തമായ വ്യാവസായിക ബന്ധമുള്ള ഈ രംഗത്തുനിന്നുള്ള വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുന്നതിന് വികസിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട് എന്ന് മുഖ്യമന്ത്രി കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

നാളികേര മേഖലയുടെ വികസനത്തിനുവേണ്ട തന്ത്രങ്ങൾ മെനയുന്ന അവസരത്തിൽ കർഷകർക്ക് ഉയർന്ന വരുമാനവും വ്യവസായിക പുരോഗതിയും ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതുമായ വികസന, നയ കാര്യങ്ങൾ വിശകലനം ചെയ്യേണ്ടതുണ്ടെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടി ചേർത്തു.

നാളികേര മേഖലയുടെ സുസ്ഥിരവികസനം സംസ്കരണ, മൂല്യവർധിത വ്യാവസായികാധിഷ്ഠിതമായിരിക്കും. ഉത്പാദനക്ഷമതയുടെയും വിലയുടെയും കാര്യത്തിൽ ഈ മേഖല ശക്തമായ വെല്ലുവിളികളാണ് നേരിടുന്നത്. ഈ മേഖലയിൽ നിന്നു വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നല്ല അവസരമാണിതെന്നും അത് വ്യാവസായികാധിഷ്ഠിത വികസനത്തിലൂടെ സാധ്യമാവുകയുള്ളൂ എന്നും ശ്രീ.വിജയൻ വ്യക്തമാക്കി. നാളികേര രംഗത്തിന്റെ പുരോഗതി സംസ്ഥാന സമ്പദ്ഘടനയെ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതാണ്.

നാളികേരത്തിന്റെയും നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെയും ഇറക്കുമതി കർഷകരെ ദുരിതത്തിലാഴ്ത്തുകയും ഈ മേഖലയെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

കേരള സർക്കാർ സംസ്ഥാനത്തെ നാളികേരത്തിന്റെ സമ്പന്നമായ പാരമ്പര്യം പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുന്നതിന് വിവിധ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. ഇതിനായി സംസ്ഥാന നാളികേര വികസന കൗൺസിൽ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. നാളികേര കൃഷിയുടെ വിസ്തൃതി വർധിപ്പിക്കുക, മൂല്യവർധനവും മറ്റ് പരിപാടികളും വഴി കർഷകർക്കു സ്ഥിരമായി നല്ല വരുമാനം ഉറപ്പുവരുത്തുക തുടങ്ങിയവയാണ് കൗൺസിലിന്റെ ലക്ഷ്യം. നാളികേര വികസന പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി ഓരോ വാർഡുകളിലും 75 തെങ്ങുകൾ വർഷംതോറും നട്ടു വളർത്തണമെന്നാണ് തീരുമാനിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേരത്തിന്റെ സമ്പന്നമായ പാരമ്പര്യം തിരികെകിട്ടുന്നതുവരെ അത് തുടരുമെന്ന് മുഖ്യമന്ത്രി ഉറപ്പു നൽകി. സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകൾ, സംരംഭകത്വം, അഗ്രോ പാർക്കുകൾ തുടങ്ങിയവ വഴി മൂല്യവർധനവ്, കമ്പോള സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് കൗൺസിൽ ലക്ഷ്യമിടുന്നതായി അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തിൽ സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പു മന്ത്രി ശ്രീ. ഇ.പി. ജയരാജൻ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ഇന്തോനേഷ്യയിലെ ജക്കാർത്തയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇന്റർനാഷണൽ കോക്കനട്ട് കമ്മ്യൂണിറ്റിയുടെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയ

റക്ടർ ഡോ. ഉറോൺ എൻ. സലൂം മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. സംസ്ഥാന ആസൂത്രണ ബോർഡ് വൈസ്ചെയർമാൻ ഡോ. വി.കെ. രാമചന്ദ്രൻ കോൺഫറൻസിന്റെ ഉദ്ദേശ ലക്ഷ്യങ്ങൾ വിശദീകരിച്ചു. ധനകാര്യമന്ത്രി ഡോ. തോമസ് ഐസക്, കൃഷിവകുപ്പു മന്ത്രി അഡ്വ.വി.എസ്. സുനിൽകുമാർ, ശ്രീ. എം.കെ. രാഘവൻ എംപി, ശ്രീ. എ. പ്രദീപ്കുമാർ എംഎൽഎ, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി. ജി. ജയലക്ഷമി ഐഎഎസ് എന്നിവർ സംസാരിച്ചു. ഡോ. എം.എസ്. സ്വാമിനാഥന്റെ വീഡിയോ സന്ദേശവും സമ്മേളനത്തിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. ആസൂത്രണ ബോർഡ് മെമ്പർ സെക്രട്ടറി ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ് നന്ദി പറഞ്ഞു.

രണ്ടുദിവസത്തെ കോൺഫറൻസിൽ സുസ്ഥിര നാളികേര വികസനത്തിനുവേണ്ട നയങ്ങളും പരിപാടികളും, ഉത്പാദനവും ഉല്പാദനക്ഷമതയും, വ്യാവസായികോത്പാദനവും മൂല്യവർധനവും, രാജ്യാന്തര വ്യാപാര പ്രശ്നങ്ങളും, കയർ മേഖലയുടെ സുസ്ഥിര വികസനത്തിനുവേണ്ട നയങ്ങളും പരിപാടികളും തുടങ്ങിയ സെഷനുകളാണ് നടന്നത്.

കോൺഫറൻസിൽ ഫിലിപ്പൈൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, മലേഷ്യ, വിയറ്റ്നാം, ചൈന എന്നീ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ദ്ധർ അവിടുത്തെ നാളികേര വികസനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട നയങ്ങളും പരിപാടികളും അവതരിപ്പിച്ചു. ശ്രീലങ്ക, ഓസ്ട്രേലിയ, തായ് ലാന്റ്, സിംഗപ്പൂർ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പ്രഭാഷകർ ഉല്പാദനക്ഷമതയെയും മൂല്യവർധനവിനെയും പറ്റി അവതരണം നടത്തി. രാജ്യത്തിനകത്തു നിന്നുള്ള പ്രഭാഷകർ അവരുടെ ആശയങ്ങളും അവതരിപ്പിച്ചു. കർഷകർ, ഗവേഷകർ, ശാസ്ത്രജ്ഞർ, വ്യാവസായിക സംരംഭകർ, ഉല്പാദക സംഘടനകൾ, ബഹുജന സംഘടനാ പ്രതിനിധികൾ, സർക്കാർ ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവർ വിവിധ സെഷനുകളിലായി പങ്കെടുത്തു.

അന്താരാഷ്ട്രാനുഭവങ്ങളുടെ അവതരണം

ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തെത്തുടർന്ന് നടന്ന അന്തർദേശീയാനുഭവങ്ങൾ പങ്കുവയ്ക്കുന്ന സെഷനിൽ ഡോ. ക്വിയു ഷിയ (ചൈന), ഡോ. എഡ്ന എ. അനിത് (ഫിലിപ്പൈൻസ്), ശ്രീ. സെന്തൂർ കുമരേൻ ഗോവിന്ദസ്വാമി (മലേഷ്യ), ഡോ. നോർമാൻസ്യാ സ്യാഹറുദ്ദീൻ (ഇന്തോനേഷ്യ) എന്നിവർ അവരവരുടെ രാജ്യങ്ങളിലെ നാളികേര രംഗവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രവർത്തനങ്ങളെ കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സൺ ഡോ. ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ് മോഡറേറ്ററായിരുന്നു. ഈ രാജ്യങ്ങളെല്ലാം തന്നെ ഉത്പാദനത്തിലും ഉത്പാദനക്ഷമതയിലും വെല്ലുവിളികൾ നേരിടുന്നു. പ്രധാന ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങൾ പോലും ഇറക്കുമതിയെ ആശ്രയിക്കുന്നുണ്ട്. ഈ പശ്ചാത്തലത്തിൽ നാളികേര രംഗത്തിന്റെ സമഗ്രവികസനത്തിനുള്ള നയങ്ങളും പരിപാടികളുമാണ് എല്ലാ രാജ്യങ്ങളും സ്വീകരിച്ച് നടപ്പിലാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. കർഷകരുടെ വരുമാന വർധനവ്, ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വൈവിധ്യവൽക്കരണം, മൂല്യവർധനവ് എന്നിവയ്ക്കുള്ള നടപടികളാണ് ഈ രാജ്യങ്ങളിൽ സ്വീകരിച്ചുവരുന്നത്. ലോകത്ത്, പ്രത്യേകിച്ചും പാശ്ചാത്യരാജ്യങ്ങളിൽ നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ആവശ്യകത വർധിച്ചുവരുന്നത് നാളികേര ഉത്പാദകരാജ്യങ്ങൾക്ക് പ്രതീക്ഷ നൽകുന്നതാണെന്ന് സെമിനാർ വിലയിരുത്തി. ഫാക്ടറികളിലൂടെയും ചെറുകിട സഹകരണ സംഘങ്ങളിലൂടെയും അയൽക്കൂട്ടങ്ങളിലൂടെയും നാളികേര വ്യവസായത്തെ പുരോഗതിയിലേക്കു നയിക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യം. കർഷകരുടെ വരുമാനം വർധിപ്പിക്കുക, വ്യവസായവൽക്കരിക്കുക, അതിലൂടെ രാജ്യത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക

പുരോഗതിക്കു സഹായകരമാവുക എന്നതാണ് നാളികേര ഉല്പാദക രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും പൊതുവിൽ ഉയർന്നുവന്ന അഭിപ്രായങ്ങൾ. കേരളത്തിന്റെ കാര്യത്തിലും അത് പ്രസക്തമാണ്.

നാളികേരോത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനം

കേരള സർക്കാരും നാളികേര വികസന ബോർഡും സംയുക്തമായി നാളികേര മേഖലയെ പുരോഗതിയിലേക്കു നയിക്കുന്നതിനുവേണ്ട പദ്ധതികൾക്ക് രൂപംനൽകുന്നതിനായി വ്യവസായത്തിലൂടെ വളർച്ചയിലേക്ക് എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ സംഘടിപ്പിച്ച ദ്വിദിന അന്തർദേശീയ കോൺഫറൻസിനോട് അനുബന്ധിച്ച് നാളികേരോൽപന്നങ്ങളുടെ വിപുലമായ പ്രദർശനവും ഒരുക്കിയിരുന്നു. കേരള സംസ്ഥാന വ്യവസായ വികസന കോർപ്പറേഷനാണ് പ്രദർശനം സംഘടിപ്പിച്ചത്. നാളികേര രംഗത്തെ സംരംഭകർ, നിർമ്മാതാക്കൾ, വിതരണക്കാർ, ഫാബ്രിക്കേറ്റർമാർ, എന്നിവരുടെ ഉൽപന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശനത്തിലുണ്ടായിരുന്നു. സാങ്കേതികവിദ്യകൾ, നൂതനാശയങ്ങൾ എന്നിവ കൂടുതൽ പ്രാപ്യമാക്കി കച്ചവടക്കാരും ഉൽപന്ന നിർമ്മാതാക്കളും വിതരണക്കാരും പങ്കെടുത്ത ബിസിനസ്-ടു-ബിസിനസ് (ബി 2 ബി) മീറ്റായാണ് സമ്മേളനം സംഘടിപ്പിച്ചത്. സർക്കാർ, അർധ സർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല തുടങ്ങി നാളികേര മേഖലയിലെ വികസന, വിദ്യാഭ്യാസ, ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളും സ്വകാര്യ സംരംഭകർ, സഹകരണ കൂട്ടായ്മകൾ, കർഷകരുടെ സംഘങ്ങൾ എന്നിവർ പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. പ്രദർശന നഗരിയിലെ 69 സ്റ്റാളുകളിൽ നിന്നും ഉൽപന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും മനസ്സിലാക്കാനും വാങ്ങാനും വലിയ തിരക്ക് അനുഭവപ്പെട്ടു. രണ്ടു ദിവസവും പ്രദർശനം കാണാൻ രാവിലെ 9.30 മുതൽ രാത്രി 8.00 വരെ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് സൗകര്യം ഉണ്ടായിരുന്നു.

ഉദ്ഘാടന സമ്മേളനത്തിനു ശേഷം മുഖ്യമന്ത്രിയും മറ്റു മന്ത്രിമാരും വിശിഷ്ടാതിഥികളും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ സന്ദർശിക്കുയുണ്ടായി. ■

നാഷണൽ കോക്കനട്ട് ചലഞ്ച് – 2019
തെങ്ങു കയറുന്ന റൊബോട്ട് ഒന്നാമത്

നാളികേര മേഖലയുടെ പുരോഗതി ലക്ഷ്യമാക്കി ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്ന നൂതന ആശയങ്ങൾക്കായി നടത്തിയ അന്വേഷണത്തിൽ തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 14 ൽ മൂന്ന് ആശയങ്ങൾക്ക് സമ്മേളനത്തിൽ പുരസ്കാരം നൽകി

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

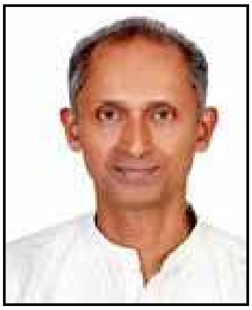
തെങ്ങിൽ കയറുന്ന റൊബോട്ടും അത് നിർമ്മിച്ച ടീമും

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര കോൺഫറൻസിന്റെയും പ്രദർശനത്തിന്റെയും ഭാഗമായി നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരള വ്യവസായ വികസന കോർപ്പറേഷൻ, , കേരള സ്റ്റാർട്ട് അപ് മിഷൻ, കേരള സംസ്ഥാന ആസൂത്രണ ബോർഡ് എന്നിവ സംയുക്തമായി കോഴിക്കോട് നവംബർ 3 ന് ദേശീയ കോക്കനട്ട് ചലഞ്ച് സംഘടിപ്പിക്കുകയുണ്ടായി. നാളികേര കൃഷി, വിപണനം, ഉത്പാദന പ്രക്രിയ മെച്ചപ്പെടുത്തൽ എന്നിവയിൽ പുതിയ ആശയങ്ങളും നൂതന കണ്ടെത്തലുകളും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനാണ് ചലഞ്ച് സംഘടിപ്പിച്ചത്. സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകൾ, വ്യക്തികൾ, വിദ്യാർത്ഥികൾ, ഗവേഷകർ എന്നിവരാണ് ഇതിൽ ആശയങ്ങൾ പങ്കുവച്ചത്.

തെങ്ങുകളിലെ കീടങ്ങളുടെയും രോഗങ്ങളുടെയും ആക്രമണം, പോഷകങ്ങളുടെ കുറവ് എന്നിവ കണ്ടെത്തുക, അവ നിയന്ത്രിക്കുക, നാളികേരത്തിന്റെയും നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെയും സംഭരണ - വിപണന മാതൃകകൾ, വിള നല്കാത്ത തെങ്ങുകളുടെ ഉപയോഗം, മൂല്യവർധനവ്, ഉല്പന്നങ്ങളുടെ വൈവിധ്യവൽക്കരണം, ഉപോല്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗം, ഈ രംഗത്തെ ജോലികളുടെ യന്ത്രവൽക്കരണം, പ്രായംകൂടിയ തെങ്ങുകൾ വെട്ടിക്കളയുന്നതിന്റെയും പുനർ കൃഷിയുടെയും മാതൃകകൾ എന്നീ വിഷയങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പുത്തൻ ആശയങ്ങളാണ് കോക്കനട്ട് ചലഞ്ചിൽ അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ടത്. ആകെ അപേക്ഷകളിൽ നിന്ന് തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 14 എണ്ണമാണ് കോൺഫറൻസിൽ അവതരിപ്പിച്ചത്. മികച്ച ആശയങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ച 3 ടീമുകൾക്ക് ക്യാഷ് പ്രൈസും അവരുടെ ആശയങ്ങൾ കോൺഫറൻസിന്റെ പൊതുവേദിയിൽ അവതരിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള അവസരവും നൽകി.

സിപിസിആർഐയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞനായ ഡോ. റെജി

പങ്കെടുത്തവർക്ക് അവരുടെ ആശയം പ്രായോഗികമാക്കുന്നതിന് സർക്കാർ ഏജൻസികളിൽ നിന്നു സഹായം ലഭിക്കും. കോക്കനട്ട് ചലഞ്ചിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് എത്തിയത് ക്രൈസ്റ്റ് കോളേജ് ഓഫ് എഞ്ചിനീയറിംഗിൽ നിന്നുള്ള ടീം അവതരിപ്പിച്ച കേര ഹാർവെസ്റ്റർ റൊബോട്ടിനാണ്. മനുഷ്യരുടെ സഹായമില്ലാതെ നാളികേരം വിളവെടുക്കുന്ന യന്ത്ര മനുഷ്യനെയാണ് ഈ കോളജിലെ എൻജിനിയറിംങ് വിദ്യാർത്ഥികൾ അവതരിപ്പിച്ചത്. ഈ റൊബോട്ടിന്റെ പ്രോട്ടോ ടൈപ്പ് അവർ മേളയിലെ സ്റ്റാളിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരുന്നു. രണ്ടാം സ്ഥാനം സിപിസിആർഐ കായംകുളം സ്റ്റേഷനിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞനായ ഡോ. റെജി ജേക്കബ് തോമസ് അവതരിപ്പിച്ച കൃത്രിമ പരാഗണ സാങ്കേതിക വിദ്യയ്ക്കായിരുന്നു. തെങ്ങിൽ കയറാതെ താഴെ നിന്നു തന്നെ തെങ്ങിന്റെ പൂക്കുലകളിൽ പുമ്പൊടി സ്പ്രെ ചെയ്യുന്ന ആധുനിക വിദ്യയാണ് അദ്ദേഹം അവതരിപ്പിച്ചത്. ഡോ.സിറിയക് ജോസഫ് പാലക്കൽ അവതരിപ്പിച്ച മാലിന്യമില്ലാത്ത വിർജിൻ ഓയിൽ എന്ന നൂതനാശയത്തിനായിരുന്നു മൂന്നാം സ്ഥാനം. ■


ഡോ.സിറിയക് ജോസഫ്

അന്താരാഷ്ട്ര കേര വിപണിയിൽ മുൻനിരയിൽ ഇളനീർ, വി.സി.ഒ, പഞ്ചസാര

കോഴിക്കോടു നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമ്മേളനത്തിൽ അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹത്തിന്റെ എക്സിക്യൂട്ടിവ് ഡയറക്ടർ ഉറോൺ എൻ സലും നടത്തിയ പ്രഭാഷണത്തിന്റെ പ്രസ്കത ഭാഗങ്ങൾ

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ജീവൽ വൃക്ഷമായ നാളികേരത്തിന്റെ ആഗോള പ്രാധാന്യം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്ന വിവരങ്ങളും ആഗോള വിപണിയിൽ നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ മൂല്യവും, ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളിലെ അതിന്റെ ആഭ്യന്തര ഉപഭോഗവും അനുദിനം വർധിക്കുകയാണ്. ഏറ്റവും ഒടുവിലത്തെ സ്ഥിതിവിവിരകണക്കുകൾ സൂചിപ്പിക്കും പ്രകാരം നാളികേരത്തിന്റെയും നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെയും സഞ്ചിത കയറ്റുമതി മൂല്യം ഏകദേശം 10 ലക്ഷം കോടി ഡോളറിന് അടുത്ത് എത്തിയിരിക്കുന്നു. നാളികേര രാജ്യങ്ങളിലെ ആഭ്യന്തര ഉപഭോഗത്തിന്റെയും ഉപയോഗത്തിന്റെയും മൂല്യം കൂടി കണക്കാക്കിയാൽ തുക ഇതിന്റ ഇരട്ടിയിലും അധികമാകും. ഇന്തോനേഷ്യയും ഇന്ത്യയും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ 80 ശതമാനവും രാജ്യത്തിനകത്തു തന്നെ ഉപയോഗിക്കുകയും ബാക്കി 20 ശതമാനം മാത്രം കയറ്റി അയക്കുകയും ചെയ്യുമ്പോൾ ഫിലിപ്പീൻസ് 20 ശതമാനം മാത്രം ആഭ്യന്തര ഉപയോഗത്തിനു നീക്കി വച്ചിട്ട് 80 ശതമാനവും കയറ്റി അയക്കുന്നു.

വ്യാവസായികമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്ന നാളികേരത്തിന്റെ ആഗോളകയറ്റുമതി മൂല്യം ലക്ഷം കോടി ഡോളറിൽ കണക്കാക്കുമ്പോൾ: കാമ്പ് – 5.6, വെള്ളം – 2.7, ചിരട്ട – 0.87, തൊണ്ട് – 0.24 എന്നിങ്ങനെയാണ്. ഉയർന്ന മൂല്യമുള്ള നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ കടന്നു വരവ് സൂചിപ്പിക്കുന്നതും അവയുടെ വർധിക്കുന്ന വാർഷിക കയറ്റുമതി മൂല്യമാണ്. അതായത് തൂൾ തേങ്ങ – 0.86, പച്ചത്തേങ്ങ – 0.54, തേങ്ങ പാൽ – 037, കൊപ്ര – 0.17, പിണ്ണാക്ക് – 0.13, പഞ്ചസാര – 0.16. എന്നിങ്ങനെ. ഇവ കൂടുതലായും എത്തുന്നത് ഇന്തോനേഷ്യയിൽ നിന്നാണ്.

ഇക്കഴിഞ്ഞ പത്തു വർഷത്തിനുള്ളിൽ സ്ഥായിയായ ഉത്പാദന വളർച്ച കാണിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തേങ്ങാവെള്ളം, വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, പഞ്ചസാര എന്നിവയാണ്.

ക്ഷയിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന വ്യവസായത്തിലെ മരിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഉത്പ്പന്നം എന്ന് കഴിഞ്ഞ അര നൂറ്റാണ്ടായി കൊട്ടിഘോഷിക്കപ്പെടുമ്പോഴും, അടിമുടി മാറിയ നാളികേരമേഖല സാമ്പത്തികമായ തിരിച്ചു വരവിന് ഒരുങ്ങുന്നു എന്ന സദ് വാർത്ത നമുക്കു മുന്നിലുണ്ട്. പക്ഷെ, അതിനിടെ നാളികേര ഉത്പാദന ഇടിവും മാന്ദ്യവും സംബന്ധിച്ച് സ്ഥിതിവിവര കണക്കുകൾ നല്കുന്ന സൂചനകൾ അന്താരാഷ്ട്ര സമൂഹത്തിന് ഉത്ക്കണ്ഠയേറ്റുകയും ചെയ്യുന്നു.

