Annual subscription Rs. 50/-

സ്പൈസസ് ഇന്ത്യ

स्पाइसेस बोर्ड भारत

പുസ്തകം 22
ലക്കം 3
മാർച്ച് 2009

Dream comes true...

FIRST SPICE PARK IN CHHINDWARA COMMISSIONED

Three unbeatable reasons to include cardamom in your daily menu:

NATURAL

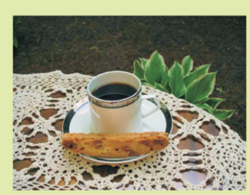
TASTE
FLAVOUR
HEALTH

Cardamom. The spice of life. Taste, flavour and health rolled into one. Cardamom is one of the greatest blessings Nature has lavished on mankind. With a taste and flavour that make your food and drinks sizzle. And keep you in the pink of health.

Do you want your breath to stay fresh and fragrant? Simple! Pop some cardamom pods into your mouth and chew them.

Cardamom. The Queen of Spices. Let her reign over your kitchen. And work wonders on your body and mind.

CARDAMOM • MAKE IT A DAILY HABIT •



स्पाइसेस बोर्ड भारत

SPICES BOARD INDIA

(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)

PB No. 2277, Cochin 682 025, India. Tel: 91 484 2333610 to 616 Fax: 91 484 2331429, 2334429
Email: spicesboard@vsnl.com Web: www.indianspices.com

स्पाइसेस बोर्ड
भारत

സ്പൈസസ് ബോർഡ്

(വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രാലയം, ഭാരത സർക്കാർ
സുഗന്ധഭവൻ, എൻ.എച്ച്. ബൈപ്പാസ്,
പി.ബി. നമ്പർ:2277, പാലാരിവട്ടം പി.ഒ., കൊച്ചി 682 025
ഫോൺ : 91+484–2333610 – 616, 2347965
ഫാക്സ് : 91+484 – 2331429, 2334429
ഇമെയിൽ: 1.spicesboard@vsnl.com
2.mail@indianspices.com
വെബ്ബ് സൈറ്റ് : www.indianspices.com

ചെയർമാൻ	:	**വി.ജെ. കുര്യൻ ഐ.എ.എസ്.**
ചീഫ് എഡിറ്റർ	:	**ഡോ. പി.എസ്. ശ്രീകണ്ഠൻതമ്പി** (ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്റ്റർ, പബ്ലിസിറ്റി)
എഡിറ്റർ	:	**വി. ശ്രീകുമാർ** (പബ്ലിസിറ്റി അസിസ്റ്റന്റ്)
പബ്ലിഷർ	:	**കെ. ലക്ഷ്മിക്കുട്ടി** (സെക്രട്ടറി)

പത്രാധിപ ഉപദേശക സമിതി
എസ്. കണ്ണൻ, ഡയറക്റ്റർ (വിപണനം)
ഡോ. ജെ. തോമസ്, ഡയറക്റ്റർ (ഗവേഷണം)
ആർ. ചന്ദ്രശേഖർ, ഡയറക്റ്റർ (വികസനം)

സ്പൈസ് ഇന്ത്യ

തമിഴ്, കന്നഡ, ഇംഗ്ലീഷ്, ഹിന്ദി, നേപ്പാളി, തെലുഗ് എന്നീ ഭാഷകളിലും പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നു

വാർഷിക വരിസംഖ്യ 50 രൂപ
അഞ്ചുവർഷത്തേയ്ക്ക് 200 രൂപ

വരിസംഖ്യ മണിഓർഡറോ ബാങ