നമ്മുടെ വ്യവസായ പങ്കാളികൾ പ്രത്യേകിച്ച് നാളികേര സംസ്കരണ മേഖലയിലുള്ളവർ നവീകരണത്തിലും പരിഷ്കാരത്തിലും ഫാക്ടറികളുടെ കാര്യക്ഷമതാ വർധനവിലും സമയബന്ധിതമായി വൻതോതിൽ നിക്ഷേപം നടത്താനുള്ള ശക്തമായ നീക്കമാണ് നടത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇന്തോനേഷ്യയിലെ രണ്ടു നാളികേര സംരംഭകർ അവരുടെ നാളികേരം സംസ്കണശേഷി ഇപ്പോൾ പ്രതിദിനം നാലു ദശലക്ഷമാക്കിയിരിക്കുകയാണ്.

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര കയറ്റുമതി മേഖല കഴിഞ്ഞ കുറെ വർഷങ്ങളായി സ്ഥായിയായ വളർച്ചയാണ് രേഖപ്പെടുത്തുന്നത്. ഭക്ഷ്യ ഭക്ഷ്യേതര വിഭാഗങ്ങളിലായി നൂതനവും ഉന്നത മൂല്യവുമുള്ള നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ ആഗോളവിപണിയിൽ സ്ഥിരം സാന്നിധ്യമായിരിക്കുന്നു. ഇതൊരു വലിയ മാറ്റത്തിന്റെ സൂചനയാണ്. ഏതാനും വർഷങ്ങൾ മുമ്പു വരെ പത്തോ മുപ്പതോ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ മാത്രമായിരുന്നു നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് നിർമ്മിച്ചിരുന്നത്. എന്നാൽ ഇന്ന് 120 വ്യത്യസ്ത നാളികേര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായിട്ടാണ് നാളികേര വിപണി തിരികെ വന്നിരിക്കുന്നത്. മാത്രവുമല്ല അത് പ്രതിവർഷമെന്നോണം വളരുകയുമാണ്.

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര കയറ്റുമതി മേഖലയും കഴിഞ്ഞ കുറെ വർഷങ്ങളായി സ്ഥായിയായ വളർച്ചയാണ് രേഖപ്പെടുത്തുന്നത്.

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ ഒലിവ് എണ്ണയ്ക്ക് ഒപ്പം ഏറ്റവും അവസാനമാണ് വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും സ്ഥാനം. വെറും ഒരു ശതമാനം മാത്രമാണ് സസ്യ എണ്ണ വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സംഭാവന. പക്ഷെ, എതിരാളികളായ എണ്ണകൾ അടുത്ത നാളുകളിൽ നടത്തിയ കുതിച്ചു കയറ്റവും, വെളിച്ചണ്ണയുടെ ആരോഗ്യ പോഷക ഗുണങ്ങളെ അപകീർത്തിപ്പെടുത്തുവാൻ ചില നിക്ഷിപ്ത കേന്ദ്രങ്ങൾ നടത്തിയ ദുരാരോപണങ്ങളും നമ്മെ വ്യാകുലപ്പെടുത്തുന്നു. ആഗോള വിപണിയിലേയ്ക്കുള്ള വെളിച്ചെണ്ണയുടെ സംഭാവന 5 ശതമാനമായി ഉയർത്തിയാൽ എന്തു സംഭവിക്കും. വെളിച്ചെണ്ണയോടുള്ള യുദ്ധത്തെ കുറിച്ച് സങ്കല്പിച്ചു നോക്കുക. എന്നാലും സമൂഹം ഈ വെല്ലുവിളി ഏറ്റെടുക്കുകയും വൻ തോതിൽ നാളികേരം നട്ടു വളർത്തുവാൻ തുടങ്ങുകയും ചെയ്യണം. കാരണം നാളികേര ഉത്പാദനം കുറയുന്നതായാണ് സ്ഥിതിവിവര കണക്കുകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്. മുന്നേറുന്ന നാളികേര വ്യവസായത്തിന് ആവശ്യമായ സുസ്ഥിര അസംസ്കൃത വസ്തു വിതരണത്തിനു ഇത് ഭീഷണിയാകും.

നാളികേര വിപണിയിലെ വില വ്യവഹാരം നാളികേര കൃഷിക്കാരുടെ ഉപജീവനത്തെ എപ്രകാരം ബാധിക്കുന്നു എന്നു മനസിലാക്കുക വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ്. പച്ച നാളികേരം, നീര, മറ്റ് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുടെ 80 ശതമാനത്തിന്റെയും മുഖ്യ വിതരണക്കാർ എന്ന നിലയിൽ കൃഷിക്കാരുടെ പങ്ക് വളരെ നിർണായകമാണ്. ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ഇന്ത്യ എന്നീ രാജ്യങ്ങളുടെ അനുഭവം അതാണ്. മിക്കപ്പോഴും റോട്ടർഡാമിൽ നിജപ്പെടുത്തുന്ന വിലയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് തോട്ടത്തിൽ വച്ചു തൊണ്ടു നീക്കിയ നാളികേരത്തിനുള്ള വില ഇന്തോനേഷ്യയിൽ നിശ്ചയിക്കുന്നത്. ഈ സൂത്രവാക്യം അല്ലെങ്കിൽ രീതി പിന്തുടർന്നാണ് ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ വില നല്കുന്നതും. എന്നാൽ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, തൂൾ തേങ്ങ, തേങ്ങാ പാല്, വെള്ള കൊപ്ര തുടങ്ങി ഉയർന്ന മൂല്യമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനായി പുതിയ പച്ച

തേങ്ങ വാങ്ങുമ്പോൾ ഉപയോഗിക്കാൻ ഈ അടിസ്ഥാന രേഖ ഉയർത്താറുണ്ട്. കൃഷിയിടങ്ങൾ ലാഭകരമാക്കി കൃഷിക്കാരെ സഹായിക്കാനാണിത്.

സസ്യ എണ്ണകളിൽ ലാറിക്ക് അമ്ലമുള്ള രണ്ട് എണ്ണകൾ വെളിച്ചെണ്ണ, പനങ്കുരു എണ്ണ എന്നിവയാണ്. ഇവയിൽ മോണോലാറിൻ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നതിനാൽ പാചകത്തിന് വളരെ നല്ലതാണ്. എന്നാൽ ഇവ തമ്മിലുള്ള വില വ്യത്യാസം കണക്കാക്കിയാണ് ഉപഭോക്താക്കൾ ഇതിൽ ഏതു വാങ്ങണം എന്നു നിശ്ചയിക്കുക. വിലക്കുറവുള്ളത് വാങ്ങുക എന്നതാണ് എപ്പോഴും ഉപഭോക്താവ് ചെയ്യുക. അപ്പോൾ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് പനങ്കുരുവെണ്ണയെക്കാൾ വില കൂടുതലായാൽ അത് വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയെ ദോഷകരമായി ബാധിക്കും.

നാളികേര വ്യവസായത്തിനു പ്രയോജനപ്പെടുന്ന വളരെ രസകരമായ ഒരു സംഗതി നാളികേര വെള്ളം, തൂൾ തേങ്ങ,തുടങ്ങിയവയുടെ വിലയെ ചില സമയങ്ങളിൽ തേങ്ങാ പാൽ, നാളികേര പഞ്ചസാര എന്നിവയുടെയും ഉത്തേജിത കരി, കരിക്കട്ട തുടങ്ങിയവ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെയും വിലയെ റോട്ടർ ഡാം വില ബാധിക്കാറില്ല എന്നതാണ്.

ഉത്പാദന ശേഷി കുറഞ്ഞതും പ്രായാധികൃത്താൽ ഉത്പാദനം തന്നെ നിന്നു പോയവയുമായ തെങ്ങുകൾ മുറിച്ചു മാറ്റി പകരം പുതിയ തെങ്ങിൻ തൈകൾ നട്ട് പരിപാലിക്കുക, മെച്ചപ്പെട്ട കൃഷി രീതികൾ അവലംബിക്കുക, , ഭാവി തലമുറകൾക്കായി നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉപജീവനം ശക്തിപ്പെടുത്തുവാൻ നിങ്ങൾക്ക് അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ നല്കുന്ന കൃഷിക്കാരുമായി വിജയം പങ്കു വയ്ക്കുക എന്നിവയാണ് നാളികേര ഉത്പാദകരോടും ഉയർന്ന മൂല്യമുള്ള ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന നാളികേര സംരംഭകരോടും അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹം നടത്തുന്ന അഭ്യർത്ഥന.

അതിനാൽ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് ഭക്ഷ്യ - ഭക്ഷ്യേതര ഉത്പ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന സംരംഭകർക്കും കൂടി പ്രയോജകീ ഭവിക്കത്തക്ക വിധം മൊത്തത്തിലുള്ള മൂല്യവും വിതരണ ശൃംഖലയുടെ സ്ഥിതികളും പുനപരിശോധിക്കുക എന്നതാണ് നാളികേര വ്യവസായത്തിൽ ഇപ്പോൾ പ്രസക്തമായിരിക്കുന്നത്. അപ്പോൾ മാത്രമെ ഒരു നാളികേരത്തിന് യഥാർത്ഥത്തിൽ എത്രത്തോളം മൂല്യമുണ്ട് എന്ന് നമുക്ക് സൂക്ഷ്മമായി നിർണയിക്കാൻ സാധിക്കൂ. ആനുകൂല്യങ്ങളിലും ആനുകൂല്യ സ്രോതസുകളിലുമുള്ള ഇത്തരം സുതാര്യതകളാണ് വ്യവസായത്തിനു സുസ്ഥിരതയും വളർച്ചയും നല്കുന്നത്. ■

"നാളികേര കൃഷി നഷ്ടമാണെന്നു നിങ്ങൾ പറയുന്നത് എന്നെ അത്ഭുതപ്പെടുത്തുന്നു "

ഉറോൺ എൻ.സലൂം
എക്സിക്കുട്ടിവ് ഡയറക്ടർ,
അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹം, ജക്കാർത്ത, ഇന്തോനേഷ്യ

ജക്കാർത്തയിലെ അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹ ആസ്ഥാനത്ത് കഴിഞ്ഞ ആറു വർഷമായി എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ പദവി വഹിക്കുന്ന ഉറോൺ എൻ. സലൂം, 2019 ഡിസംബറിൽ തത്സ്ഥാനം ഒഴിയുകയാണ്. കോഴിക്കോട്ടു നടന്ന അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര കോൺഫറൻസിൽ മുഖ്യാതിഥിയായി എത്തിയ പപ്പുവ ന്യൂഗിനിയ സ്വദേശിയായ ഉറോൺ, നാളികേരത്തെ കുറിച്ചും, അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ ഈ മേഖല കൈവരിച്ചിരിക്കുന്ന മുന്നേറ്റത്തെ കുറിച്ചുമുള്ള കാഴ്ച്ചപ്പാടുകൾ പങ്കുവയ്ക്കുന്നു.

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

തെങ്ങു കൃഷി നഷ്ടമാണെന്നു പറഞ്ഞാൽ എനിക്കു സമ്മതിക്കാനാവില്ല. ഇത്ര ലാഭകരമായ മറ്റൊരു കൃഷിയില്ല. ഇന്തോനേഷ്യ പത്തു ദശലക്ഷം ഡോളറാണ് പ്രതിവർഷം തെങ്ങു കൃഷിയിൽ നിന്ന് നേടുന്നത്. വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഹെക്ടർ കണക്കിന് സ്ഥലത്തെന്ന പോലെ, ചെറിയ പുരയിടങ്ങളിലും ലാഭകരമായി തെങ്ങുകൃഷി ചെയ്യാം. തെങ്ങിന്റേയും തേങ്ങയുടേയും എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും മനുഷ്യർക്ക് ഉപയോഗപ്രദമാണ്. മറ്റൊരു കൃഷിക്കും ഇങ്ങനെയൊരു നേട്ടം അവകാശപ്പെടാനാവില്ല. കൃഷിയുടെ പാരിസ്ഥിതിക പ്രാധാന്യം മനസ്സിലാക്കാനും നാം തയ്യാറാവണം, കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തിന്റെ ഇക്കാലത്ത് പ്രത്യേകിച്ചും. എന്നാൽ മറ്റു രാജ്യങ്ങളിലേതു പോലെ ഇന്ത്യയിൽ നാളികേര വ്യവസായ സംരംഭക വികസനം വേണ്ടത്ര ഉണ്ടായിട്ടില്ല- ഉറോൺ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

നാളികേരം ഉപയോഗിക്കാം, നാരുപോലും

നാളികേര ഉത്പാദനരംഗത്തും വിപണനരംഗത്തും പ്രവർത്തിക്കുന്നവർ ഒരൊറ്റ ഉത്പന്നത്തെ മാത്രം മുന്നിൽ കാണരുത്. എല്ലാവിധ ഉത്പന്ന വൈവിദ്ധ്യവത്ക്കരണവും നാളികേരത്തിൽ നടത്തണം. ചകിരി നാരു പോലും ഉപയോഗയോഗ്യമാണ്. കയർ മാത്രമല്ല, ഇതുകൊണ്ടുണ്ടാക്കാവുന്നത്. നാളികേരത്തിന്റെ ഉപയോഗ യോഗ്യമായ എല്ലാ വസ്തുക്കളും എടുത്തു കഴിഞ്ഞുള്ള അവശിഷ്ടം പോലും നല്ല ജൈവവളമാണ്.

നാളികേര വ്യവസായത്തിന് കേരളത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക രംഗത്തെ ശക്തിപ്പെടുത്താനാവും. ഇന്തോനേഷ്യ പ്രതിവർഷം 10 ദശലക്ഷം യു. എസ്. ഡോളറാണ് തെങ്ങുകൃഷിയിൽ നിന്ന് നേടുന്നത്. പരിപാലനമേറുന്തോറും നാളികേര ഉത്പാദനം വർധിക്കും. നാളികേര ഉത്പാദനം ഉയർത്തി വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കാനുള്ള നടപടികൾ കേരളം അടിയന്തിരമായി സ്വീകരിക്കണം. നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്പാദക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിച്ചും മൂല്യാധിഷ്ഠിത ഉൽപന്നങ്ങളിൽ ശ്രദ്ധ ചെലുത്തിയും മാത്രമേ ഇതു സാധിക്കൂ.

ചെറിയ കുടിൽ വ്യവസായമായിപ്പോലും നാളികേരാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാം. നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുണ്ടാക്കുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളെ ഈ രംഗത്ത് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണം. മാർക്കറ്റിംഗ് സാധ്യത വിപുലപ്പെടുത്തുന്നതിനായി അഗ്രോ പാർക്കുകളുണ്ടാക്കാം. വ്യവസായബന്ധിതമായ കോക്കനട്ട് സപ്ലൈ ചെയിൻ സംവിധാനം നിലവിൽ വരണം. അങ്ങിനെ എല്ലാ സീസണിലും വിപണി ചലനാത്മകമാകണം.

ഉയരമേറിയ തെങ്ങല്ല വേണ്ടത്

കേരളത്തിൽ നാളികേരത്തിന്റെ വിളവെടുപ്പ് പ്രയാസമാണെന്നു പറയുന്നു. ഉയരം കൂടിയ തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് നാളികേരം ഇടാൻ തൊഴിലാളികളില്ല. ഇതു പരിഹരിക്കാൻ യന്ത്രവൽക്കരണം വേണം. ഒപ്പം ഉയരം കുറഞ്ഞ തെങ്ങിനങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കണം. വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്യണം.

ലോകത്തിലെ മറ്റു രാജ്യങ്ങളിലുണ്ടായതു പോലെ നാളികേര വ്യവസായ സംരംഭ വികസനം വേണ്ടത്ര ഈ നാട്ടിലുണ്ടായിട്ടില്ല. കൃഷിക്കാർക്കിടയിൽ നിന്നു തന്നെ ചെറുകിട സംരംഭകരെ ഉയർത്തിക്കൊണ്ടു വന്ന്, ആധുനിക സാങ്കേതിക

137 – ാമത് ബോർഡ് മീറ്റിംങ് കൊച്ചിയിൽ ചേർന്നു

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ 137-ാമത് ബോർഡ് മീറ്റിംങ് 2019 നവംബർ 8 നു ബോർഡിന്റെ കൊച്ചി ആസ്ഥാനത്ത് ചേർന്നപ്പോൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ 137–ാമത് ബോർഡ് മീറ്റിംങ് 2019 നവംബർ 8 നു ബോർഡിന്റെ കൊച്ചി ആസ്ഥാനത്ത് ചേർന്നു. യോഗത്തിൽ ബോർഡ് ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ് അധ്യക്ഷയായിരുന്നു. ബോർഡ് മെമ്പർമാരായ ശ്രീ. പി.സി മോഹനൻ മാസ്റ്റർ (കേരളം) ശ്രീ. പി.ആർ മുരളീധരൻ (കേരളം) ശ്രീ. എസ് മോഹൻരാജ് (തമിഴ്നാട്), ശ്രീ.എം. ആർ ശങ്കരനാരായണ റെഡ്ഡി (കർണാടക), ശ്രീമതി ദക്ഷാ റമി (ഗുജറാത്), ശ്രീ. സഞ്ജിവ് കുമാർ സിംങ് (ബിഹാർ) എന്നിവർ യോഗത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. ശരദിന്ദു ദാസ്, സെക്രട്ടറി ശ്രീ. ആർ മധു എന്നിവരും യോഗത്തിൽ സന്നിഹിതരായിരുന്നു. കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപന ഡയറക്ടറുടെ പ്രതിനിധിയായി ഡോ.എ ജോസഫ് രാജ്കുമാർ മീറ്റിംങിൽ പങ്കെടുത്തു.

വിദ്യ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ രംഗത്തേക്ക് കടന്നു വരാനാകണം.

മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് നാളികേര വ്യവസായ രംഗത്ത് വികസനമുണ്ടാകുമ്പോൾ കർഷകർക്കും നേട്ടമുണ്ടാകുന്ന രീതിയിലുള്ള വ്യവസായങ്ങളാണ് ഉണ്ടാവേണ്ടത്. കൃഷിക്ക് രോഗപ്രതിരോധ പ്രവർത്തനങ്ങളും പരിപാലനമുറകളും ശാസ്ത്രീയമായി പുനഃസംഘടിപ്പിക്കണം. ഇങ്ങനെ ചെയ്യുന്നതിനാൽ ഇന്തോനേഷ്യയിൽ ഓരോ പത്തു വർഷത്തിലും നാളികേര ഉത്പാദനം ഇരട്ടിയാവുന്നു.

ഉത്പന്ന വൈവിദ്ധ്യവത്ക്കരണം അത്യാവശ്യം

നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വിപുലീകരണം ലാഭമേ നൽകൂ. വിവിധ തരത്തിലുള്ള ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങൾ മുതൽ മരത്തിനും വിറകിനുമുള്ള ബദൽ വസ്തുക്കൾ വരെ കൃത്യമായ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് നിർമ്മിക്കാം.

സുസ്ഥിര നാളികേര മേഖലാ വികസനത്തിനു വേണ്ടി നയങ്ങളും കർമ്മ പരിപാടികളും ആസൂത്രണം ചെയ്യണം. ഉത്പാദനവും ഉത്പാദനക്ഷമതയും വർദ്ധിച്ചാൽ കൂടുതലാളുകൾ ഈ മേഖലയിലേക്കു വരും. രാജ്യാന്തര വ്യാപാര പ്രശ്നങ്ങൾ ഒരുമിച്ചു നിന്ന് പരിഹരിക്കണം.

വ്യാപാരകരാറുകൾ വരുമ്പോൾ പുതിയ സാഹചര്യങ്ങൾ വരാം. അവയിൽ ചിലത് വെല്ലുവിളിയാവാം. ചിലത് സാധ്യതകളായി മാറാം. ഇന്ത്യയ്ക്കൊപ്പം ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇൻഡോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക, മലേഷ്യ, വിയറ്റ്നാം, ചൈന, ഓസ്ട്രേലിയ, തായ്ലൻഡ്, സിങ്കപ്പൂർ എന്നീ രാജ്യങ്ങൾക്ക് നാളികേര കൃഷിയിൽ നല്ല ഭാവി കാണുന്നുണ്ട്.

നാളികേര കർഷകർ, സംസ്ക്കരണ സംരംഭകർ, നിർമ്മാതാക്കൾ, വിതരണക്കാർ, ഫാബ്രിക്കേറ്റർമാർ എന്നിവർക്ക് ശാസ്ത്രീയ ഉപദേശവും സാങ്കേതിക സഹായവും സേവനങ്ങളും ഇന്റർ നാഷണൽ കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റി നൽകിവരുന്നുണ്ട്.

സഹകരിക്കാം, അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ

കൃഷി നേട്ടങ്ങൾ മുതൽ ആധുനിക സാങ്കേതികത വരെ അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ പങ്കു വയ്ക്കണം. കേരളത്തിൽ നാളികേര കൃഷിയും, ഉത്പാദനവും വർദ്ധിപ്പക്കാനായി നാളികേര വികസന ബോർഡുണ്ടല്ലോ. കേര കൃഷിയിൽ നിന്നും മൂല്യധിഷ്ഠിത ഉത്പന്ന നിർമ്മാണത്തിൽ നിന്നും കൃഷിക്കാർക്ക് കൂടുതൽ വരുമാനമുണ്ടാക്കാനായി കർഷക കൂട്ടായ്മകൾ പോലെ സമിതികളുണ്ടാവണം.

ഇത്തരം സമിതികളുടെ രാജ്യാന്തര സഹകരണമാണ് അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര സമൂഹം ലക്ഷ്യമാക്കുന്നത്. പരസ്പരം മത്സരിച്ചാൽ ആഗോള കരാറുകളുടെ ഇക്കാലത്ത് എല്ലാവരും നശിക്കുകയേയുള്ളൂ. എന്നാൽ, പരസ്പരം സഹകരിക്കുകയും നല്ല മത്സരക്ഷമത കൈവരിച്ച് എല്ലാവരും മുന്നേറുകയും ചെയ്യുകയാണ് വേണ്ടത്.

കൊച്ചിയിൽ നിന്ന് കാർ മാർഗ്ഗം കോഴിക്കോട്ടേക്കുള്ള യാത്രാമധ്യേ പലയിടത്തും വേണ്ടത്ര പരിപാലനമില്ലാത്ത തെങ്ങുകൾ കണ്ടു. അതെന്നെ അത്ഭുതപ്പെടുത്തി. ഈ കൃഷി വേണ്ടത്ര ആദായം സ്ഥിരമായി നൽകുന്ന ഒന്നാണ്. അതിനാൽ കേര കൃഷിയെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കാനും ലാഭകരമാക്കാനും പദ്ധതികൾ ആവിഷ്ക്കരിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

കാർഷികാധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾ വരും കാലത്ത് സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ പ്രധാന പങ്കു വഹിക്കും. ഭക്ഷ്യേതര നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ഇവിടെ വൻ സാധ്യതയുണ്ടെന്നാണ് ഞാൻ മനസ്സിലാക്കുന്നത്. ഉറോൺ പറഞ്ഞു.

കടപ്പാട്: എബി പി ജോയ്, മാതൃഭൂമി

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര പ്രദർശനവും സമ്മേളനവും ആഗോള പങ്കാളിത്തം കൊണ്ട് ശ്രദ്ധേയമായി

സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

അന്താരാഷ്ട്ര നാളികേര പ്രദർശനവും സമ്മേളനവും നൂറുകണക്കിന് പ്രതിനിധികളുടെ ആവേശകരമായ പങ്കാളിത്തം കൊണ്ട് ശ്രദ്ധേയമായി. ലോകത്തിലെ വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലായി ഈ മേഖലയിൽ നടക്കുന്ന ആധുനിക സംഭവ വികാസങ്ങളിൽ പങ്കെടുത്ത എല്ലാ പ്രതിനിധികളും താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചു. അക്കാദമിക പണ്ഡിതർ, ഗവേഷകർ, ശാസ്ത്രജ്ഞർ, കർഷകർ, നയരൂപീകരണ കർത്താക്കൾ, സംരംഭകർ, കർഷക ഉൽപാദന കൂട്ടായ്മ പ്രതിനിധികൾ, വാണിജ്യവ്യവസായ സംഘടനകളുടെയും വനിതാ സംഘടനകളുടെയും പ്രതിനിധികൾ, വിദ്യാർത്ഥികൾ തുടങ്ങി വൈവിധ്യമാർന്ന തുറകളിൽ നിന്നുള്ളവർ സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

മൂന്നു വേദികളിലായി ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക വിദ്യ, ഉൽപാദനം, മൂല്യവർദ്ധനവ് തുടങ്ങിയ എട്ട് സെഷനുകളിലായാണ് സമ്മേളനം നടന്നത്. നാളികേരം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഒമ്പത് രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും കേരളത്തിൽ നിന്നും ഇന്ത്യയുടെ മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുമുള്ള പ്രതിനിധികൾ സമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. പ്രദർശനത്തിൽ 70 ലധികം സ്റ്റാളുകളുണ്ടായിരുന്നു. ബിസിനസ്സ് ടു ബിസിനസ്സ് ആശയവിനിമയത്തിനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കിയിരുന്നു. ആയിരക്കണക്കിന് ജനങ്ങൾ പ്രദർശനം സന്ദർശിച്ചു.

ഉൽപാദനത്തിന്റേയും മൂല്യ വർദ്ധനവിന്റെയും സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചുള്ള പുതിയ അറിവുകളാണ് വിവിധ സെഷനുകളിൽ പങ്കു വച്ചത്. അന്താരാഷ്ട്ര പ്രതിനിധികൾ എല്ലാ സെഷനുകളിലും പ്രധാന പങ്കു വഹിച്ചു. നാളികേര രംഗത്തെ കർഷക ഉൽപാദക സംഘടനകളുടെ ഇടപെടലുകളിൽ കേരളം മുൻ നിരയിലാണെന്ന് അവർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. ഇന്റർ നാഷണൽ കോക്കനട്ട് കമ്യൂണിറ്റിയുടെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഡോ. യുറോൺ സലൂം സമ്മേളനത്തിൽ ആദ്യന്തം പങ്കെടുത്തു. കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കീഴിലുള്ള നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്നും ചെയർപേഴ്സൺ ശ്രീമതി. ജി. ജയലക്ഷ്മി ഐഎഎസ് ഉം മുതിർന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥരും പരിപാടികളിൽ മുഴുവൻ സമയവും സജീവമായി പങ്കെടുത്തു.

ഈ പരിപാടിയുടെ മൊത്തത്തിലുള്ള സാധ്യത മുഖ്യമന്ത്രിയുടെ ആശയമായിരുന്നു. ഉൽപാദനക്ഷമത മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനും കേരളത്തിലെ നാളികേര മേഖലയിലെ വ്യവസായങ്ങളുടെ വളർച്ച ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമുള്ള ഗവൺമെന്റിന്റെ ശ്രമത്തിൽ വിവിധ വിഭാഗങ്ങളെ ഏകോപിപ്പിക്കുക എന്നതായിരുന്നു ലക്ഷ്യം. അതു വിജയകരമായി നടപ്പിലാക്കാൻ കഴിഞ്ഞതായി വിലയിരുത്തപ്പെടുന്നു.

പുതിയ നിക്ഷേപം

നിരവധി സംരംഭകർ കേരളത്തിലെ നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായത്തിൽ പുതിയതായി നിക്ഷേപം നടത്താൻ താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചു. അവയിൽ പ്രധാനപ്പെട്ടവ

ഗ്രീൻ നട്ട് ഇന്റർ നാഷണൽ, ഇന്റ് കാർബ്സ് ആക്റ്റിവേറ്റഡ് കാർബൺ പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്, കൊടിയത്തൂർ സർവ്വീസ് കോ - ഓപ്പറേറ്റീവ് ബാങ്ക് ലിമിറ്റഡ്, കടത്തനാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി ലിമിറ്റഡ് , പുതുപ്പാടി സർവ്വീസ് കോ-ഓപ്പറേറ്റീവ് ബാങ്ക് ലിമിറ്റഡ് എന്നിവയാണ്.

വ്യവസായ പാർക്കുകൾ

കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ ധർമ്മടത്തും കോഴിക്കോട് ജില്ലയിലും നാളികേരാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉൽപന്നങ്ങളിൽ പ്രത്യേക ശ്രദ്ധ നൽകിക്കൊണ്ട് സംസ്ഥാന സർക്കാർ കിൻഫ്ര വഴി കാർഷിക വ്യവസായ പാർക്കുകൾ സ്ഥാപിക്കും.

വാണിജ്യ മിഷൻ

ഗവൺമെന്റ് (വാണിജ്യ മിഷൻ, വ്യവസായ വകുപ്പ് വഴി) നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളെ വിപണന, സാങ്കേതിക മേഖലകളിൽ പിന്തുണയ്ക്കും.

വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, നീര, തെങ്ങിൻ തടി, ഫർണ്ണീച്ചർ, മറ്റ് ഉൽപന്നങ്ങൾ എന്നിവയെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാനുള്ള തന്ത്രങ്ങൾ ആവിഷ്ക്കരിക്കുന്നതിന് വാണിജ്യ മിഷൻ പ്രൊഫഷണലുകളെ ഏർപ്പെടുത്തും.

ഗവൺമെന്റ് സഹായം ലഭിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഷോറൂമുകൾ വഴി കേരളത്തിലെ നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യാവസായ യൂണിറ്റുകളിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ ഗവൺമെന്റ് വിതരണം ചെയ്യും.

വാണിജ്യ മിഷൻ ഗുണനിലവാര മാനദ്ണ്ഡങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുകയും സർവ്വകലാശാലകളുമായോ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളുമായോ സംയുക്തമായി സംസ്ഥാനത്തൊട്ടാകെയുള്ള തിരഞ്ഞെടുത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ ഗുണനിലവാര പരിശോധനാ സൗകര്യങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുകയും ചെയ്യും.

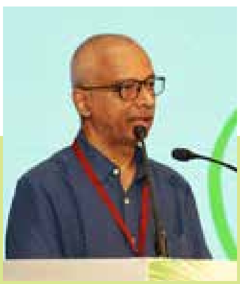
കേരളത്തിലെ നാളികേരാധിഷ്ഠിത വ്യാവസായിക യൂണിറ്റുകൾക്ക് തുടർച്ചയായി സാങ്കേതികവും തൊഴിൽപരവുമായ സഹായം നൽകുന്നതിന് വാണിജ്യ മിഷൻ പ്രധാനപ്പെട്ട സാങ്കേതിക സ്ഥാപനങ്ങളുമായി സഹകരിക്കും.

അനുമോദനങ്ങൾ

ദേശീയ കോക്കനട്ട് ചലഞ്ചിൽ മികച്ച സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ആശയങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ച വ്യക്തികൾക്ക് മൂന്ന് അവാർഡുകൾ സമ്മാനിച്ചു.

പ്രതിമാസം 15000 ലിറ്റർ വെളിച്ചെണ്ണ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനായി തെലങ്കാന സ്റ്റേറ്റ് കോപ്പറേറ്റീവ് ഓയിൽ സീഡ് ഗ്രോവേഴ്സ് ഫെഡറേഷനുമായി ധാരണാപത്രം ഒപ്പിട്ടതിന് അഞ്ചരക്കണ്ടി ഫാർമേഴ്സ് കോപ്പറേറ്റീവിനെ സമ്മേളനം അനുമോദിച്ചു.

ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ലോകമെമ്പാടു നിന്നുമുള്ള അനുഭവങ്ങളും വൈദഗ്ധ്യവും പങ്കു വയ്ക്കുകയായിരുന്നു കോൺഫറൻസിന്റേയും എക്സ്പോയുടേയും ലക്ഷ്യം. ഉൽപാദനവും ഉൽപാദനക്ഷമതയും മെച്ച പ്പെടുത്തുന്നതിനും കേരളത്തിൽ നാളികേര മേഖലയ്ക്ക് ആധുനിക വ്യവസായാടിസ്ഥാനത്തിൽ വളർച്ച നേടുന്നതിനുള്ള ശാസ്ത്രീയവും സുസ്ഥിരവുമായ പുതിയ മാർഗ്ഗങ്ങളാണ് സംസ്ഥാനം സമ്മേളനത്തിലൂടെ അന്വേഷിച്ചത്. ■



COCONUT DEVELOPMENT BOARD

ICAR - CENTRAL PLANTATION CROPS

പ്രദർശന മേളയിൽ പങ്കെടുത്ത നാളികേര സംരംഭകരുടെ സ്റ്റാളുകൾ

താരതമ്യങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത തനതു വെളിച്ചെണ്ണ

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

ലോകത്ത് 92 ൽ പരം രാജ്യങ്ങളിൽ തെങ്ങ് കൃഷി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. എല്ലാ നാളികേര ഉത്പാദക പ്രദേശങ്ങളിലും തേങ്ങയും അതിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത വിഭവങ്ങളും നിത്യ ജീവിതത്തിന്റെ അവിഭാജ്യ ഘടകമായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. കാലം കഴിയുന്തോറും മനുഷ്യനുമായുള്ള തെങ്ങിന്റെ ജീവിത ബന്ധം കൂടുതൽ കൂടുതൽ ദൃഢമാകുകയാണ്. ഇ സത്യമത്രെ തെങ്ങിനെ കൽപവൃക്ഷമെന്ന് വിശേഷിപ്പിക്കാൻ കാരണം.

കേര മഹത്വത്തെക്കുറിച്ചുള്ള പുതിയ പ്രതിപാദനങ്ങൾ ശാസ്ത്ര ലോകത്തെയാകെ അമ്പരിപ്പിക്കുന്നവിധം പ്രസിദ്ധമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ഔഷധം കണ്ടുപിടിക്കാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടില്ലാത്ത മറവി രോഗത്തിന് (അൾഷിമേഴ്സ്) പ്രതിവിധിയായും, കാൻസർ രോഗത്തെ പ്രതിരോധിക്കാനുള്ള കവചമായും പ്രവർത്തിക്കാൻ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് കഴിവുണ്ടെന്ന് നിരവധി പഠനങ്ങളും അനുഭവങ്ങളും തെളിയിച്ചിരിക്കുന്നു. വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ അഥവാ പരിശുദ്ധ വെളിച്ചെണ്ണ അടുത്ത കാലത്ത് ലോകോത്തര കാർഷിക വിഭവമായി ഉയർന്നു വന്നിരിക്കുന്നു. തെങ്ങ് കൃഷിയുള്ള എല്ലാ മേഖലകളിലും വീട്ടമ്മമാരുടെ പ്രിയ ഔഷധമായി എല്ലാ കാലത്തും വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ വാഴ്ത്തപ്പെടുന്നു. പക്ഷെ പുതിയ സംഭവങ്ങൾ അത്ഭുതകരമായ വികസന അവസരങ്ങൾ തുറന്നിടുന്നു എന്ന പ്രവചനം മാധ്യമ ലോകത്ത് പ്രിയമുള്ളൊരു വാർത്തയായി മാറിയിട്ടുണ്ട്.

ഇരുപതാം നൂറ്റാണ്ടിന്റെ അവസാനത്തോടെ ഹൃദ്രോഗവുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തി വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ചരമഗീതമെഴുതിയ എല്ലാ ഏജൻസികളും രാജ്യങ്ങളും ഇപ്പോൾ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ ആരാധകരും ഉപഭോക്താക്കളും പ്രചാരകരുമായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. പച്ചത്തേങ്ങയിൽ നിന്ന് പാൽ തയ്യാറാക്കി അതിൽ നിന്ന് വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിക്കുന്നതിനെയാണ് വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ എന്ന് പറയുന്നത്. തിളപ്പിച്ചും തണുപ്പിച്ചും എൻസൈമുകൾ ചേർത്തും പല മാർഗ്ഗങ്ങളിൽ ഇത് നിർമ്മിക്കാം. പക്ഷേ തേങ്ങാപ്പാലിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോഷക വിഭവങ്ങളും ധാതുക്കൾ, ഹോർമോണുകൾ, കൊഴുപ്പുകൾ തുടങ്ങിയവയും നഷ്ടപ്പെടാതെ (ചൂടാക്കുമ്പോൾ സ്വാഭാവികമായി ഇവയിൽ ചിലത് നഷ്ടപ്പെടുന്നു) തയ്യാറാക്കുന്ന വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ആണ് ഏറ്റവും മഹത്തായത്.

അമേരിക്കയിൽ ഇന്നിപ്പോൾ പരിശുദ്ധമായ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന് വേണ്ടി വൻ തോതിലുള്ള അന്വേഷണം ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നു. ദിവസവും ഒരു ടീസ്പൂൺ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ കഴിക്കുന്നവരുടെ എണ്ണം ദിനം പ്രതി വർദ്ധിച്ചു വരികയാണ്. ഇന്ത്യയിലെ മാധ്യമാലോകവും സാമ്പത്തിക പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ പോലും ഈ സത്യം നമ്മളെ അറിയിക്കുന്നതിൽ വിഷാദം പരത്തുന്ന മൂകതയാണ് കാണിക്കുന്നതെന്ന് പറയാതിരിക്കാൻ വയ്യ.

ലോകത്ത് ഇതിനേക്കാൾ ഗുണമേന്മയുള്ള വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ കിട്ടുക പ്രയാസമാണ് – ആലപ്പുഴ, മുഹമ്മയി

ലെ ഇല്ലിക്കൽ വീട്ടിലെ മേശപ്പുറത്ത് ഏതാനും കുപ്പി വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ചൂണ്ടിക്കാട്ടിക്കൊണ്ട് ഐ.റ്റി/ ഓട്ടോമൊബൈൽ മേഖലയിൽ നിന്നു വിരമിച്ച സേതുരത്നവും ഭാര്യ ഗീതയും പറഞ്ഞു. ലോകത്തിലെ ഏതു വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിനേയും കീഴ്പ്പെടുത്താൻ കഴിയുന്നത്ര പരിശുദ്ധമാണ് ഈ കുപ്പികളിലെ എണ്ണ. ഇന്ത്യയിൽ മുംബൈയിലേക്കും ഡൽഹി, ബാംഗ്ലൂർ മാത്രമല്ല ദുബായ്, അമേരിക്ക, കാനഡ എന്നിവിടങ്ങളിലേയ്ക്കും കയറ്റി അയയ്ക്കുന്ന ഇല്ലിക്കൽ കുടുംബത്തിലെ തനത് വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ഉപഭോക്താക്കൾ മാത്രമല്ല ഒട്ടനവധി ആരാധകരുമുണ്ട്. നാട്ടിൽ 462 രൂപയ്ക്കാണ് ഇത് ഒരു ലിറ്റർ വിൽക്കുന്നത്. ചൂടപ്പം പോലെ, ഈ എണ്ണ തേടി ദിനം പ്രതി ആരാധകർ വരുന്നു. നാളികേര ബോർഡിന്റെ സൂക്ഷ്മമായ ലാബോറട്ടറി പരിശോധനയിൽ സർവ്വഗുണ സമ്പന്നയാണ് തനത് ബ്രാൻഡ് ഇല്ലിക്കൽ വെളിച്ചെണ്ണ.

പ്രസിദ്ധമായ കൊല്ലം ടി.കെ. എം. എഞ്ചിനീയറിംഗ് കോളേജിൽ നിന്ന് ബിരുദം നേടിയ സേതുവും ഗീതയും ഇരുപത് വർഷത്തോളം ഇന്ത്യയിലും വിദേശത്തും പ്രശസ്ത കമ്പനികളിൽ ഐറ്റി/ ഓട്ടോമൊബൈൽ മേഖലയിൽ ജോലികളിൽ ഏർപ്പെട്ടവരാണ്. ഇരുവരും സഞ്ചരിക്കാത്ത വ്യാപാര കേന്ദ്രങ്ങൾ ഇല്ലായെന്ന് തന്നെ പറയാം. ഇപ്പോൾ നാല് വർഷമായി അവർക്ക് മനസ്സിലായി മുഹമ്മയിലെ ഇല്ലിക്കൽ വീട്ടിൽ ജീവിക്കുന്നതും, ചുറ്റിനുമുള്ള പ്രകൃതി ശക്തികളെയും വിഭവങ്ങളെയും കൂട്ടിയിണക്കുന്നതുമായ ജീവിതരീതി ലോകത്ത് മറ്റൊരിടത്തും കണ്ടെത്താനായില്ല എന്ന്. വർഷം മുഴുവൻ വെയിലും ആവശ്യത്തിനും അതിനപ്പുറവും മഴയും ആസ്വദിച്ച് വളരുന്ന തെങ്ങിന്റെ വിഭവമായ പച്ചതേങ്ങ, സ്വന്തം പുരയിടത്തിന്റെ ആകാശത്തുനിന്നും കിട്ടുന്ന സൗരോർജ്ജമുപയോഗിച്ച് കൊപ്രയാക്കി അതിൽ നിന്നു ലോകോത്തര നിലവാരമുള്ള തനത് വെളിച്ചെണ്ണ ഇവർ തയ്യാറാക്കിയെടുക്കുന്നു.

ഇതിന്റെ പിന്നിൽ ആവേശം പിടിക്കുന്ന ഒരു കഥയുണ്ട്. ലോകത്തെ മുഴുവൻ വെളിച്ചെണ്ണ വിരുദ്ധമാക്കി മാറ്റാൻ കഴിഞ്ഞ അമേരിക്കൻ മാധ്യമങ്ങളുടെ ശക്തി പ്രാഭവത്തിൽപ്പെട്ട് കേരളത്തിലെ വീട്ടമ്മമാർ പോലും വെളിച്ചെണ്ണയെ മാറ്റി പാം ഓയിലിന് സ്വാഗതം പറഞ്ഞകാലം. ഈ വെളിച്ചെണ്ണ വിരുദ്ധ പ്രചാരണത്തിന്റെ പ്രഭവകേന്ദ്രമായ അമേരിക്കയിൽ ദിവസവും പതിവായി മെഡിക്കൽ ഷോപ്പുകളിൽ നിന്ന് വിർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ വാങ്ങി കഴിക്കുന്ന സംസ്ക്കാരം എങ്ങനെ വളർത്തി, ആര് വളർത്തി എന്നതിനെക്കുറിച്ചുള്ള വാർത്ത ഗവേഷണം ചെയ്യാവുന്നതാണ്. പറഞ്ഞു കേട്ടിടത്തോളം അമേരിക്കൻ യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിൽ പഠിക്കുന്ന ഫിലിപ്പൈൻസിലേയും ഇന്തോനേഷ്യയിലേയും വിദ്യാർത്ഥി സമൂഹത്തിന്റെ റോഡ് ഷോ ഉൾപ്പെടെയുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ മഹത്വ പ്രചാരണത്തിന്റെ അത്ഭുതകരവും അഭൂതപൂർവ്വവുമായ വിജയമായിരുന്നു ഇത്. ഫിലിപ്പൈൻസിലും ഇന്തോനേഷ്യയിലും ചില പസഫിക് ദ്വീപുകളിലും മാത്രം വളരുന്ന വിളയായിട്ടാണ് പുതിയ അമേരിക്കൻ തലമുറ തെങ്ങിനെ അറിയുന്നത് എന്ന് വേണം പറയാൻ. ഇവരുടെ മധ്യത്തിലേക്കാണ് ഇല്ലിക്കൽ വീട്ടിലെ തനത് വെളിച്ചെണ്ണ ഇന്ത്യാക്കാരിൽ പലരും കൊണ്ടുപോയി നൽകി ഉപഭോക്താക്കളെ അത്ഭുത പരതന്ത്രരാക്കുന്നത്.

കോക്കനട്ട് ബോർഡിന്റെ ലബോറട്ടറി ഗ്രേഡ് 1 എ ആയിട്ടാണ് തനത് നിലവാരപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. സേതുവും ഗീതയും തുടർന്നും ഇത്രയും മികച്ച വെളിച്ചെണ്ണ സൗരോർജ്ജമുപയോഗിച്ച് തയ്യാറാക്കാനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ ഇതിനകം ഉരുത്തിരിയിച്ച് എടുത്തിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ്

ഇതിന്റെ വിവരങ്ങൾ ശേഖരിക്കുകയും 1.7 ലക്ഷം രൂപ വനിതാ സംരംഭക എന്ന നിലയിൽ പ്രോത്സാഹനാർത്ഥം സബ്സിഡി ആയി തന്നതിന് നൽകുകയുമുണ്ടായി.

ഇത് പല കോടികളായി ഉയർത്തി സംസ്ഥാനത്ത് കേരകർഷകർക്ക് ഇതിന്റെ ഗുണഫലം ലഭ്യമാക്കാനുള്ള യജ്ഞങ്ങളോട് സഹകരിച്ച് ശക്തി പകരാൻ ഈ പ്രോത്സാഹനം സഹായകരമാകുമെന്ന് വിശ്വസിക്കുന്നതായി ഇരുവരും പറഞ്ഞു.

അമേരിക്കയിലെയും യൂറോപ്പിലേയും കാനഡയിലേയും ദുബായിലെയും വിപണികളിലെല്ലാം വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ ആവശ്യം വളരെ വേഗം ഉയരുന്നുവെന്നാണ് സൂചനകൾ. ഇന്ത്യയിൽ തന്നെ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന്റെ ഉപയോഗം കുതിച്ചു കയറുകയാണ്. ഞങ്ങളുടെ സ്വന്തം അനുഭവം പറയുകയാണെങ്കിൽ, പ്രതിമാസം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ വിറ്റഴിക്കാൻ കാത്തിരിക്കേണ്ട ആവശ്യമില്ല. അന്വേഷണമാണെങ്കിൽ ദിനം പ്രതി കൂടി വരികയാണ്. വ്യാപാര ബന്ധങ്ങളോ പരസ്യങ്ങളോ, ഏജൻസി കൂട്ടായ്മയോ ഇല്ലാതെയാണ് ഇത് സംഭവിക്കുന്നത്. വിലയും ലിറ്ററിന് 462 ആയി നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്നു. എണ്ണയുടെ ഗുണമേന്മ, ഇത് നിലനിർത്തുന്നതിനുള്ള പരിശ്രമം എന്നിവ വളരെ വളരെ പ്രധാനമാണ്. അതിനാൽ ബ്രാൻഡിംഗ് പോലുള്ള നിയന്ത്രണങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കിയില്ലെങ്കിൽ എണ്ണയുടെ സൽപ്പേര് നിലനിർത്താനാവില്ല.

മുമ്പ് സൂചിപ്പിച്ചത് പോലെ കോടികളുടെ വികസന സാദ്ധ്യത നില നിൽക്കുന്ന രംഗമാണിത്. ഞങ്ങൾ തന്നെ പ്രത്യേകം തിരഞ്ഞെടുത്ത തെങ്ങുകളിൽ നിന്നെടുക്കുന്ന ഒരു തേങ്ങയുടെ വില 20 രൂപയാണ്. ഇത് കൃഷിക്കാരന് നേരിട്ട് കിട്ടുന്നു. താൽപര്യമുള്ളവർക്ക് പരിശീലനം കൊടുക്കാനും ഞങ്ങൾ തയ്യാറാണ്. ഇതിന്റെ വിശദാംശങ്ങൾ വ്യവസായ വകുപ്പും മറ്റു ഗവൺമെന്റ് സ്ഥാപനങ്ങളുമായി ചർച്ച ചെയ്യാനും തയ്യാറാണ്. 8-10 തേങ്ങാ വേണം ഒരു കിലോ കൊപ്ര കിട്ടാൻ അതിൽ നിന്നും 600 മില്ലി വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കാം. കുപ്പിയിലാക്കി വിൽക്കുമ്പോൾ ഒരു ലിറ്ററിന് 5% ജിഎസ്ടി ഉൾപ്പെടെ വില 462 രൂപ ആണ്. ഇതിനെയൊരു രാജ്യാന്തര വ്യവസായമായി വളർത്തിയെടുത്താൽ കൂടി അത് സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയ്ക്ക് നൽകുന്ന സംഭാവന വളരെ വലുതായിരിക്കും. ഇതിനായി സർക്കാരിന്റെ നിലവിലുള്ള കേര വികസന ഏജൻസിയുടെ കൂട്ടായ്മ മാത്രം മതി. സർക്കാരിനും ജനങ്ങൾക്കും

കോടിക്കണക്കിന് രൂപ വരുമാനം നേടാൻ കഴിയുന്ന മേഖലയാക്കി ഇതിനെ മാറ്റാം. അതിലൂടെ നാളികേരത്തിന് നഷ്ടപ്പെട്ട പ്രതാപം വീണ്ടെടുക്കുക മാത്രമല്ല നാളികേര അധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങൾ ഒരുപോലെ നഗരത്തിലും ഗ്രാമങ്ങളിലും വളരുകയും ചെയ്യും. വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദനത്തിനു ശേഷം ലഭിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തൊണ്ട്, ചിരട്ട, പിണ്ണാക്ക്, തേങ്ങാവെള്ളം ഇവക്കൊക്കെ ആവശ്യക്കാർ നിരവധി. ഭാവിയിൽ ചിരട്ടക്കരി കയറ്റുമതി വളർന്നു വികസിക്കാനുള്ള സാധ്യതയും ഉണ്ട്. ഇതൊക്കെ വഴി ഒരു തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം ഇരട്ടിയിലേറെ ഉയർത്താനും സാധിക്കും. ഉദാഹരണത്തിന് താഴെ കൊടുക്കുന്ന പട്ടിക.

8-10 തേങ്ങയിൽ നിന്നും 1 കിലോ ഗ്രാം കൊപ്ര ലഭിക്കും.
ഒരു തേങ്ങയുടെ വില ശരാശരി 18-20 രൂപ
600 മില്ലി കോൾഡ് പ്രോസസ് ചെയ്ത വെളിച്ചെണ്ണ വില -ലിറ്ററിന് രൂപ 462.00
ചിരട്ട രണ്ടു കിലോ രൂപ 10.00
പിണ്ണാക്ക് 400 ഗ്രാം കിലഗ്രാമിന് വില രൂപ 30.00
തൊണ്ട് രൂപ 1.00
തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്ന് വിനാഗിരി ലിറ്ററിന് രൂപ 140.00 -200.00
ആകെ രൂപ 675.00
ഒരു തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള താത്വിക വരുമാനം രൂപ 75.00

തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള ആദായം പൂർവ്വാധികം വർദ്ധിച്ചതിന് പുറമെ പുതിയ വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാനുള്ള തൊഴിൽ സാധ്യത കൂടി കണക്കാക്കുമ്പോൾ തേങ്ങ വില വീണ്ടും ഉയരുന്നു. ഇത്തരത്തിലുള്ള ആദായ വിപ്ലവത്തിനും ടൂറിസത്തിനും വാണിജ്യ വ്യവസായ കുതിപ്പിനും ഇത് വഴി തെളിക്കുമെന്നു സംശയമില്ല.

വിശ്വപ്രസിദ്ധമായ അമൂൽ പോലെ കേര കർഷക യൂണിറ്റുകളുടെ ഘടന കൂടി വളർത്തിയെടുക്കാൻ സാധിക്കും. കേര മേഖലയിലുള്ള എല്ലാ സംഘടനകളും നികുതി ശേഖരണ വകുപ്പും സംയുക്തമായി നാളികേര അധിഷ്ഠിത വികസന യജ്ഞത്തിന് രൂപം നൽകേണ്ടതാണ്. വർഷങ്ങൾക്ക് മുമ്പ് അമൂൽ പ്രസ്ഥാനം സ്വപ്നമായിരുന്നു. ഇന്ന് അത് ജീവൻ തുടിക്കുന്ന മഹാസാമ്പത്തിക ധവള വിപ്ലവ പ്രസ്ഥാനമാണ്. അത്തരമൊരു കോമള സാമ്പത്തിക പ്രസ്ഥാനം ഉടലെടുക്കുവാനുള്ള വഴിത്താര സൃഷ്ടിക്കാൻ വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലിന് കഴിയട്ടെ എന്നാണ് ഞങ്ങളുടെ പ്രാർത്ഥന എന്ന് പറഞ്ഞ് സേതു രത്നവും ഗീതയും സുദീർഘമായ അഭിമുഖ സംഭാഷണത്തിനു വിരാമമിട്ടു.

ഇന്നിപ്പോൾ നാടാകെ ദൃശ്യമായിരിക്കുന്ന താൽപര്യവും ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന പിന്തുണയും ഈ പ്രസ്ഥാനം തുടങ്ങിയ കാലത്ത് ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. ഒട്ടനവധി വ്യക്തികൾക്കു പുറമെ ആലപ്പുഴ എസ്.എൽ,പുരം കേന്ദ്രമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഗാന്ധിസ്മാരക ഗ്രാമ സേവാകേന്ദ്രം, പ്രസ്ഥാനം എന്ന നിലയിൽ ഞങ്ങളുടെ യത്നത്തിന് നൽകി വരുന്ന സേവനവും പിന്തുണയും വളരെ മാതൃകാപരമാണ്. സംസ്ഥാന തലത്തിൽ തന്നെ ഇത്തരം സന്നദ്ധ സംഘടനകളും കേന്ദ്ര സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളും നാളികേര വികസന ബോർഡും, നബാർഡും ഈ മേഖലയിലെ മറ്റ് പ്രസ്ഥാനങ്ങളും ഒക്കെ ഒരുമിച്ചിരുന്ന് വമ്പിച്ച പരിശീലന പരിശീലന ഉൽപാദന സംഭരണ വിപണന പദ്ധതി തയ്യാറാക്കുകയാണെങ്കിൽ സംസ്ഥാനത്തിന് ഒരു പക്ഷേ ഏറ്റവും കൂടുതൽ നന്മ കൊയ്യാൻ പോകുന്നത് തെങ്ങും കേര കർഷകരും ആയിരിക്കും.

എല്ലാ സാഹചര്യങ്ങളും അനുകൂലമായി നൽക്കുന്ന വിർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ വിപുലീകരണ പ്രസ്ഥാനത്തിന്റെ ഗുണഫലമിപ്പോൾ ഫിലിപ്പൈൻസിനും ഇന്തോനേഷ്യയ്ക്കും മാത്രമാണ് ലഭിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യൻ ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ മാത്രം കടന്നു കയറിയാൽ മതി, തെങ്ങിന്റെ കഥ ഐശ്വര്യത്തിന്റെ മുഖമുദ്രയായി മാറും. അതിനു നാം തയ്യാറാണോ എന്നുള്ളതുമാത്രമാണ് നമ്മുടെ മുന്നിലുള്ള ഏക ചോദ്യം. ■

ഫോൺ. 9447048490

വിരമിച്ചു

നാളികേര വികസന ബോർഡ് കൊച്ചി ആസ്ഥാനത്ത് ചെയർമാന്റെ പ്രൈവറ്റ് സെക്രട്ടറി ആയിരുന്ന ശ്രീ. സുപ്രിയ ഗുഹ സേവന കാലാവധി പൂർത്തിയാക്കി സർവീസിൽ നിന്നു വിരമിച്ചു. 1985 - ൽ ബോർഡിൽ ജോലിയിൽ പ്രവേശിച്ച ശ്രീ. ഗുഹ, 2019 ഒക്ടോബർ 31 -നാണ് വിരമിച്ചത്.

വൈവിധ്യവത്കരണത്തിലൂടെ വിജയം നേടാം

ഷമീന ബീഗം പി.പി., മണികണ്ഠൻ എം. ആർ,
പാണ്ടിസെൽവം ആർ, ഹെബ്ബാർ കെ.ബി, മാത്യു എ.സി, തമ്പാൻ സി.
കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കാസറഗോഡ്

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

കഴിഞ്ഞ ലക്കം തുടർച്ച........

വിനാഗിരി

തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്നുള്ള വിനാഗിരിക്ക് പ്രത്യേക രുചിയും മണവുമുള്ളതിനാൽ കയറ്റുമതി വിപണിയിൽ പ്രത്യേക സ്ഥാനമുണ്ട്. തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ പഞ്ചസാരയും ഈസ്റ്റുമിട്ട് ആൽക്കഹോളിക് ഫെർമന്റേഷന് വിധേയമാക്കിയതിന് ശേഷം അസറ്റോബാക്ടർ ബാക്ടീരിയ അടങ്ങിയ മാതൃ വിനാഗിരി ചേർത്ത് ഏകദേശം മൂന്നാഴ്ച കഴിയുമ്പോൾ 4 ശതമാനം വീര്യമുള്ള വിനാഗിരി കിട്ടും. അച്ചാർ നിർമ്മാണത്തിൽ പ്രിസർവേറ്റീവ് ആയും ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ പ്രക്രിയയിൽ ഫ്ളേവറിംഗ് ഏജന്റായും വിനാഗിരി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. വലിയ മുതൽ മുടക്കില്ലാതെ വിനാഗിരി ഉണ്ടാക്കാം.

നീര

വളർച്ചയെത്തിയതും വിരിയാത്തതുമായ തെങ്ങിൻ പൂങ്കുല ചെത്തുമ്പോൾ ഇറ്റി വീഴുന്ന മധുരമുള്ള ദ്രാവകമാണ് നീര. ഇത് ആരോഗ്യപാനീയമായി നിലനിൽക്കുന്നു. നീരയിൽ 14.15% വരെ പഞ്ചസാരയും, 0.2 % മാംസ്യവും 0.2% അമിനോ ആസിഡുകളും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. കൂടാതെ പൊട്ടാസ്യം, മഗ്നീഷ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, മാംഗനീസ്, സിങ്ക്, കോപ്പർ, ഇരുമ്പ് എന്നീ മൂലകങ്ങളുടേയും ആന്റി ഓക്സിഡന്റുകളുടേയും പോളി ഫീനോളുകളുടേയും നിരവധി വിറ്റാമിനുകളുടേയും (ബി വിറ്റാമിനുകളും, സി വിറ്റാമിനുകളും) കലവറയാണ്. സംസ്കൃതത്തിൽ ഇതിന് കൽപരസം (ജീവസത്ത്) എന്നാണ് പേര്. പൂങ്കുല നീരയ്ക്ക് വേണ്ടി ഏകദേശം 40 മുതൽ 45 ദിവസം വരെ ചെത്തുകയാണെങ്കിൽ പ്രതിദിനം ഒന്നര ലിറ്റർ എന്ന കണക്കിൽ 60 – 67.5 ലിറ്റർ വരെ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ കഴിയും. മുറിപ്പാടിൽ നിന്ന് ഊറി വരുന്ന നീര മൺകുടങ്ങളിൽ വീഴാനനുവദിച്ചാണ് പരമ്പരാഗതമായി നീരയെടുക്കുന്നത്. ഇതിലെ പ്രശ്നങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കി ശുദ്ധമായ നീര പുളിക്കാതെ ചെത്തിയെടുക്കാനും കേടുകൂടാതിരിക്കാനുമുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സി.പി.സി.ആർ.ഐ നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, സി.എഫ്.റ്റി. ആർ.ഐ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ഗവേഷണ ഫലമായി കണ്ടുപിടിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.

നീര ശേഖരിക്കുന്നതിന് സി.പി.സി.ആർ.ഐയുടെ രീതി

ശുദ്ധമായ നീര ശേഖരിക്കുന്നതിനായി കൊക്കോ സാപ്പ് ചില്ലർ എന്ന ലഘു ഉപകരണം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ഇങ്ങനെയെടുക്കുന്ന നീരയ്ക്ക് തേൻ നിറമാണ്. ഇതിന്റെ അമ്ല ക്ഷാര സൂചിക 7-8 നും ഇടയ്ക്കാണ്. ഇതിൽ 15 ശതമാനത്തോളം പഞ്ചസാരയും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

നീരയിൽ നിന്നും സിറപ്പ്, തേൻ, ശർക്കര, പഞ്ചസാര

ശേഖരിച്ച ശുദ്ധമായ നീര 115 ഡിഗ്രി ഊഷ്മാവിൽ ചൂടാക്കി ജലാംശം കളഞ്ഞ് (ബാഷ്പീകരണം) ആണ് മേൽ പറഞ്ഞ ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. ചൂടാക്കുമ്പോൾ നീരയിലെ ലയിക്കുന്ന ഖര പദാർത്ഥങ്ങളുടെ അളവ് കൂടും (15 ഡിഗ്രി ബ്രിക്സിൽ നിന്ന്) 65 ഡിഗ്രി ബ്രിക്സിലെത്തുമ്പോൾ അത് സിറപ്പായി പായ്ക്ക് ചെയ്യാവുന്നതാണ്. പിന്നീട് 80-83 ഡിഗ്രി ബ്രിക്സിൽ ഇത് തേൻ ആയി മാറുന്നു. കുറച്ചു കൂടി കട്ടിയാവുമ്പോൾ ശർക്കരയായും പിന്നീട് തരിയായി പഞ്ചസാരയായും മാറുന്നു. ഈ പ്രക്രിയകൾ ഇരട്ട ഭിത്തിയുള്ള കുക്കറിൽ ആണ് ചെയ്യാറ്. ഗുണമേന്മയേറിയ കൽപ്പരസയിൽ നിന്ന് (7 ലിറ്റർ) , ഒരു കിലോഗ്രാം പഞ്ചസാര ലഭിക്കും. ഇതിൽ കരിമ്പിൽ പഞ്ചസാരയുടെ ഇരട്ടി ഇരുമ്പും, നാലു മടങ്ങ് മഗ്നീഷ്യവും പത്ത് മടങ്ങ് സിങ്കും ഉണ്ട്. കൂടാതെ വിറ്റാമിനുകളും അമിനോ ആസിഡുകളും ധാരാളമായി ഇതിലടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

നീര ബാർ ചോക്ലേറ്റ്, ഡ്രിങ്കിംഗ് ചോക്ലേറ്റ്

നീര പഞ്ചസാരയും കൊക്കോബീനും നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ ചേർത്ത് അരച്ച് പലതരം ഡാർക്ക് ബാർ ചോക്ലേറ്റുകൾ തയ്യാറാക്കാം. അതുപോലെ നീര പഞ്ചസാര ചേർത്ത് ഡ്രിങ്കിംഗ് ചോക്ലേറ്റുകളും തയ്യാറാക്കാം. കർണ്ണാടകത്തിലെ കാംകോ എന്ന സ്ഥാപനത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ സി.പി.സി. ആർ.ഐ കൽപ ബാർ ചോക്ലേറ്റും, കൽപ ഡ്രിങ്കിംഗ് ചോക്ലേറ്റും പുറത്തിറക്കിയിട്ടുണ്ട്.

നീര കുക്കീസ്

കരിമ്പിൻ പഞ്ചസാരയ്ക്ക് പകരം നീര സിറപ്പോ, ഹണിയോ പഞ്ചസാരയോ ഉപയോഗിച്ച് കുക്കീസ്, ബിസ്ക്കറ്റ്, സ്വീറ്റ്സ് മുതലായവ തയ്യാറാക്കാം.

ലഹരിക്കള്ള്

നീര 3-4 മണിക്കൂർ കൊണ്ട് പുളിക്കുകയും ലഹരിക്കള്ളായി മാറുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇതിൽ 5-6% ആൽക്കഹോളുണ്ട്. തന്മൂലം ലഹരി കിട്ടുന്നതിന് ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. ചെത്തിയ ശേഷം 12 മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ കഴിക്കണം.

തെങ്ങിൻ ചാരായം

ലഹരിക്കള്ള് ഡിസ്റ്റിലേഷൻ നടത്തുമ്പോൾ ചാരായം കിട്ടും. കള്ളിന്റെ 15-18% ചാരായം കിട്ടും. തെങ്ങിൻ ചാരായ ഉൽപാദനത്തിൽ ശ്രീലങ്കയാണ് മുൻപന്തിയിൽ.

നീര വിനാഗിരി

പുളിച്ച നീര കുപ്പിയിലോ ഭരണിയിലോ അടച്ച് വച്ച് ഏകദേശം 30 ദിവസമാകുമ്പോൾ പ്രകൃതിദത്തമായ വിനാഗിരിയായി മാറുംന്നു.

തെങ്ങിൻ ചകിരി ഉൽപന്നങ്ങൾ

തെങ്ങിൻ തൊണ്ട് വ്യവസായ പ്രാധാന്യമുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുവാണ്. തൊണ്ടിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഉൽപന്നമാണ് കയർ അഥവാ ചകിരിനാര്. നാളികേരത്തിന്റെ 35- 45 ശതമാനവും തൊണ്ടാണ്. തൊണ്ടിന്റെ ഭാരത്തിന്റെ 30 ശതമാനത്തോളം ചകിരിയാണ്.

ചകിരി നാരും ഉൽപന്നങ്ങളും

ചകിരി നാരിൽ രണ്ട് വ്യത്യസ്ത ഇനങ്ങളാണുള്ളത്. അവ വെള്ളനാരും തവിട്ടു നാരുമാണ്. വെള്ളനാരാണ് മേൽത്തരവും നീളം കൂടിയതും. ഉപ്പു വെള്ളത്തിൽ അഴുകലിനു വിധേയമാക്കിയ പച്ച തൊണ്ടിൽ നിന്നാണ് വെള്ളനാര് ലഭിക്കുന്നത്.

വെള്ളനാരുപയോഗിച്ച് ചൂടിയുണ്ടാക്കി കയറുകളും പലതരത്തിലുള്ള കയറ്റു പായകളും നിർമ്മിക്കാം. യന്ത്ര സഹായത്താൽ ചതച്ച ഉണക്കത്തൊണ്ടിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നതാണ് തവിട്ടുനാര്. തവിട്ടു നാരുപയോഗിച്ച് ബ്രഷ്, ബ്രൂം, കുഷ്യൻ, മെത്ത മുതലായവ നിർമ്മിക്കാം.

കയർ ഭൂവസ്ത്രം

മണ്ണൊലിപ്പ് തടയാനായി റോഡ്, കനാൽ, കുന്ന് എന്നിവയുടെ ചെരിവുകളിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രം വിരിച്ച് ആഴത്തിൽ വേരോട്ടമുള്ള പുല്ലുകളുടെ വിത്തോ തൈകളോ വളർത്തിയെടുക്കുന്ന രീതി ഏറെ പ്രചാരമുള്ള ഒന്നാണ്. യഥാർത്ഥത്തിൽ മണ്ണിനെ ബലപ്പെടുത്താനും സംരക്ഷിക്കാനും ഉതകുന്നതും മണ്ണൊലിപ്പ് തടയുന്നതിനുമായ പദാർത്ഥങ്ങളെ ജിയോ ടെക്സ്റ്റൈൽസ് / ഭൂവസ്ത്രം എന്നു വിളിക്കും. ഇതിൽ കയർ, ചണം തുടങ്ങിയ നാരുകൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഭൂവസ്ത്രമാണ് കൂടുതലായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കയർ നാരുകളിൽ ലിഗ്നിൻ എന്ന ജൈവ പദാർത്ഥത്തിന്റെ അളവ് കൂടുതലുള്ളതിനാൽ മറ്റു നാരുകളെ അപേക്ഷിച്ച് കയർ കൂടുതൽ കാലം ഈടു നിൽക്കുന്നു.

ചകിരിച്ചോറ്

തൊണ്ടിന്റെ തൂക്കത്തിന്റെ ഏതാണ്ട് 70 ശതമാനത്തോളം വരും ചകിരിച്ചോറ്. കയറുൽപാദനത്തിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന ഉപോൽപന്നമായ ചകിരിച്ചോറിനെ ജൈവ വളമാക്കി മാറ്റാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ വന്നതോടെ ചകിരിച്ചോറുമൂലമുണ്ടായിരുന്ന പരിസ്ഥിതി പ്രശ്നത്തിന് വലിയ പരിഹാരമായി. ചകിരിച്ചോറിനെ പ്ലോറോട്ടസ് സജോർ കാജു എന്ന കുമിളിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യത്തിൽ കമ്പോസ്റ്റ് ആക്കിയെടുക്കാം. സി.പി.സി.ആർ.ഐയിൽ ഇപ്രകാരം വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത കമ്പോസ്റ്റിനെ കൽപ സോയിൽകേർ എന്ന ബ്രാൻഡ് പേരിലാണ് വിപണനം നടത്തുന്നത്.

ഇത് കൂടാതെ ഇഷ്ടിക നിർമ്മാണത്തിലും പൂച്ചെടിചട്ടികളിലും മറ്റും ഈർപ്പം നിലനിർത്തുന്നതിനും മറ്റും ഇതുപയോഗിക്കുന്നു. മണ്ണിൻ തൂക്കത്തിന്റെ വെറും 2 ശതമാനം ചകിരിച്ചോറ് കിളച്ചോ ഉഴുതോ ചേർത്താൽ മണ്ണിന്റെ ജലസംഗ്രഹണ ശേഷി 42 ശതമാനം വർദ്ധിക്കും. ബയോഗ്യാസിലും ചകിരിച്ചോറ് ഉപയോഗിച്ചു കണ്ടു വരുന്നു.

ചകിരി ചോറിനെ കഴുകി അരിച്ച്, പിഴിഞ്ഞ് ഉണക്കി കോംപാക്ക് ആക്കി മാറ്റിയാണ് കൊക്കോപീറ്റുണ്ടാക്കുന്നത്.

ചിരട്ട ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ചിരട്ട വ്യവസായ പ്രാധാന്യമുള്ള ഒരസംസ്കൃത വസ്തുവാണ്. ഇന്ധനമായാണ് സാധാരണ ചിരട്ട ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ചിരട്ടക്കരി, ആക്റ്റിവേറ്റഡ് കാർബൺ, ചിരട്ടപ്പൊടി തുടങ്ങിയ ഉൽപന്നങ്ങളാണ് വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ചിരട്ടയിൽ നിന്ന് ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നത്.

ചിരട്ടക്കരി / ചാർക്കോൾ

മൂപ്പെത്തിയ നാളികേരത്തിന്റെ ചിരട്ട ചുരുങ്ങിയ വായു സമ്പർക്കത്തിൽ കത്തിച്ചാണ് ചിരട്ടക്കരിയുണ്ടാക്കുന്നത്. ചുരുങ്ങിയ വായു സമ്പർക്കത്തിൽ കത്തിക്കുമ്പോൾ ചിരട്ട എരിഞ്ഞ് ചാരമായി മാറാതെ കരിയായി തീരുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. സാധാരണയായി ചിരട്ടയുടെ തൂക്കത്തിന്റെ 30-32 ശതമാനം മാത്രമേ ചിരട്ടക്കരി ലഭിക്കുന്നുള്ളൂ. 20,000 തേങ്ങയിൽ നിന്നും ഒരു ടൺ ചിരട്ടക്കരി കിട്ടും. ഇത് പ്രധാനമായും, വാതകങ്ങളും നിറം നൽകുന്ന രാസവസ്തുക്കളും വലിച്ചെടുത്ത് ശുദ്ധീകരിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ലോഹങ്ങൾ ഉരുക്കിപ്പണിയുന്നതിനും തുണി തേക്കുന്നതിനു തേപ്പുപെട്ടിയിൽ ഇന്ധനമായും ഇതുപയോഗിക്കുന്നു.

ആക്റ്റിവേറ്റഡ് കാർബൺ

ചിരട്ടക്കര, കൽക്കരി, ലിഗ് നൈറ്റ്, വിറക് എന്നിവയിൽ നിന്നാണ് സാധാരണയായി ആക്റ്റിവേറ്റഡ് (ഉത്തേജിപ്പിച്ച) കാർബൺ നിർമ്മിക്കുന്നത്. ചിരട്ടകൾ ചെറുകഷണങ്ങളാക്കി ചില രാസവസ്തുക്കളുമായി ചേർത്ത് ഉണക്കി കരിച്ചെടുക്കുന്നു. തുടർന്ന് 900 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ നീരാവി കടത്തിവിട്ട് ആക്റ്റിവേറ്റ് ചെയ്യുന്നതിനോടൊപ്പം വായു കടത്തി വിട്ട് ഓക്സിഡേഷനും നടത്തുന്നു. വീണ്ടും നീരാവി കടത്തിവിട്ട് ക്വഞ്ചിംഗും ചെയ്ത് ആക്റ്റിവേറ്റഡ് കാർബൺ ശേഖരിക്കുന്നു.

ചിരട്ടപ്പൊടി

കൃത്രിമ പശകളുടേയും ഫിനോളിക് മോൾഡിംഗ് പൊടികളുടേയും നിർമ്മാണത്തിൽ യൗഗിക പൂരകമായിട്ടു ചിരട്ടപ്പൊടി ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു. ചിരട്ട ചെറു കഷണങ്ങളാക്കി മാറ്റി പൊടിച്ച് (പൾവറൈസറിൽ) 100 - 300 മെഷ് ഉള്ള പൊടിയാക്കുന്നു. എന്നിട്ട് ഒരു വൈബ്രേറ്റിംഗ് സ്ക്രീൻ ഉപയോഗിച്ച് ഗ്രേഡ് പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നു.

തെങ്ങോല ഉൽപന്നങ്ങൾ

തെങ്ങോലയിൽ ധാരാളമായി ലിഗ്നിൻ, പോളിഫിനോളുകൾ മുതലായവ ഇതിൽ ചിലതാണ്. ഓലയിൽ നിന്ന് നാരു വേർതിരിച്ചെടുക്കാനും പറ്റും.

തെങ്ങോലയിൽ നിന്ന് മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ്

തെങ്ങോലയെ എളുപ്പത്തിൽ തരിരൂപത്തിലുള്ള കമ്പോസ്റ്റാക്കി മാറ്റാൻ കഴിവുള്ള ആഫ്രിക്കൻ നൈറ്റ് ക്രോളർ എന്നയിനം മണ്ണിരയോട് (യൂഡ്രിലഡ് സ്പീഷിസ്) സാദൃശ്യമുള്ള നാടൻ മണ്ണിരയെ ഉപയോഗിച്ചുള്ള കമ്പോസ്റ്റാക്കൽ സാങ്കേതിക വിദ്യ സി.പി.സി.ആർ.ഐയിൽ കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്.

പ്രതിവർഷം ഒരു ഹെക്ടർ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഓലകളുപയോഗിച്ച് ഏതാണ്ട് നാലു ടൺ മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് ഉണ്ടാക്കാൻ സാധിക്കും. ഇതിൽ ചെടികൾക്ക് എളുപ്പത്തിൽ ലഭ്യമാക്കുന്ന തരത്തിൽ സസ്യ പോഷകമൂലകങ്ങൾ ധാരാളമായി അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ ഉപകാരികളായ സൂക്ഷ്മാണുക്കളും ചെടികളുടെ വളർച്ചയെ ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്ന ഹോർമോണുകളും വിറ്റാമിനുകളും മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. സി.പി.സി.ആർ.ഐയിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റ് കൽപ ഓർഗാനിക് ഗോൾഡ് എന്ന ബ്രാൻഡിൽ വിൽപന ചെയ്യപ്പെടുന്നു.

ഓലയിലെ ഈർക്കിലിൽ ഉൽപന്നങ്ങൾ

ഈർക്കിൽ ബലവും ദൃഢവുമുള്ളതിനാൽ അവയിൽ നിന്നുമുള്ള ചൂല് വളരെ ഉപയോഗപ്രദമാണ്. ഈർക്കിൽ കൊണ്ടുള്ള റ്റൂത്ത് പിക്ക്, ഫ്ളവർവേസ്, ബാസ്ക്കറ്റ്, മുതലായവ വിപണിയിൽ ലഭ്യമാണ്.

അതുപോലെ തെങ്ങിൻ മടലിൽ നിന്നും കിട്ടുന്ന ബ്രൗൺ നിറത്തിലുള്ള ഷീത്ത് സ്കേൽ / മഞ്ഞ് മുറിവേറ്റ ശരീരഭാഗങ്ങളിലെ രക്തം കട്ട പിടിക്കാനായി ഗ്രാമങ്ങളിൽ ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നു.

തെങ്ങിന്റെ ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങളിൽ കൂൺ കൃഷി

തെങ്ങിന്റെ ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങളായ ഓലമടൽ, കൊതുമ്പ്, കുലച്ചിൽ, ഓലക്കാലുകൾ, കുലയുടെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ മുതലായവയുടെ അവശിഷ്ടങ്ങൾ ചേർന്ന മിശ്രിതം മാധ്യമമായിട്ടുപയോഗിച്ച് കൂൺ കൃഷി നടത്താനുള്ള ചെലവു കുറഞ്ഞ സാങ്കേതിക വിദ്യ സി.പി.സി.ആർ.ഐയിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ചിപ്പിക്കൂൾ (പ്ലൂറോട്ടസ് സാജോർകാജു) ഉപയോഗിച്ചാണ് കൂൺ കൃഷി ചെയ്യുന്നത്.

തെങ്ങിൻ തടിയിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ

പെട്ടെന്ന് കേടു വരുന്ന ഇനം തടികളുടെ കൂടെയാണ് തെങ്ങിനെ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. തടിയുടെ ഉള്ളിലെ കട്ടി കുറഞ്ഞ ഭാഗം ഏതാനും മാസങ്ങൾക്കകം തന്നെ ജീർണ്ണിച്ചു പോകുന്നു. തൻമൂലം തെങ്ങിൻ തടി ആവശ്യമായ സംസ്ക്കരണം നടത്തിയതിനു ശേഷം നിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ഉപയോഗിക്കലാണ് പതിവ്. വിവിധതരം ഫർണീച്ചറുകൾ, പാത്രങ്ങൾ മറ്റു ഗാർഹികോപകരണങ്ങൾ കരകൗശല വസ്തുക്കൾ മുതലായവ നിർമ്മിക്കാൻ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ തെങ്ങിൻ തടി ഉപയോഗിക്കാം.

തെങ്ങിൻ വേരിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ

തെങ്ങിൻ വേരിന് ഔഷധ ഗുണമുണ്ട്. വേരിന്റെ സത്ത് മൗത്ത് വാഷായും വേര് വറുത്തെടുത്ത് പൽപ്പൊടിയായും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ സമൂലം ഉപയോഗപ്രദമായ തെങ്ങിനെ കൽപ വൃക്ഷം എന്നു വിളിക്കുന്നതിൽ ഒരു സംശയവും വേണ്ട. വിവിധ നാളികേര മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സംരംഭകർക്ക് കൈമാറുന്നതിനുള്ള പദ്ധതി സി.പി.സി.ആർ.ഐ നടപ്പാക്കി വരുന്നുണ്ട്. സി.പി.സി.ആർ.ഐ യുടെ ആസ്ഥാനമായ കാസർഗോഡ് പ്രവർത്തിക്കുന്ന അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻകുബേഷൻ സെന്റർ വഴി സംരംഭകർക്ക് സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കൈമാറ്റവും പരിശീലനവും സംഘടിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഇതിന്റെ വിശദവിവരങ്ങൾക്ക് ഡയറക്ടർ, സി.പി.സി.ആർ.ഐ കാസർഗോഡ് (ഫോൺ : 04994233895) എന്ന വിലാസത്തിൽ ബന്ധപ്പെടണം.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ ആലുവയ്ക്കടുത്ത് സൗത്ത് വാഴക്കുളത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സി.ഐ.ടിയും നാളികേര ഉൽപന്ന വൈവിദ്ധ്യ വൽക്കരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികൾ സംരംഭകർക്കായി സംഘടിപ്പിക്കാറുണ്ട്. ബന്ധപ്പെടേണ്ട വിലാസം, പ്രോസസിംഗ് എൻജിനീയർ, ടെക്നോളജി ഡവലപ്മെന്റ് സെന്റർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി, കീൻപുരം, സൗത്ത് വാഴക്കുളം, ആലുവ - 683105 എറണാകുളം, ഫോൺ : 04842679680. ഈ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക പുറമെ ജില്ലകൾ തോറുമുള്ള കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രങ്ങളും മൂല്യ വർദ്ധിത കേരോൽപ്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കാറുണ്ട്. ■

ഫോൺ: 9496898780

ജീവിതത്തോട് പോരാടാൻ ഷീജ ഉയരങ്ങളിലേയ്ക്ക്...

കെ വി ശ്രുതി

സമൂഹത്തിന്റെയും ബന്ധുക്കളുടെയും എതിർപ്പുകൾക്കിടയിലും, കുടുംബം പുലർത്താൻ തെങ്ങു ചെത്തു തൊഴിലാളിയായി മാറിയ വീട്ടമ്മയുടെ സാഹസികവും അനിവാര്യവുമായ അനുഭവ സാക്ഷ്യം. സമൂഹത്തിന്റെ ആശീർവാദത്തോടെ ആഴ്ച്ചകൾ നീണ്ട പരിശീലനവും യോഗ്യതാ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകളും നേടിയ കുറെ വനിതകൾ ഈ മേഖലയിൽ നിന്നു വിട്ടു നില്ക്കുമ്പോഴാണ്, ആരും അറിയാതെ സ്വന്തം ഭർത്താവിൽ നിന്ന് ഗുരുകുല സമ്പ്രദായത്തിൽ കള്ള് ചെത്തു വിദ്യ അഭ്യസിക്കുകയും അത് ജീവസന്ധാരണ മാർഗ്ഗമായി അവലംബിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഷീജയുടെ കഥ വേറിട്ടു നില്ക്കുന്നത്.

സമയം പുലർച്ചെ 4.30. കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ കണ്ണവം പന്നിയോട്ടെ വിഷ്ണുനിവാസിൽ വിളക്കുകൾ തെളിഞ്ഞു കഴിഞ്ഞു. ആ കൊച്ചുവീടിന്റെ അടുക്കളയിൽ രാവിലത്തേക്കുള്ള പ്രാതൽ വിഭവങ്ങളും, ഉച്ചയൂണിനുള്ള ചോറും കറികളും തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള തിരക്കിലാണ് അവിടുത്തെ വീട്ടമ്മ

ഇപ്പോൾ, സമയം മണി ആറ്. അടുക്കള ജോലികൾ ഏതാണ്ട് ഒതുങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

കിടന്നുറങ്ങുന്ന ഭർത്താവിനെയും മക്കളെയും ഉണർത്താതെ, ചുരിദാറിനുമേൽ തോർത്തുമുണ്ടും ഷർട്ടും ധരിച്ച് അരയിൽ കള്ള് എടുക്കുന്നതിനുള്ള പാത്രവും, ചെത്തു സാമഗ്രികളും തിരുകി മുപ്പത്തിയഞ്ചുകാരിയായ ആ വീട്ടമ്മ വീടിന് പുറത്തേയ്ക്ക് ഇറങ്ങുന്നു.

ഇത് ഷീജ. കുടുംബം പുലർത്താൻ കള്ള് ചെത്തുന്ന പെണ്ണ്. സാധാരണ രീതിയിൽ സ്ത്രീകൾ കടന്നുചെല്ലാത്ത കള്ളുചെത്ത് മേഖലയിൽ ഷീജയെത്തിയതിന് പിന്നിൽ കണ്ണുകളെ ഈറനണിയിക്കുന്ന ഒരു കഥയുണ്ട്.

ഏതാണ്ട് ഒരു വർഷം മുമ്പ്, കൃത്യമായി പറഞ്ഞാൽ 2018 ഡിസംബർ 26 – നാണ് ഷീജയുടെ ജീവിതം വഴിമാറിയത്. ചെത്തു തൊഴിലാളിയായിരുന്ന ഭർത്താവ് ജയകുമാർ ചെത്തിയെടുത്ത കള്ളുമായി ബൈക്കിൽ കള്ളുഷാപ്പിലേക്ക് പോകവെ അപകടത്തിൽപ്പെട്ടു. തുടർന്നു ജോലി ചെയ്യാൻ തെങ്ങിൽ കയറ്റം സാധിക്കാത്ത വിധം കൈക്കാണ് ഗുരുതര പരിക്ക്. തൊഴിലുറപ്പ് പണിക്ക് പോയിരുന്ന ഷീജയുടെ തുഛമായ കൂലി കൊണ്ടു മാത്രം കുടുംബത്തിലെ ചെലവുകൾനടക്കാതായി. തൊഴിലുറപ്പിൽ സ്ഥിരമായി തൊഴിലില്ല, ഉറപ്പുമാത്രം. അങ്ങിനെ നാലംഗ കുടുംബത്തിന്റെ മുന്നോട്ടുള്ള ജീവിതവും എട്ടിലും അഞ്ചിലും പഠിക്കുന്ന രണ്ട് മക്കളുടെ പഠനവും വഴിമുട്ടി. നിത്യച്ചെലവുകളുമായി പോരാടി നാലുമാസം എങ്ങനെയൊക്കെയോ തട്ടി മുട്ടി തള്ളിനീക്കി. പക്ഷെ അടുത്ത വർഷം മക്കളുടെ സ്കൂൾ തുറക്കാറായതോടെ ഇങ്ങനെ പോയാൽ ശരിയാവില്ലെന്ന് ബോധ്യപ്പെട്ട ഷീജ മറ്റൊരു തൊഴിലെടുക്കുന്നതിനെ കുറിച്ചുള്ള ആലോചനയിൽ മുഴുകി.

അങ്ങനെയാണ് കള്ളുചെത്തിനെക്കുറിച്ചു തന്നെ ചിന്തിച്ചുതുടങ്ങിയത്. എന്നാൽ, വിവരമറിഞ്ഞ അച്ഛനാണ് ആദ്യം എതിർത്തത്. ആ കുടുംബത്തിന്റെ ഉള്ള് പൊള്ളിച്ച, സ്വപ്നങ്ങൾ തകർത്ത ഒരനുഭവം അതിനു പിന്നിലുണ്ടായിരുന്നു. ഷീജയടക്കം നാല് സഹോദരിമാരുടെ കുഞ്ഞനിയനായ രതീഷ് മൂന്നുവർഷം മുമ്പ് കള്ളുചെത്തിനിടെ തെങ്ങിൽ നിന്നുവീണാണ് മരിച്ചത്. അതോടെ അച്ഛന് തെങ്ങ് എന്നു കേൾക്കുന്നതെ പേടിയായി. അച്ഛന്റെ എതിർപ്പിൽ തളർന്നെങ്കിലും ഭർത്താവിനോട് ചോദിച്ചപ്പോൾ പൂർണസമ്മതം. മുന്നിൽ മറ്റൊരു പോംവഴി ഇല്ലായിരുന്നു. വീട്ടു ചെലവുകൾ, ഭക്ഷണം, കുട്ടികളുടെ പഠനം. മറ്റ് ആരും സഹായിക്കാനില്ല. ഉപയോഗിച്ചിരുന്ന തളപ്പ് ഷീജയ്ക്ക് സമ്മാനിച്ച ജയകുമാർ ആവശ്യമായ നിർദേശങ്ങളും ഉപദേശങ്ങളും നൽകിയത് ഷീജയ്ക്ക് ആത്മവിശ്വാസമേകി. ആദ്യം വീട്ടുപറമ്പിലെ തെങ്ങിലായിരുന്നു പരിശീലനത്തിന്റെ ബാലപാഠങ്ങൾ. ചുവട്ടിൽ നിന്ന് ഭർത്താവ് ധൈര്യം പകർന്നു. കുറച്ചുദിവസത്തെ പരിശീലനത്തിനൊടുവിൽ തെങ്ങു ചെത്തി കള്ളെടുക്കാനുള്ള വിദ്യ സ്വായത്തമാക്കാൻ ഷീജയ്ക്ക് സാധിച്ചു.

അങ്ങിനെ, 2019 മെയ് മാസത്തിൽ ഷീജ ചെത്തു തൊഴിലാളിയായി.

ഭർത്താവ് നല്കിയ പ്രോത്സാഹനവും ധൈര്യവും ആത്മവിശ്വാസവും മാത്രമായിരുന്നു ഷീജയുടെ കൈമുതൽ. തെങ്ങിൽ കയറി ചെത്തു ജോലി കഴിഞ്ഞിറങ്ങിയ ആദ്യ ദിവസ

ങ്ങളിലൊക്കെ കടുത്ത ശരീര വേദനയിൽ ഷീജ തളർന്നു. എല്ലാ ദിവസവും വൈകിട്ട് ശരീരമാസകലം ഉഴിഞ്ഞാണ് വേദന ശമിപ്പിച്ചിരുന്നത്. തെങ്ങിന്റെ മുകളിലിരിക്കുമ്പോൾ ചിലപ്പോൾ തെങ്ങിനെ ആടിയുലയ്ക്കുന്ന ശക്തമായ കാറ്റടിക്കും. അപ്പോൾ ചർദ്ദിക്കാൻ തോന്നും. അതൊക്കെ വല്ലാതെ ബുദ്ധിമുട്ടിച്ചു. ഇതിലും പേടിയായിരുന്നു ആളുകൾ എന്തുകരുതുമെന്ന ചിന്ത. വിലക്കുകൾ ഉണ്ടായിരുന്നതുകൊണ്ടുതന്നെ ആരുടെയും കണ്ണിൽപ്പെടാതെയാണ് ജോലി ചെയ്തിരുന്നത്. തെങ്ങിനു താഴെ കൂടി ആരെങ്കിലും കടന്നുപോകുമ്പോൾ ശബ്ദമുണ്ടാക്കാതെ ശ്വാസം പിടിച്ചിരിക്കും. തൊട്ടടുത്ത രണ്ടോ മൂന്നോ വീട്ടുകാർക്ക് മാത്രമാണ് ഷീജ തെങ്ങു ചെത്തുന്നുണ്ട് എന്ന് അറിയാമായിരുന്നത്. അവർ പക്ഷെ ആരോടും പറയാതെ അക്കാര്യം രഹസ്യമായി സൂക്ഷിച്ചു.

രാവിലത്തെ ചെത്തു ജോലി പൂർത്തിയാക്കി ഏകദേശം ഏഴര മണിയോടെ ഷീജ വീട്ടിലെത്തും. അപ്പോഴേയ്ക്കും ഭർത്താവും കുട്ടികളും ഉണർന്ന് ഭക്ഷണവുമൊക്കെ കഴിച്ച് റെഡിയായിട്ടുണ്ടാവും. കുട്ടികൾ സ്കൂളിലേയക്ക് പോയാലുടൻ ഷീജ തൊഴിലുറപ്പ് പണിക്കിറങ്ങും. അവിടെനിന്ന് തിരിച്ചെത്തിയാൽ വൈകീട്ടും തെങ്ങു ചെത്താൻ പോകും. ചെത്തിയെടുത്ത കള്ള് കണ്ണവം ഡിപ്പോയിലെത്തിക്കുന്നത് ജയകുമാറാണ്.

ചെത്തുതൊഴിലിൽ ആറ് മാസം പിന്നിടുമ്പോൾ ഷീജയ്ക്കിപ്പോൾ ഉയരങ്ങളെ ഭയമില്ല. ഏതു തെങ്ങിലും കയറി കള്ളു ചെത്താം എന്ന ആത്മവിശ്വാസം ആർജ്ജിച്ചു കഴിഞ്ഞു ഈ വീട്ടമ്മ. ജീവിതം കൈവിട്ടു പോകാതിരിക്കാൻ ഉയരങ്ങളിലേക്ക് ചവിട്ടി ക്കയറിയ ഷീജയ്ക്ക് ഇപ്പോളത് ജീവിതത്തിന്റെ താളമാണ്. ദിവസവും മൂന്ന് തവണയായി 8 തെങ്ങ് കയറും. ഏകദേശം പത്ത് ലിറ്ററോളം കള്ള് കിട്ടും. ലിറ്ററിന് 80 രൂപയാണ് ചെത്തു കൂലി . പാട്ടത്തിനെടുത്ത തെങ്ങായതിനാൽ മാസം ഒരു തെങ്ങിന് മുന്നൂറ് രൂപ വച്ച് ഉടമയ്ക്ക് കൊടുക്കണം. കള്ള് കുറഞ്ഞാലും അതിൽ മാറ്റമില്ല. മഴക്കാലമായാൽ കള്ളിന്റെ അളവ് കുറയും. അല്പം നഷ്ടം വന്നാലും കുടുംബം മുന്നോട്ട് പോകുമല്ലോ – ഷീജ പറയുന്നു.

എതിർപ്പുകളൊക്കെ സാവകാശം അലിഞ്ഞില്ലാതായി. എല്ലാവരുടെയും കാഴ്ചപ്പാടുകളിലും മാറ്റം വന്നു. സ്വന്തം വീട്ടുകാരും ഭർതൃവീട്ടുകാരും നാട്ടുകാരുമൊക്കെയാണ് ഇപ്പോൾ ഏറെ പ്രോത്സാഹനം നൽകുന്നതെന്നും ഷീജ കൂട്ടി ചേർത്തു.

ചെറുവാഞ്ചേരി മുണ്ടയോട്ടെ ഏരുവിന്റെ ദേവിയുടെയും 5 മക്കളിൽ രണ്ടാമത്തെയാളാണ് ഷീജ. ഒപ്പമുള്ളവർക്ക് വേണ്ടി അധ്വാനവും സ്നേഹവും പങ്കിടുക ഷീജയ്ക്ക് ചെറുപ്പം തൊട്ടേ ശീലമാണ്. എട്ടാംക്ലാസിൽ ചേർന്നപ്പോൾ വീടിനടുത്തുള്ള ക്യാൻസർ രോഗിയായ ഒരു അമ്മാമയ്ക്ക് തുണയിരിക്കാനാണ് ഷീജ പഠിപ്പുപേക്ഷിച്ചത്. പിന്നീട് കല്യാണം. ചിറ്റാരിപ്പറമ്പ് ഹൈസ്കൂളിലെ എട്ടാംക്ലാസ് വിദ്യാർത്ഥിയായ വിഷ്ണുവും കണ്ണവം യു പി സ്കൂളിലെ അഞ്ചാം ക്ലാസുകാരി വിസ്മയയുമാണ് ഷീജ – ജയകുമാർ ദമ്പതികളുടെ മക്കൾ.

മക്കൾക്ക് നല്ല വിദ്യാഭ്യാസം നല്കണം, കുന്നിൻമുകളിലെ വീടിന് അല്പം കൂടി സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കണം ഇത്ര മാത്രമെയുള്ള ഷീജയുടെ കുഞ്ഞുസ്വപ്നങ്ങൾ. കണ്ണവത്തുനിന്നും കറെ ഉള്ളിലേക്ക് മാറി ഭർത്താവിന്റെ അമ്മ നൽകിയ പത്ത് സെന്റ് ഭൂമിയിൽ പതിനൊന്ന് കൊല്ലം മുമ്പാണ് ലോണെടുത്ത് ഇരുവരും ചേർന്ന് കൊച്ചുവീട് പണിതത്. അത്യാവശ്യത്തിന് എവിടെയെങ്കിലും പോകണമെങ്കിൽ ബസു പിടിക്കാൻ അരമണിക്കൂറിലധികം നടന്നു കോളയാട് ടൗണിലെത്തണം. കണ്ണവം ടൗണിലേക്കാണെങ്കിൽ 110 രൂപയാണ് ഓട്ടോ ചാർജ്. വീടിരിക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് മഴക്കാലത്ത് വെള്ളക്കെട്ടാണ്. അതുകൊണ്ടുള്ള പ്രശ്നങ്ങൾ ഉണ്ട്. കുരങ്ങിന്റെയും പന്നിയുടെയും ശല്യം നന്നായുണ്ട്. കാര്യമായ കൃഷിയൊന്നും നടക്കില്ലെങ്കിലും, വീട്ടിലേക്കുള്ള ഇഞ്ചിയും മഞ്ഞളുമൊക്കെ ഷീജയുടെ കൃഷിത്തോട്ടത്തിൽ റെഡിയാണ്.

തീരാത്ത പ്രതിസന്ധികളിലും ജീവിതത്തിന്റെ പച്ചപ്പ് ചോരാതെ കാത്തുസൂക്ഷിക്കുകയാണ് ഷീജ. ■

ഫോൺ: 8606753945

ഏജന്റുമാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

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

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

വരിക്കാരുടെ മേൽവിലാസത്തിൽ പിൻകോഡ് എഴുതിയിരിക്കണം

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

കുരുത്തോല പന്തൽ

മുഖമൊഴി

ഇത് നവംബർ മാസമാണ്. കുട്ടികളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട മാസം. രാജ്യത്തെ കുട്ടികളെ അത്യധികം സ്നേഹിച്ച ഇന്ത്യയുടെ ആദ്യ പ്രധാനമന്ത്രി, ചാച്ചാജിയുടെ ജന്മദിനം, നവംബർ 14 രാഷ്ട്രം ശിശുദിനമായി ആഘോഷിക്കുന്നു.

ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിലെ വർണാഭവും ചലനാത്മകവുമായ പംക്തിയാണ് കുരുത്തോല പന്തൽ എന്ന പേരിലുള്ള കുട്ടികളുടെ പേജ്. നാളികേര മേഖലയിലേയ്ക്ക് കുട്ടികളെ ആകർഷിക്കുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യത്തോടെയാണ് ഈ പേജുകൾ തയാറാക്കുന്നത്. കുട്ടികൾക്കായി കാലാകാലങ്ങളിൽ നാളികേര മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങളിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് സാഹിത്യമത്സരങ്ങൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും, അവയിൽ സമ്മാനാർഹമായ രചനകൾ ഈ പേജുകളിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. നമ്മുടെ ആസ്ഥാന വൃക്ഷമായ നാളികേരത്തിന്റെ സാമൂഹിക, സാമ്പത്തിക, വാണിജ്യ, ആരോഗ്യ, പോഷക പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ച് വളർന്നു വരുന്ന തലമുറയിൽ കൂടുതൽ അവബോധം സൃഷ്ടിച്ച്, അവരിലൂടെ നാളികേരത്തിന്റെ നഷ്ട പ്രതാപം വീണ്ടെടുക്കാനുള്ള ശ്രമം കൂടിയാണ് ഇത്. ഇംഗ്ലീഷിൽ ഒരു പ്രയോഗമുണ്ട് – കാച്ച് ദം യംങ്. ഏതു കാര്യവും ചെറുപ്പത്തിലെ പരിശീലിപ്പിച്ചാൽ എത്ര പ്രായമായാലും അതു മറക്കില്ല. അതുകൊണ്ടാണ് വിദ്യാർത്ഥികളായിരിക്കുമ്പോൾ തന്നെ വരും തലമുറയിൽ നാളികേരത്തോടുള്ള ആഭിമുഖ്യം വളർത്താൻ ഉദ്യമിക്കുന്നത്.

ഈ ലക്കം മുതൽ കുരുത്തോല പന്തലിനെ കെട്ടിലും മട്ടിലും കുറച്ചുകൂടി ആകർഷകമാക്കാൻ ജേണൽ ആഗ്രഹിക്കുന്നു. അതനുസരിച്ച് അതിന്റെ വിന്യാസത്തിലും ചില മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുന്നുണ്ട്. പക്ഷെ, ഉള്ളടക്കത്തിൽ മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാവാൻ കൂട്ടുകാർ കൂടി സഹകരിക്കണം. അതിനു നിങ്ങളുടെ സർഗശേഷി ഈ പംക്തിയിൽ പ്രകാശിക്കണം. നിങ്ങളുടെ മൂല്യവത്തായ സാഹിത്യ രചനകൾ – കഥ, കവിത, ലേഖനങ്ങൾ എന്നിവ ഈ പംക്തിയിലേയ്ക്ക് ക്ഷണിക്കുന്നു. ഒരു നിബന്ധനയുണ്ട്, നാളികേരവും കൃഷിയുമായിരിക്കണം വിഷയം. രചനകൾക്കൊപ്പം നിങ്ങൾ പഠിക്കുന്ന വിദ്യാലയത്തിന്റെ അധികൃതരിൽ നിന്ന് സാക്ഷ്യപത്രം കൂടി അയക്കുവാൻ മറക്കരുത്. പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്ന രചനകൾക്ക് ചെറിയ പ്രതിഫലം നല്കുന്നതായിരിക്കും.

രചനകൾക്കൊപ്പം പിൻ കോഡ് സഹിതമുള്ള നിങ്ങളുടെ വിലാസവും ബന്ധപ്പെടാനുള്ള മൊബൈൽ നമ്പരും നിർബന്ധമാണ്.

ശിശുദിനത്തിന്റെ ആശംസകൾ എല്ലാ കൂട്ടുകാർക്കും നേരുന്നു.

എഡിറ്റർ

കഥ

തന്നിമ തേടി

സോണിയ സി.ബി.
കുന്നേൽ വീട്, കണ്ടനാട് പി.ഒ

പങ്കൻ എന്ന് ഉറക്കെ ടീച്ചർ വിളിച്ചപ്പോഴെ എനിക്കു മനസ്സിലായി, ക്ലാസ്സിലുള്ള എല്ലാവരും എന്നെ തന്നെ നോക്കുംന്ന്. എന്തൊരു കഷ്ടമാണറിയോ, എന്റെ അച്ഛൻ എന്നോടു ചെയ്ത ക്രൂരത. എന്തിനാ എനിക്കീ പേരിട്ടെയെന്ന് ചോദിച്ചപ്പോൾ കിട്ടിയ മറുപടി അതിലും കേമം – അത് മുത്തശ്ശന്റെ പേരാണത്രേ. ഞാനൊന്നും മിണ്ടിയില്ല.

പിന്നെ പട്ടണത്തിൽ പോയി പഠിക്കാൻ സമ്മതിച്ചു. അതാണ് എനിക്കാകെയുള്ള ആശ്വാസം. ഇവിടെയാണെങ്കിൽ എല്ലാവർക്കും അടിപൊളി പേരുകളാ... കാർത്തിക്, അർജ്ജുൻ, ഷെറിൻ എന്റെ പേരു മാത്രം പങ്കജാക്ഷൻ. ഞാൻ സ്ക്കൂളിൽ പുതിയതായി ചേർന്ന കുട്ടിയായതു കാരണം ടീച്ചർ വീട്ടുകാര്യങ്ങളും എല്ലാം ചോദിച്ചു. കൂട്ടത്തിൽ അച്ഛന്റെ ജോലിയും, പറയാതിരിക്കാൻ പറ്റോ. കൃഷിക്കാരൻ എന്ന് പറഞ്ഞപ്പോ എല്ലാവരുടേയും മുഖത്ത് ഒരു ചിരി.

ഞാനങ്ങു ചൂളിപ്പോയി.

അർജ്ജുന്റെ അച്ഛൻ എഞ്ചിനീയറാ. കാർത്തിക്കിന്റെയച്ഛനാണെങ്കിൽ വമ്പൻ ബിസിനസ്സുകാരൻ. ഒരു നാട്ടിൻ പുറത്തുകാരന് നാണം കെടാൻ വേറെന്തെങ്കിലും വേണോ? അതും പോരാഞ്ഞ് ടീച്ചർ എന്റെ പേര് ചെറുതാക്കി – പങ്കൻ എന്ന്. അതോടെ എല്ലാം തീർന്നു. എന്നെ ഒരു അത്ഭുത വസ്തുവിനെ നോക്കുന്നതിുപോലെയാ എല്ലാവരും നോക്കുന്നേ.

ഞാൻ വീട്ടിൽ വന്ന് എന്നും കരച്ചിലായിരുന്നു. അപ്പോ അച്ഛൻ പറയും പേരും പെരുമയും നമ്മളാ ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കണ്ടെ. അല്ലാതെ അച്ഛന്റെ ജോലി പറഞ്ഞും, നിന്റെ പേരിന് സൗന്ദര്യം പോരാ എന്നും പറഞ്ഞല്ല. ഇതെല്ലാം നിന്റെ ഓരോ തോന്നലാ.... നീ നന്നായി പഠിച്ച് മിടുക്കനാകൂ. ബാക്കിയൊക്കെ ഗുരുവായൂരപ്പൻ തരും.

അങ്ങനെ ഓണപ്പരീക്ഷയും കഴിഞ്ഞു. അവധി കഴിഞ്ഞ് സ്ക്കൂളിൽ എത്തിയപ്പോൾ വേറെ പ്രശ്നം, പേപ്പർ കിട്ടില്ലേ... ടീച്ചർ വരുമ്പോൾ ആദ്യം കൈയ്യിലേക്ക് നോക്കും. പേപ്പർ കെട്ടുണ്ടോന്ന്. ഇല്ലാതിരികോ. അതും കണക്ക്.

ഞാൻ അറിയാതെ ഗുരുവായൂരപ്പനെ നീട്ടി വിളിച്ചു.

അപ്പോൾ നമിത എന്നെ ഒന്നു നോക്കി. ടീച്ചർ കലാപരിപാടി തുടങ്ങി

നിഖിൽ 20,
ഐറിൻ 18,
നമിത 10,
അർജ്ജുൻ 14

ഓരോ പേര് വിളിക്കുമ്പോഴും പച്ചമുളക് കടിച്ച അവസ്ഥയായിരുന്നു ക്ലാസ്സില്. എന്റെ പേരാണെങ്കിൽ വിളിക്കുന്നതും ഇല്ല. 40 – ലാണ് മാർക്ക്. അങ്ങനെ ഒടുവിൽ എന്റെ ഊഴം വന്നു. ഞാനാകെ വിയർത്തു. ടീച്ചർ കണ്ണടയുടെ പുറത്തുകൂടി എന്നെ നോക്കുന്നത് ഞാനൊളി കണ്ണിട്ടു കാണുന്നുണ്ടായിരുന്നു. ടീച്ചർ എന്റെ അടുത്തു വന്നു പുറത്തു തട്ടിയിട്ട് പറഞ്ഞു: മോന് 38 മാർക്ക് ഉണ്ട്. വെരി ഗുഡ്, കൺഗ്രാചുലേഷൻസ് എന്നും പറഞ്ഞു.

ഞാൻ കരഞ്ഞു പോയി. നീ മിടുക്കനാകും എന്നും ടീച്ചർ കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

അന്നു ഞാൻ ക്ലാസ്സിൽ ഒന്നു വിലസി. അപ്പോഴാണ് മലയാളം പേപ്പറുമായി ബാലു മാഷിന്റെ വരവ്. എല്ലാവർക്കും അക്ഷരതെറ്റാണ് എന്ന പറഞ്ഞുകൊണ്ടാണ് മാഷ് പേപ്പർ തരുന്നത് തന്നെ.

കേരളത്തെപ്പറ്റി ചോദിച്ചിട്ട് ഒരാളും ശരിക്ക് എഴുതിയില്ലല്ലോ? ഈ ചോദ്യം കൂടി ആയപ്പോൾ ആരും തല പൊക്കിയില്ല.

ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടാണ് എന്നെഴുതിയാൽ മാത്രം പോരാ. എന്തുകൊണ്ടാണ് എന്തുകൊണ്ടാണ്

അങ്ങിനെ പറയുന്നത് എന്നും കൂടി എഴുതണം കേട്ടോ എന്ന് ഐെറിനോട് മാഷ് പറയുന്നത് ഞാൻ കേട്ടു. പിന്നെ നീട്ടി ഒരു വിളിയാണ് പങ്കജാക്ഷൻ... ഞാൻ അറിയാതെ എഴുന്നേറ്റു നിന്നു പോയി. മാഷാണെങ്കിൽ പേപ്പർ തരുന്നുമില്ല എന്നു മാത്രമല്ല ഞാനെഴുതിയത് തുറന്ന് വായിക്കാൻ പോകുന്നു. ഞാനെന്തു ചെയ്യണമെന്നറിയാതെ നിന്നു. മാഷ് വായന തുടർന്നു.

ഹരിത മനോഹരമാണ് എന്റെ കേരളം. പ്രകൃതി സൗന്ദര്യം കൊണ്ട് അനുഗ്രഹീതമാണിവിടം. അതുകൊണ്ടാണല്ലോ ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടാണ് എന്ന് പറയുന്നത്. ഇവിടെ ജനിക്കാൻ കഴിഞ്ഞതിൽ എനിക്കഭിമാനമുണ്ട്.

കേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ നാടാണ് കേരളം. അതുകൊണ്ടാണ് ഈ ഭൂപ്രദേശത്തിനു കേരളം എന്ന പേരു ലഭിച്ചത്. കടൽത്തീരം, കളകളാരവം പുറപ്പെടുവിക്കുന്ന അരുവികൾ, കായൽ, മലയോരങ്ങൾ, കാടുകൾ, വന്യ ജീവികൾ എല്ലാം ഉൾപ്പെടുന്നതാണ് എന്റെ കേരളം. കലാപരമായും ഞങ്ങൾ കേരളീയർ മുൻപന്തിയിലാണ്. കേരളത്തനിമ വിളിച്ചോതുന്ന കഥകളി, എടുത്തു പറയേണ്ടതാണ്. പിന്നെ വള്ളം കളിയും. സാക്ഷരതയുടെ കാര്യത്തിൽ ഞങ്ങൾ മുന്നിലാണ്.

എന്നാൽ എന്റെ ഈ നാടിന്റെ ഇന്നത്തെ സ്ഥിതി അങ്ങനെയല്ല. പച്ചപ്പില്ലാതെയായി, അരുവികൾ വറ്റി, കര കടലെടുക്കുന്നു. കാലാവസ്ഥയിൽ മാറ്റം ഇതെല്ലാം എന്നെ വേദനിപ്പിക്കുന്നു. നമ്മുടെ ഉപജീവനമാർഗ്ഗമായിരുന്ന കൃഷി, ഇന്നു കുറഞ്ഞു വരുന്നു. നമ്മുടെ സങ്കൽപ്പത്തിലെ മാവേലി നാടുവാണിരുന്ന ആ കാലം തിരിച്ചു വരും എന്ന പ്രതീക്ഷയിലാണ് ഞാൻ.

ഇതു വായിച്ചു കഴിഞ്ഞതും ക്ലാസ് ഒന്നടങ്കം എഴുന്നേറ്റ് നിന്ന് കൈയ്യടിച്ചു. മാഷിനും വലിയ സന്തോഷമായി. അപ്പോഴേക്കും ഉച്ചയൂണിനുള്ള ബെല്ല് മുഴങ്ങി. എല്ലാവരും ആരവത്തോടെ പുറത്തേയ്ക്കു പാഞ്ഞു.

ഉച്ചയ്ക്കു ശേഷം ടീച്ചർ ഒരു കാര്യം ഓർമ്മിപ്പിച്ചു. നമ്മുടെ സ്കൂൾ യുവജനോത്സവം അടുത്തു വരികയാണ്. കുട്ടികൾക്കെല്ലാം ഉച്ചഭക്ഷണം കൊടുക്കണം. അതിന് കുട്ടികൾ ഓരോരുത്തരും സഹായിക്കണം. വീട്ടിലുണ്ടായ പച്ചക്കറികളും തേങ്ങയും അരിയും അങ്ങനെ ഓരോന്ന് കൊണ്ടു വരണം. കൊണ്ടു വരേണ്ട തീയതിയും പറഞ്ഞു. അടുത്ത ദിവസവും ടീച്ചർ എല്ലാവരോടും ഈ ചോദ്യം ആവർത്തിച്ചു. എല്ലാവരും വീട്ടിൽ പറഞ്ഞോയെന്ന്.

കുട്ടികളിൽ ഭൂരിഭാഗവും പണം തരാമെന്ന് പറഞ്ഞു.

അതുവേണ്ട, വീട്ടിലുണ്ടായത് എന്തെങ്കിലും മതി - ടീച്ചർ പറഞ്ഞു

കൂട്ടത്തിൽ എന്നോട് ഒരു ചോദ്യം - പങ്കൻ എന്താ കൊണ്ടു വരുന്നേ

ഞാൻ അച്ഛനോട് പറഞ്ഞപ്പോൾ കുട്ടികളുടെ ഭക്ഷണത്തിനാവശ്യമുള്ള തേങ്ങയും പച്ചക്കറിയും വീട്ടിൽ നിന്ന് കൊണ്ടുപൊയ്ക്കോളാൻ പറഞ്ഞു.

ടീച്ചർക്ക് സന്തോഷമായി. ഇക്കാര്യം ടീച്ചർ വേഗം ഹെഡ്മാസ്റ്ററെ അറിയിച്ചു.

അങ്ങനെ ഒരു ദിവസം ഡെൽന ടീച്ചറും, നിഷ ടീച്ചറും, ഞങ്ങളുടെ ഹെഡ്മാസ്റ്റർ നാരായണൻ മാഷും കൂടി വീട്ടിൽ വന്നു. ഞാനാണെങ്കിൽ മീൻ പിടിക്കാൻ പോയിരിക്കുകയായിരുന്നു. അവരു വന്നപ്പോൾ തന്നെ അച്ഛൻ പരമു ചേട്ടനോട് പറഞ്ഞ് ഇളനീർ വെട്ടിയിറക്കി അവർക്കു കൊടുത്തു എന്ന് അമ്മ പറഞ്ഞപ്പോഴാ എനിക്ക് സമാധാനമായേ. മാത്രമല്ല ഉണ്ടിട്ടേ പോകാവൂ എന്ന് അച്ഛൻ നിർബന്ധം പിടിച്ചിരിക്കുകയാ. അപ്പോഴാ മീൻ പിടിച്ചുകൊണ്ടുള്ള എന്റെ വരവ്. ഉമ്മറത്ത് ടീച്ചർമാരും സാറും ഇരിക്കുന്നു. ഞാനാകെ ചമ്മി.

കീറിയ പാന്റ് ഇട്ടിട്ട് പോണ്ടാട്ടോ ഉണ്ണീ എന്ന് അമ്മ പറഞ്ഞതാ. മീൻ പിടിക്കാൻ ഇതൊക്കെ മതി അമ്മേയെന്ന് ഞാനും പറഞ്ഞു.

ടീച്ചർമാരെ കണ്ടപ്പോ എനിക്കു തോന്നി അമ്മ പറഞ്ഞതനുസരിച്ചാൽ മതിയായിരുന്നു എന്ന്.

ഞാൻ വേഗം കുളിച്ചു വന്നു.

അപ്പോ മാഷ് ചോദിക്കാ എന്തു മീനാ കിട്ടിയത് എന്ന്. പരൽ മീനാ മാഷേയെന്ന് പറഞ്ഞപ്പോ മാഷ് പറയാ, ഞങ്ങൾക്ക് ഊണിന് വേണം ട്ടോന്ന്. അമ്മ മീൻ കറീം വച്ചു. വെളിച്ചെണ്ണയിൽ വറുക്കുകയും ചെയ്തു. ഞങ്ങൾ ഒരുമിച്ചിരുന്നു ഭക്ഷണം കഴിച്ചു.

സ്കൂളിലേക്കാവശ്യമായ പച്ചക്കറിയും തേങ്ങയും അച്ഛൻ അവരെ ഏൽപ്പിച്ചു. അവർ സന്തോഷത്തോടെ മടങ്ങി.

അടുത്ത ദിവസം അസംബ്ലിക്കുള്ള ബെൽ മുഴങ്ങി. എനിക്ക് വലിയ സന്തോഷമായി. ക്ലാസ്സ് ഫസ്റ്റിനുള്ള സമ്മാനം കിട്ടും. അതോർത്ത് എനിക്ക് തുള്ളിച്ചാടാൻ തോന്നി. ഏഴു ബി - പങ്കജാക്ഷമേനോൻ എന്ന് വിളിച്ചതും ഞാൻ ഓടിച്ചെന്നു. എനിക്ക് സമ്മാനം തരുമ്പോ യുവജനോത്സവത്തിന് പച്ചക്കറിയും തേങ്ങയും അച്ഛൻ തന്നതും, അവർ നാട്ടിൻ പുറത്തെ എന്റെ വീട്ടിൽ വന്നതും സമൃദ്ധമായ ഊണ് കഴിച്ചതും എല്ലാം മാഷ് മൈക്കിലൂടെ പറഞ്ഞു. എന്റെ അച്ഛന്റെ നല്ല മനസ്സിന് മാഷ് നന്ദി പറഞ്ഞു. എന്റെ അച്ഛൻ കർഷകനാണെന്നതിലും പങ്കജാക്ഷൻ മേനോൻ എന്ന് എന്റെ പഴഞ്ചൻ പേര് മൈക്കിലൂടെ വിളിച്ചു പറയുന്നതു കേട്ടപ്പോഴും എനിക്ക് ആദ്യമായി അഭിമാനം തോന്നിയ ദിവസമായിരുന്നു അന്ന്.

അപ്പോൾ അച്ഛന്റെ വാക്കുകൾ ഞാൻ ഓർമ്മിച്ചു. പേരും പെരുമയും ഒക്കെ നമ്മൾ ഉണ്ടാക്കേണ്ടതല്ല. അതു തനിയെ വന്നു ചേർന്നു കൊള്ളും. ■

നാളികേരത്തിന്റെ നാട്ടിൽ

അലീന സിപി
ക്ലാസ്സ് -9, എസ്.പി.ബി.എച്ച്.എസ്.എസ്. രാമനാട്ടുകര

കേരളം കേരങ്ങളുടെ നാടാണ്; കേരളീയരുടേയും. കേരളം കേരളമാകുന്നത് കേരങ്ങളാൽ തന്നെയാണ്. കേരളം എന്ന വാക്കിൽ തന്നെ ആ നാടിന്റെ സമ്പൽസമൃദ്ധിയെക്കുറിച്ചും, കേരങ്ങൾ തിങ്ങി നിറഞ്ഞ ജീവിതത്തെക്കുറിച്ചും നമുക്കു മനസ്സിലാക്കാം.

നാളികേരം കേരളത്തിന്റെ ഔദ്യോഗിക വൃക്ഷമാണ്. കേരളീയരുടെ പ്രിയപ്പെട്ടതും. ഭക്ഷണത്തിനും ഔഷധത്തിനുമായി അടിമുടിയോളം നാം പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്ന രുചി.

തേങ്ങയുപയോഗിച്ച് അരച്ചും പൊടിച്ചും വറുത്തും ഉള്ള കേരളീയരുടെ രുചിക്കൂട്ടുകൾ ഇന്നും നമുക്ക് മധുരിക്കുന്നതായി തോന്നാം.

മലയാളികൾ കളിച്ചതും വളർന്നതും ജീവിച്ചതും തെങ്ങോലത്തണലിലായിരുന്നു എന്നു തന്നെ പറയാം. തേങ്ങയില്ലാത്ത ഒരടുക്കളയും ഇന്നേവരെ കേരളത്തിലില്ല. പ്രത്യക്ഷമായും പരോക്ഷമായും നമ്മുടെ ജീവിതത്തിൽ നാളികേരങ്ങൾ വഹിച്ച പങ്ക് വിവരണാതീതമാണ്. ഉണങ്ങിയ കൊപ്ര ആട്ടിയെടുത്തുണ്ടാക്കുന്ന എണ്ണ നമുക്കു പ്രധാനമാണ്. തേങ്ങാപ്പീര ചേർക്കാത്ത ഒരു ഭക്ഷണം കേരളീയർ കഴിച്ചിട്ടില്ല എന്നു തന്നെ പറയാം. ഭക്ഷണവും ഔഷധവുമായിരുന്നു തെങ്ങും തേങ്ങയും. ചക്ക, മാങ്ങ, തേങ്ങാ - കേരളത്തെ കേരളമാക്കിയ രുചികൾ.

കേരളമെന്നു പറയുമ്പോൾ തന്നെ തലപൊക്കി നിൽക്കുന്ന കേരങ്ങളാണ് നമ്മുടെ മനസ്സിൽ. ഇനിയും നിലയ്ക്കാത്ത സംഹാരത്തിന് ഇനിയൊരു മാറ്റമുണ്ടാകണം. മനുഷ്യ ജീവനിൽ കേര മരങ്ങൾ നൽകുന്ന സംഭാവന പ്രധാനപ്പെട്ടതാണെന്ന് തിരിച്ചറിഞ്ഞു ജീവിക്കാൻ നമ്മുടെ സമൂഹത്തിന് സാധിക്കണം. അതിന് കൂട്ടായ പ്രവർത്തനം അനിവാര്യമാണ്. ഇനി വരുന്നൊരു തലമുറയ്ക്കിവിടെ വാസം സാധ്യമാണോ? എന്ന ചോദ്യത്തിനൊരു നല്ല മറുപടി നാമൊരുക്കണം. ആധുനികതയുടെ തോട്ടികളായി മാധ്യമങ്ങളിലൊതുങ്ങാതെ ഭാവിയുടെ കാവൽക്കാരായി മാറാൻ പ്രത്യാശിക്കാം. കേര സമൃദ്ധ കേരളത്തിനായ് ഒരുമിക്കാം.

കവിത

കേര കേദാരം

ശ്രീപ്രകാശ് ഒറ്റപ്പാലം

പണ്ടേതോ നാളിൽ പരശുരാമൻ
പരശുവെറിഞ്ഞപ്പോ പിറന്ന കേരളശം
ഇവിടാദ്യമുദിച്ച ശ്രേഷ്ഠ മരമാണീ
നമ്മുടെ തെങ്ങെന്ന് ഉച്ചത്തിലോതണം

കേരം വിളയും കേരള നാട്ടിൽ
ആകാശ നിധികുംഭം ആനന്ദദായകം
കേരള മക്കളെ കാക്കുന്ന കാഴ്ചയോ
കേമം നയനമനോഹരം രമ്യം.

തെങ്ങിന്റെ നാമം കൽപ വൃക്ഷം
അർഹിക്കുന്നുത്തമ നാമം തന്നെ
കളയാനായിട്ട് എന്തുണ്ട് കൂട്ടരേ
നമ്മുടെ തെങ്ങിൽ കാട്ടിത്തരൂ

ഇളനീർ പോലുള്ള വിശിഷ്ട ഭോജ്യം
കേരള നാട്ടിൽ വേറെന്തു കൂട്ടരേ
വിശപ്പും ദാഹവും ക്ഷീണവും മാറീടും
ആരോഗ്യ പാനീയം നാളികേരം

കേരം തിങ്ങും കേരള നാടിന്
ഇപ്പോൾ കേരള എന്നു പേരായി
നമ്മുടെ നാടിന്റെ പ്രൗഢമാം നാമം
എന്നെന്നും കേരളം ആകണമേ.

നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ ഹിന്ദി പക്ഷാചരണം :
ഹിന്ദി കവിത മത്സര വിജയികൾക്കു സമ്മാനങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു

നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ സെപ്റ്റംബർ 13 മുതൽ 27 വരെ ഹിന്ദി പക്ഷാചരണം നടത്തി. പക്ഷാചരണത്തിന്റെ സമാപനം ഒക്ടോബർ 31 നു നടന്നു. ഭരണ ഭാഷ എന്ന നിലയിൽ ഹിന്ദിക്ക് നല്കേണ്ട പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ച്, ചടങ്ങിൽ മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുത്ത മഹാരാജാസ് കോളജ് ഹിന്ദി വിഭാഗം മേധാവി ഡോ. ഇന്ദു വെൽസർ ഊന്നിപ്പറഞ്ഞു.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ ശരദിന്ദു ദാസ്, സെക്രട്ടറി ശ്രീ.ആർ മധു എന്നിവരും സംസാരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡ് മെമ്പർ ശ്രീ.പിആർ മുരളീധരനും ചടങ്ങിൽ സന്നിഹിതനായിരുന്നു. ചടങ്ങിൽ ഡോ. സൂര്യ പ്രത്യൂഷ് സ്വാഗതവും ഔദ്യോഗിക ഭാഷാ വിഭാഗം അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി എസ് ബീന നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

ബോർഡിലെ ജീവനക്കാർക്കും കുട്ടികൾക്കും നടത്തിയ വിവിധ ഹിന്ദി മത്സരങ്ങളിലെ വിജയികൾക്കും ഹിന്ദി പക്ഷാചരണത്തോടനുബന്ധിച്ച് എറണാകുളം ജില്ലയിലെ സ്കൂൾ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും അദ്ധ്യാപകർക്കുമായി 'ഡാബ് - കുദ്‌രത് കീ ദേൻ ' എന്ന വിഷയത്തെ ആസ്പദമാക്കി സംഘടിപ്പിച്ച ഹിന്ദി കവിത രചനാമത്സരത്തിലെ വിജയികൾക്കും ചടങ്ങിൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റുകളും കാഷ് അവാർഡുകളും വിതരണം ചെയ്യുകയുണ്ടായി. വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായുള്ള മത്സരത്തിൽ സീനിയർ വിഭാഗത്തിൽ ജോവിറ്റ റോസ് അംബാടൻ, മാർത്തോമാ പബ്ലിക് സ്കൂൾ, കൊച്ചി, അമേയ റെജികുമാർ, ഭവൻസ് ആദർശ് വിദ്യാലയ, കാക്കനാട് എന്നിവർ ഒന്നാം സ്ഥാനത്തിനും ആര്യാ എ നായർ, ഭവൻസ് വിദ്യാമന്ദിർ, എളമക്കര, കാർത്തിക് ആർ നായർ, ഭവൻസ് ആദർശ് വിദ്യാലയ, കാക്കനാട്, മഹതി നാഗേഷ്, ഭവൻസ് വിദ്യാമന്ദിർ, എരൂർ, എന്നിവർ രണ്ടാം സ്ഥാനത്തിനും കാവ്യ ആർ, ഭവൻസ് വിദ്യാമന്ദിർ, എളമക്കര, കീർത്തന.എ., ചിന്മയാ വിദ്യാലയ, വടുതല, അഭിരാമി രാജേഷ് നായർ, ഭവൻസ് വിദ്യാമന്ദിർ, എരൂർ എന്നിവർ മൂന്നാം സ്ഥാനത്തിനും അർഹരായി.

ജൂനിയർ വിഭാഗത്തിൽ വേദികാ സലിൽ, ചിന്മയാ വിദ്യാലയ, തൃപ്പൂണിത്തുറ ഒന്നാം സ്ഥാനത്തിനും, അവനിത എസ്., ചിന്മയാ വിദ്യാലയ, തൃപ്പൂണിത്തുറ, പൃഥിരാജ്, സെന്റ് ജോസഫ്സ് യുപിഎസ്, ചുണങ്ങംവേലി, ആലുവ എന്നിവർ രണ്ടാം സ്ഥാനത്തിനും നിധി എം. ഹരികുമാർ, ചിന്മയാ വിദ്യാലയ, തൃപ്പൂണിത്തുറ, ആർദ്ര, ഭവൻസ് ആദർശ് വിദ്യാലയ, കാക്കനാട്, ശ്രേയ ആർ. ഭട്ട് , റ്റിഡിഎച്ച്എസ് , മട്ടാഞ്ചേരി എന്നിവർ മൂന്നാം സ്ഥാനത്തിനും അർഹരായി.

അദ്ധ്യാപകരുടെ വിഭാഗത്തിൽ രശ്മി നാഗേഷ്, ഭവൻസ് വിദ്യാമന്ദിർ, എരൂർ ഒന്നാം സ്ഥാനത്തിനും നികിത എച്ച് ജോഷി, എസ്.എസ്.എൻ.കെ.എം ശാരദാ മന്ദിർ, കൊച്ചി; മേരി സെലിൻ, മാർത്തോമാ പബ്ലിക് സ്കൂൾ, കൊച്ചി എന്നിവർ രണ്ടാം സ്ഥാനത്തിനും ജീന സി എസ്., വിദ്യോദയ സ്കൂൾ, തേവക്കൽ, ശ്രീകല പി.എം, വിദ്യോദയ സ്കൂൾ, തേവക്കൽ, റീത്ത മുരളി, വിദ്യോദയ സ്കൂൾ, തേവക്കൽ, മാർഗ്രറ്റ് ജോർജ്ജ്, നിർമ്മല ഹയർ സെക്കന്ററി സ്കൂൾ, ആലുവ എന്നിവർ മൂന്നാം സ്ഥാനത്തിനും അർഹരായി. ജില്ലയിലെ വിവിധ വിദ്യാലയങ്ങളിൽ നിന്ന് മികച്ച പ്രതികരണമാണ് മത്സരത്തിന് ലഭിച്ചത്.

നാളികേര കർഷക സംഗമം നടത്തി

കണ്ണങ്കര നാളികേര ഉല്പാദക സംഘത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ കനറാ ബാങ്ക് ചേളന്നൂർ ശാഖയുടെ സഹായത്തോടെ പട്ടർ പാലം കോക്കനട്ട് ഫെഡറേഷന്റെ പരിധിയിൽപ്പെട്ട കർഷകർക്ക് കിസാൻ ക്രഡിറ്റ് കാർഡ് നൽകുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി കർഷകസംഗമം നടത്തി. കണ്ണങ്കര ലോഹ്യാമന്ദിരത്തിൽ നടന്ന സംഗമത്തിൽ കോഴിക്കോട് കോക്കനട്ട് കമ്പനി ചെയർമാൻ പി പ്രദീപ് കുമാർ അദ്ധ്യക്ഷനായി. കനറാ ബാങ്ക് അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ എക്സ്റ്റൻഷൻ ഓഫീസർ എ. മഞ്ജുഷ പ്രഭാഷണം നടത്തുകയും അപേക്ഷകൾ സ്വീകരിക്കുകയും ചെയ്തു. പട്ടർ പാലം ഫെഡറേഷൻ സെക്രട്ടറി സി.രാധാകൃഷ്ണൻ സ്വാഗതവും, വൈസ് പ്രസിഡണ്ട് യു.ശേഖരൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ വിജിലൻസ് വാരം ആചരിച്ചു

വിജിലൻസ് വാരാചരണത്തോടനുബന്ധിച്ച് നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നടന്ന ചടങ്ങിൽ മുഖ്യ നാളികേര വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. ശരദിന്ദുദാസ്[1], സെക്രട്ടറി ശ്രീ.ആർ മധു[2] എന്നിവർ പ്രസംഗിക്കുന്നു, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീമതി. ദീപ്തി നായർ[3] പ്രതിജ്ഞ ചൊല്ലിക്കൊടുക്കുന്നു.

വെളിച്ചെണ്ണയിലെ വെളുത്ത ഖരപദാർത്ഥങ്ങളും തരികളും പാരഫിൻ അല്ല

സാധാരണ അന്തരീക്ഷ ഊഷ്മാവായ 24–25 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ സൂക്ഷിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണ ഖനീഭവിച്ച് വെളുത്ത നിറത്തിൽ ഖരപദാർത്ഥമാകുന്നത് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഗുണനിലവാരമില്ലായ്മ മൂലമാണെന്ന് സാമൂഹ്യ മാധ്യമങ്ങളിൽ ഈയിടെയായി തെറ്റിദ്ധാരണാ ജനകമായ ചില വ്യാഖ്യാനങ്ങൾ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുന്നുണ്ട്. ശ്രദ്ധിക്കുക, ഉറഞ്ഞ വെളിച്ചെണ്ണ ഉരുകുന്നത് 24 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിലാണ്. അതുകൊണ്ട് 24 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിനു താഴെയുള്ള താപനിലയിൽ അത് ഖരാവസ്ഥയിലായിരിക്കും. ഭാഗികമായി ഉരുകിയ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ 40 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് വരെ പാത്രത്തിനടിയിൽ 3 ശതമാനത്തിലധികം വെളുത്ത ഖരപദാർത്ഥങ്ങൾ കാണപ്പെടും. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഈ വെളുത്ത ഖര രൂപീകരണ പ്രതിഭാസം മഞ്ഞുകാലത്ത് ദക്ഷിണേന്ത്യയിലും (പ്രത്യേകിച്ച് ഇടുക്കി വയനാട് തുടങ്ങിയ ഹൈറേഞ്ച് പ്രദേശങ്ങളിലും) ഗൾഫ് നാടുകളിലും സാധാരണ സംഭവിക്കുന്നതാണ്. വെളിച്ചെണ്ണ 40 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിനു മുകളിൽ ചൂടാക്കുമ്പോൾ അതിലെ തരികൾ ഉരുകും. എന്നാൽ മുൻ താപനിലയിലേയ്ക്കു മടങ്ങുമ്പോൾ അർദ്ധ ഖര പദാർത്ഥങ്ങൾ അതിൽ കാണുകയും ചെയ്യും. വെളിച്ചെണ്ണയിലെ പൂരിത കൊഴുപ്പിന്റെ സ്വാഭാവിക ഖനീഭൂത അവസ്ഥയാണിത്. പൂജ്യം ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിനു താഴെ മാത്രമെ പാരഫിൻ ഖരരൂപം പ്രാപിക്കുകയുള്ളു. അതിനാൽ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കാണുന്ന വെളുത്ത കണികകൾ പാരഫിൻ വാക്സാണ് എന്ന മാധ്യമ ആരോപണം തികച്ചും വസ്തുതാവിരുദ്ധവും അടിസ്ഥാന രഹിതവുമാണ്. ഈ പശ്ചാത്തലത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ കാണുന്ന വെളുത്ത ഖര പദാർത്ഥം എണ്ണയുടെ ഗുണമേന്മയെ ഒരു തരത്തിലും ബാധിക്കുന്നതല്ല എന്ന് വ്യക്തമാക്കുവാൻ നാളികേര ബോർഡ് ആഗ്രഹിക്കുന്നു. ഈ എണ്ണ സുരക്ഷിതവും 100 ശതമാനം ഭക്ഷ്യയോഗ്യവുമണ്. ഇത്തരം വ്യാജ വാർത്തകളാൽ വഞ്ചിതരാവാതിരിക്കാൻ മാന്യ ഉപഭോക്താക്കൾ ജാഗ്രത പാലിക്കണമെന്നും നാളികേര വികസന ബോർഡ് അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.

ഇടപ്പള്ളി ജമാ അത് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ നടന്ന ഫ്രണ്ട്സ് ഫെസ്റ്റ് 2019 പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ.

കൊച്ചി സിഎംഎഫ്ആർഐയിൽ നടന്ന പ്രദർശനത്തിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ സ്റ്റാൾ.

തെങ്ങു പുതുകൃഷി കാമ്പയിൻ നടത്തി

വയനാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെയും നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെയും ആഭിമുഖ്യത്തിൽ തെങ്ങു പുതുകൃഷി കാമ്പയിൻ നടത്തി. പനമരം ലയൺസ് ക്ലബ് ഹാളിൽ നടന്ന പരിപാടിയിൽ ജില്ലയിലെ 126 നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങളിൽ നിന്നായി ഇരുനൂറോളം പ്രതിനിധികൾ പങ്കെടുത്തു. ഇതോടനുബന്ധിച്ചു നടന്ന സമ്മേളനം നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. പ്രമോദ് കുര്യൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. പുതുതായി തെങ്ങു നട്ടു വളർത്തുന്ന കർഷകർക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ നിന്നു ലഭിക്കുന്ന ആനുകൂല്യങ്ങളെ കുറിച്ചും, അതിന്റെ നടപടി ക്രമങ്ങളെ കുറിച്ചും തദവസരത്തിൽ അദ്ദേഹം വിശദമായി സംസാരിച്ചു. ചടങ്ങിൽ കമ്പനി വൈസ് ചെയർമാൻ സണ്ണി തോമസ് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. സിപി ജോയി, വർക്കി മാവറ എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു. കമ്പനി ചെയർമാൻ സെബാസ്റ്റ്യൻ വെള്ളക്കുഴി സ്വാഗതവും, ബാബു നമ്പുടാകം നന്ദിയും പറഞ്ഞു. ശാസ്ത്രീയ നാളികേര കൃഷി, രോഗ കീട നിയന്ത്രണം തുടങ്ങിയ വിഷയങ്ങളിൽ ക്ലാസുകളും നടന്നു.

കൃഷിക്കാർക്ക് നാളികേര പുതുകൃഷിക്കായി വിതരണം ചെയ്യുകയും കൃഷി ഓഫീസർമാർ സൂക്ഷ്മ പരിശോധന നടത്തി ഒപ്പിട്ടു നല്കുകയും ചെയ്ത അപേക്ഷകൾ ബോർഡ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ യോഗത്തിൽ തിരികെ സ്വീകരിച്ചു. നാളികേര വികസന ബോർഡിലെ കെഎൻ രേവതി, ആർ ശ്വേത എന്നിവർ പ്രചാരണ പരിപാടികൾക്കു നേതൃത്വം നല്കി.

കുറ്റ്യാടി തെങ്ങിൻ തൈകൾ വിൽപനയ്ക്ക്

നാളികേര വികസന ബോർഡിനു കീഴിൽ അഫിലിയേറ്റു ചെയ്തിട്ടുള്ള കൊല്ലക നാളികേര ഉൽപാദക സംഘം നഴ്സറിയിൽ കുറ്റ്യാടി കർഷകരുടെ തെരഞ്ഞെടുത്ത തോട്ടങ്ങളിൽ നിന്നു ശേഖരിച്ച വിത്തു തേങ്ങകൾ പാകി കിളിർപ്പിച്ച തെങ്ങിൻ തൈകൾ വിൽപനയ്ക്കു ലഭ്യമാണ്.

ബന്ധപ്പെടേണ്ട നമ്പർ : 8111894600, 9249735593, 9446954195

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ഡിസംബറിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

വിത്തു തേങ്ങ ശേഖരണം

തെരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് വിത്തു തേങ്ങ ശേഖരിക്കുക. വിത്തു തേങ്ങകൾക്കുള്ളിലെ തേങ്ങാ വെള്ളം വറ്റാതെ സൂക്ഷിക്കണം.

നഴ്സറി പരിപാലനം

പാകികഴിഞ്ഞ് അഞ്ച് മാസമായിട്ടും മുളയ്ക്കാത്ത വിത്തു തേങ്ങകളും അഴുകി നശിച്ച മുളത്തൈകളും തവാരണകളിൽ നിന്നു നീക്കം ചെയ്യുക.

ഉണങ്ങിയ പുല്ലോ തേങ്ങോലകളോ ഉപയോഗിച്ച് നഴ്സറി തവാരണകളിൽ പുതയിടുക. അതല്ലെങ്കിൽ തവാരണയിൽ പച്ചില വളച്ചെടികൾ വളർത്തിയാലും മതി.

നഴ്സറിയിലെ തൈകൾക്ക് ജലസേചനം നൽകുക.

ആവശ്യാനുസരണം നഴ്സറിയിൽ സസ്യ സംരക്ഷണ നടപടികളെടുക്കുക. ചിതൽ ശല്യമുണ്ടെങ്കിൽ ക്ലോർ പൈറിഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി 2 മില്ലി ലിറ്റർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലെന്ന തോതിൽ നേർപ്പിച്ച് തവാരണ കുതിർക്കുന്ന വിധത്തിൽ ഒഴിച്ചു കൊടുക്കുക. നഴ്സറിയിലെ തൈകൾക്ക് വെള്ളീച്ച ബാധയുണ്ടെങ്കിൽ ഓലകളുടെ അടിവശത്ത് വെള്ളം സ്പ്രേ ചെയ്യുക.

ജലസേചനം

തെങ്ങിൻ തോപ്പിൽ ജലസേചനം ആരംഭിക്കാം.

ജലസേചനത്തിനായി ചാലുകൾ വഴി തടത്തിൽ വെള്ളമെത്തിക്കുന്ന തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ ചാലുകൾ വൃത്തിയാക്കണം.

പുതുതായി നട്ട തൈകൾക്ക് കണിക ജലസേചനം വഴി തൈ ഒന്നിന് പ്രതിദിനം 10 ലിറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിലും, തടം നനയ്ക്കുന്ന രീതിയാണെങ്കിൽ നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 60 ലിറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിലും നനച്ചു കൊടുക്കാം.

കായ്ക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് കണിക ജലസേചന രീതി വഴി പ്രതിദിനം തെങ്ങൊന്നിന് 30 -45 ലിറ്റർ വെള്ളം എന്ന തോതിലും, തടം നനയ്ക്കുന്ന രീതി വഴി തെങ്ങൊന്നിന് നാലു ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200 ലിറ്റർ എന്ന തോതിലും വെള്ളം നൽകാം.

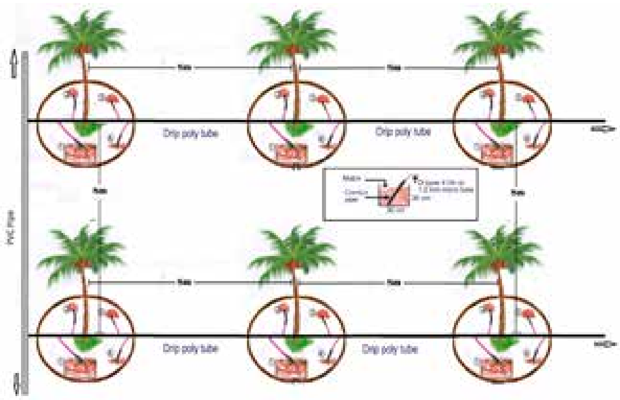
കണിക ജലസേചനം ആണ് തെങ്ങിന് അനുയോജ്യമായ ജലസേചന രീതി

ജല നിർഗ്ഗമനം

വെള്ളക്കെട്ടുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ നിന്നും അധിക വെള്ളം വാർന്നു പോകുന്നതിനുള്ള സൗകര്യമൊരുക്കുക.

തണൽ നൽകൽ

പുതുതായി നട്ട തെങ്ങിൻ തൈകൾക്ക് തണൽ നൽകണം.



വളപ്രയോഗം

ജലസേചനം നൽകുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് ശുപാർശ ചെയ്തിട്ടുള്ള രാസവളത്തിന്റെ നാലിലൊരു ഭാഗം ചേർത്തു കൊടുക്കുക.

മണ്ണു പരിശോധനയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർദ്ദേശിക്കുന്ന അളവിൽ രാസവളം ചേർത്തു കൊടുക്കുന്നതാണ് ഏറ്റവും ഫലപ്രദം.

കണിക ജലസേചനത്തോടൊപ്പം തെങ്ങുകൾക്ക് രാസവളങ്ങൾ നൽകുക. ഫെർട്ടിഗേഷൻ രീതി വഴി പ്രതിമാസം നിർദ്ദേശിക്കുന്ന അളവിൽ രാസവളങ്ങൾ ചേർത്തു കൊടുക്കുക.

ബോറോണിന്റെ അഭാവലക്ഷണങ്ങൾ കാണിക്കുന്ന തെങ്ങുകൾക്ക് 100 ഗ്രാം ബോറാക്സ് തടത്തിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കുക.

മഗ്നീഷ്യത്തിന്റെ അഭാവമുണ്ടെങ്കിൽ അര കിലോഗ്രാം മഗ്നീഷ്യം സൾഫേറ്റ് തെങ്ങൊന്നിന് എന്ന തോതിൽ ചേർ

ഓലകളും ചപ്പു ചവറുകളുമുപയോഗിച്ച് പുതയിടൽ

ത്തു കൊടുക്കുക.

രാസവളം ചേർക്കുമ്പോൾ തടത്തിൽ ആവശ്യത്തിന് ഈർപ്പം ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്തണം.

പുതയിടൽ

മുൻ മാസങ്ങളിൽ പുതയിടൽ നടത്തിയിട്ടില്ലെങ്കിൽ ഇപ്പോൾ പുതയിടണം. ഉണങ്ങിയ തെങ്ങോലകൾ തടത്തിൽ പുതയിടാനായി ഉപയോഗിക്കാം.

തുലാവർഷാരംഭത്തിൽ തെങ്ങിൻ തോട്ടം കിളച്ചിടുകയോ, നേരത്തേ കണ്ണി (കൂന) കൂട്ടുകയോ ചെയ്തിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ മണ്ണ് തട്ടി നിരത്തുക. ഇപ്രകാരം ചെയ്യുന്നത് മണ്ണിൽ നിന്നുള്ള ബാഷ്പീകരണ ജല നഷ്ടം ഇല്ലാതാക്കും.

കീടരോഗ നിയന്ത്രണം

ഡിസംബർ മാസത്തോടെ തണുപ്പുകാലം തുടങ്ങുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ പല കീടങ്ങളും സജീവമാകും. ഓല ചീയൽ, ചെന്നീരൊലിപ്പ്, തഞ്ചാവൂർ വാട്ടം തുടങ്ങി സ്ഥിരമായി കാണുന്ന രോഗങ്ങൾ ബാധിച്ച തെങ്ങുകളുടെ ആരോഗ്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതുവഴി തെങ്ങുകൾക്ക് രോഗബാധയേൽപ്പിച്ച ആഘാതം കുറയ്ക്കുന്നതിന് ഊന്നൽ നൽകേണ്ടതുണ്ട്. വ്യാപകമായി കാണപ്പെടുന്ന കൊമ്പൻ ചെല്ലി, ചെമ്പൻ ചെല്ലി എന്നീ കീടങ്ങളും, അടുത്തിടെ പലയിടങ്ങളിലും തെങ്ങുകളെ സാരമായി ബാധിക്കുന്ന വിധത്തിൽ പ്രത്യക്ഷപ്പെട്ട വെള്ളീച്ച ശല്യം, അതുപോലെ ചിലയിടങ്ങളിൽ തെങ്ങുകളെ ബാധിക്കുന്ന പൂങ്കുലച്ചാഴി, എലി ശല്യം തുടങ്ങി വിവിധ കീടബാധകൾ ഈ മാസത്തിൽ വർദ്ധിക്കാനിടയുണ്ട്. കീടബാധമൂലമുള്ള വിളനഷ്ടം കുറയ്ക്കുന്നതിനായി തോട്ടം സന്ദർശിച്ച് തെങ്ങുകൾ സ്ഥിരമായി നിരീക്ഷിക്കുകയും കീടബാധയ്ക്കെതിരെ വേണ്ട മുൻകരുതൽ നടപടികളെടുക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട്.

കീട നിയന്ത്രണം

കൊമ്പൻ ചെല്ലി

തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കുന്ന സമയത്ത് കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോലുപയോഗിച്ച് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക.

വളക്കുഴികളിലും ചെല്ലിയുടെ പുഴുക്കൾ വളരുന്ന മറ്റിടങ്ങളിലും മെറ്റാ റൈസിയം കുമിൾ തളിച്ചു കൊടുക്കുക. ഒരു ക്യൂബിക് മീറ്റർ വിസ്താരമുള്ള ചാണകക്കുഴിയിൽ 100 ഗ്രാം മെറ്റാ റൈസിയം കൾച്ചർ എന്ന തോതിൽ ചേർത്തു കൊടുക്കണം. ചെല്ലികൾ പെരുകുന്ന ഇടങ്ങളിൽ പെരുവലം എന്ന കള സസ്യം വേരോടെ പിഴുതിടുക.

തെങ്ങിൻ തൈകളിൽ തിരി നാമ്പിനു ചുറ്റുമുള്ള മൂന്ന് ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റാഗുളിക 4 ഗ്രാം വീതം വെച്ച് മണൽ ഇട്ടു മൂടുക.

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

ക്ലോറാൻട്രിനിലിപ്രോൾ 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 ഗ്രം + 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

തെങ്ങിൻ തൈകളിലും കായ്ക്കാൻ തുടങ്ങാത്ത ചെറിയ

തെങ്ങുകളിലും വെള്ളീച്ച ബാധയുണ്ടെങ്കിൽ ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്ത് ശക്തിയോടെ വെള്ളം സ്പ്രേ ചെയ്യുക.

വെള്ളീച്ചയ്ക്കെതിരെ ഫലപ്രദമായ ജൈവിക നിയന്ത്രണത്തിനുതകുന്ന എൻകാർഡിയ ഗ്വാഡലൂപെ എന്ന ശത്രുകീടം നശിപ്പിക്കപ്പെടുമെന്നതിനാൽ രാസകീടനാശിനികളൊന്നും ഉപയോഗിക്കരുത്.

കരിംപൂപ്പൽ ഇളകിപ്പോകാൻ 1 % വീര്യത്തിൽ സ്റ്റാർച്ച് (കഞ്ഞിപ്പശ) തളിക്കുക.

അത്യാവശ്യ ഘട്ടത്തിൽ 0.5 % വീര്യത്തിൽ വേപ്പെണ്ണ എമൽഷൻ തളിക്കാം.

എലി നിയന്ത്രണം

എലിയുടെ ആക്രമണ ലക്ഷണമുള്ള കരിക്കുകൾ തോട്ടത്തിൽ വീണുകിടക്കുന്നു.

എലി ശല്യമുള്ള തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ കരിക്കുകളിൽ മോടത്തിനു താഴെ വട്ടത്തിലുള്ള ദ്വാരം, കരിക്കു കൊഴിച്ചിൽ എന്നിവ കാണാം. എലി ശല്യമുള്ള തെങ്ങിന്റെ ഓലക്കവിളിൽ 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 : തമ്പാൻ സി., സുബ്രഹ്മണ്യൻ പി., ജോസഫ് രാജ്കുമാർ, സിപിസിആർ.ഐ, കാസറഗോഡ്

കമ്പോള അവലോകനം

ആഭ്യന്തര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

കേരളത്തിലെ കൊച്ചി, കോഴിക്കോട് വെളിച്ചെണ്ണ വിപണികളിലും 2019 ഒക്ടോബർ മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണത രേഖപ്പെടുത്തിയപ്പോൾ ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ മാത്രം വിലയിൽ മാന്ദ്യമാണ് അനുഭവപ്പെട്ടത്. കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 16200 രൂപയിലും, ആലപ്പുഴയിൽ 16300 രൂപയിലും കോഴിക്കോട്ട് 17350 രൂപയിലുമാണ് വ്യാപാരം ആരംഭിച്ചത്. മാസാവസാനം വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തപ്പോൾ, കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 15925 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 15900 രൂപയും, കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ 16900 രൂപയുമായിരുന്നു വില നിലവാരം. വ്യാപാരം അവസാനിച്ചപ്പോൾ വെളിച്ചെണ്ണ ക്വിന്റലിന് കൊച്ചിയിൽ 275 രൂപയുടെയും ആലപ്പുഴയിൽ 400 രൂപയുടെയും കോഴിക്കോട്ട് 450 രൂപയുടെ വീതം നഷ്ടം രേഖപ്പെടുത്തി.

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

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

	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കാങ്കയം
01-10-2019	16200	16300	17350	13000
06-10-2019	16200	16200	17250	13000
13-10-2019	15900	16100	16800	12867
20-10-2019	15900	15900	16800	12667
27-10-2019	15900	15900	16900	12900
31-10-2019	15925	15900	16900	13000

ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര

രാജാപൂർ കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം ക്വിന്റലിന് 13500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ചു. ഒക്ടോബർ മാസത്തിലുടനീളം വിലയിൽ ചാഞ്ചാട്ടമാണ് ദൃശ്യമായത്. മാസാവസാനം ക്വിന്റലിന് 600 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 12900 രൂപയിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 2 ൽ:

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

01-10-2019	13500
06-10-2019	13300
13-10-2019	13900
20-10-2019	14400
27-10-2019	12900
31-10-2019	12900

ആട്ടുകൊപ്ര

ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വ്യാപാരം കഴിഞ്ഞ മാസം കൊച്ചിയിലും ആലപ്പുഴയിലും കോഴിക്കോട്ടും ക്വിന്റലിന് 10500 രൂപയിലാണ് ആരംഭിച്ചത്. ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വിലയിൽ 2019 ഒക്ടോബർ മാസം കേരളത്തിലെ കൊച്ചി കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണത അനുഭവപ്പെട്ടപ്പോൾ ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ മാന്ദ്യമാണ് ദൃശ്യമായത്. വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 10225 രൂപയും ആലപ്പുഴയിൽ ക്വിന്റലിന് 10100 രൂപയും, കോഴിക്കോട്ട് 10300 രൂപയും വീതം വിലകൾ രേഖപ്പെടുത്തി. വ്യാപാരം അവസാനിക്കുമ്പോൾ കൊച്ചിയിൽ ക്വിന്റലിന് 275 രൂപയുടെ യും, ആലപ്പുഴയിൽ 400 രൂപയുടെയും കോഴിക്കോട്ട് 200 രൂപയുടെയും വീതം നഷ്ടവും രേഖപ്പെടുത്തി.

തമിഴ്നാട്ടിലെ കാങ്കയം നാളികേര വിപണിയിൽ ക്വിന്റലിന് 9400 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം ക്വിന്റലിനു 500 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 8900 രൂപയിൽ ക്ലോസ് ചെയ്തു.

പട്ടിക 3 : ആട്ടുകൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വില പ്രധാന വിപണികളിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴി ക്കോട്	കാങ്കയം
01-10-2019	10500	10500	10500	9400
06-10-2019	10500	10400	10400	9400
13-10-2019	10200	10100	10000	9300
20-10-2019	10200	10100	10050	8900
27-10-2019	10200	10100	10250	8900
31-10-2019	10225	10100	10300	8900

ഉണ്ടക്കൊപ്ര

കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ 2019 ഒക്ടോബർ മാസത്തിൽ ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണത രേഖപ്പെടുത്തി. ക്വിന്റലിന് 12500 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 12500 രൂപയിൽ തന്നെ അവസാനിച്ചു. ഉണ്ടക്കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യ വിലനിലവാരം പട്ടിക 4 ൽ :

പട്ടിക 4 : ഉണ്ട കൊപ്രയുടെ വാരാന്ത്യവില തിപ്തൂർ വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01-10-2019	12500
06-10-2019	12500
13-10-2019	12800
20-10-2019	13000
27-10-2019	12300
31-10-2019	12500

കൊട്ടത്തേങ്ങ

കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ 2019 ഒക്ടോബർ മാസത്തിലൂടനീളം മാന്ദ്യമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയത്. ക്വിന്റലിന് 10900 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച വ്യാപാരം മാസാവസാനം 750 രൂപ നഷ്ടത്തിൽ 10150 രൂപയിൽ അവസാനിച്ചു. കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില നിലവാരം പട്ടിക 5 ൽ:

പട്ടിക 5 : കൊട്ട തേങ്ങയുടെ വാരാന്ത്യ വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ (ക്വിന്റലിന് രൂപയിൽ)	
01-10-2019	10900
06-10-2019	10700
13-10-2019	10500
20-10-2019	10500
27-10-2019	10150
31-10-2019	10150

നാളികേരം

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം 2019 ഒക്ടോബർ മാസത്തിൽ ആയിരത്തിന് 15000 രൂപയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച്, മാസവസാനം 15000 രൂപയിൽ തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 12000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച നാളികേര വ്യാപാരം, മാസാവസാനം 12000 രൂപയിൽ തന്നെ ക്ലോസ് ചെയ്തു. ബാംഗ്ളൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 19000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് 23000 രൂപയിൽ വിപണി ക്ലോസ് ചെയ്തു. മംഗലാപുരം വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ വ്യാപാരം ആയിരത്തിന് 22000 രൂപയിൽ ആരംഭിച്ച് മാസാവസാനം 22000 രൂപയിൽ തന്നെ 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)
01-10-2019	15000	12000	19000	22000
06-10-2019	15000	12000	19000	22000
13-10-2019	16000	12000	19000	22000
20-10-2019	16000	12000	18000	22000
27-10-2019	16000	12000	18000	22000
31-10-2019	15000	12000	23000	22000

തേങ്ങ

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

പട്ടിക 8 : നാളികേരത്തിന്റെ വാരാന്ത്യ വില (മെട്രിക് ടണ്ണിന് അമേരിക്കൻ ഡോളറിൽ)				
	ഫിലിപ്പൈൻസ്	ഇൻഡോനേഷ്യ	ശ്രീലങ്ക	ഇന്ത്യ*
05.10.2019	100	124	127	387
12.10.2019	110	125	142	380
19.10.2019	115	125	161	380
26.10.2019	115	125	186	380

*പൊള്ളാച്ചി

അന്താരാഷ്ട്ര വില നിലവാരം

വെളിച്ചെണ്ണ

അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലും ഇന്ത്യയിലെയും, ഫിലിപ്പീൻസിലെയും, ശ്രീലങ്കയിലെയും ആഭ്യന്തര വിപണിയിലും കഴിഞ്ഞ മാസത്തിലുടനീളം വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് പ്രകടമായത്. അതെ സമയം ഇന്തോനേഷ്യയിലെ ആഭ്യന്തര വിപണികളിൽ വിലയിൽ മാന്ദ്യവും 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*
05.10.2019	705	625	628	1569	1830
12.10.2019	717	650	649	1578	1812
19.10.2019	714	642	650	1552	1783
26.10.2019	725	650	650	1573	1816

*കാങ്കയം

കൊപ്ര

പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉത്പാദക രാജ്യങ്ങളായ ഫിലിപ്പീൻസിലും ശ്രീലങ്കയിലും ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസം കൊപ്രയുടെ വിലയിൽ സമ്മിശ്ര പ്രവണതയാണ് ദൃശ്യമായത്. അതെ സമയം ഇന്തോനേഷ്യൻ വിപണിയിൽ വിലയിൽ നേരിയ ഉണർവും, ഇന്ത്യൻ വിപണിയിൽ മാന്ദ്യവും 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*
05.10.2019	398	409	766	1323
12.10.2019	391	410	819	1309
19.10.2019	394	414	813	1253
26.10.2019	396	420	817	1253

*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 സ്പൈസ് കസ്റ്റാർഡ്

ആവശ്യമായ ചേരുവകൾ

മുട്ട - 4 എണ്ണം
മുട്ടയുടെ മഞ്ഞ - 2 എണ്ണം
ശർക്കര - 225 ഗ്രാം
ചൂടു വെള്ളം - 1/8 കപ്പ്
ഏലക്കാ പൊടി - 1/4 ടീ സ്പൂൺ
ജാതിക്ക പൊടി - 1/4 ടീ സ്പൂൺ
തേങ്ങാ ഒന്നാം പാൽ - 2 കപ്പ്
ഉപ്പ് - അല്പം

തയാറാക്കുന്ന വിധം

അവൻ 160 ഡിഗ്രി യിൽ ചൂടാക്കി വയ്ക്കുക

അര കപ്പു വീതം കൊള്ളുന്ന ഏതാനും സൂഫ്ളെ ഡിഷുകൾ എണ്ണ പുരട്ടി വയ്ക്കുക. ശർക്കര വെള്ളം ചേർത്ത് ഉരുക്കി ഇതിലേയ്ക്ക് മുട്ടകൾ, മുട്ട മഞ്ഞ, ഏലക്ക, ജാതിക്ക, ഉപ്പ് പൊടികൾ എന്നിവ ചേർത്ത് നന്നായി അടിച്ച് പതയ്ക്കുക. ഈ മിശ്രിതത്തിലേയ്ക്ക് തോങ്ങാപ്പാലും കൂടി ചേർത്ത് വീണ്ടും അടിയ്ക്കുക ശേഷം മിശ്രിതം ഡിഷുകളിലേയ്ക്ക് പകർന്ന് മുകളിൽ ഫോയിൽ കൊണ്ട് മൂടുക.

അവനിൽ ഒരു വലിയ ഡിഷിൽ വെള്ളം വച്ച് (വാട്ടർ ബാത്) അതിലേയ്ക്ക് ഈ ഡിഷുകൾ വച്ച് 30 മുതൽ 40 മിനിറ്റു വരെ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യണം. ഡിഷുകൾ വലുതാണെങ്കിൽ മിശ്രിതത്തിന്റെ അളവനുസരിച്ച് ഒരു മണിക്കൂർ വരെ ബേയ്ക്ക് ചെയ്യേണ്ടി വരും. പിന്നീട് അവനിൽ നിന്നു മാറ്റി 15 മിനിറ്റ് വെള്ളം വച്ചിരിക്കുന്ന പാത്രത്തിൽ തന്നെ തണുക്കാൻ അനുവദിക്കുക. ഏകദേശം തണുത്ത ശേഷം എടുത്ത് ഫോയിൽ മാറ്റി പ്ലാസ്റ്റിക്ക് ഷീറ്റുകൊണ്ടു പൊതിഞ്ഞ് മൂന്നു മണിക്കൂർ റഫ്രിജറേറ്ററിൽ സൂക്ഷിക്കുക. ഒരു രാത്രി മുഴുവൻ റഫ്രിജറേറ്ററിൽ വയ്ക്കുന്നത് നല്ലതാണ്.

നന്നായി തണുത്ത ശേഷം നാളികേര ചിപ്സ് കൊണ്ട് മുകളിൽ ഗാർണിഷ് ചെയ്ത് വിളമ്പാം.

അവൻ ഇല്ലെങ്കിൽ ഇഡ്ഡലി സ്റ്റീമറിൽ വച്ചും ഇതു തയാറാക്കാം. കസ്റ്റാർഡ് മിശ്രിതം വയ്ക്കുന്ന ഡിഷുകൾ നന്നായി കവർ ചെയ്യണം എന്നു മാത്രം.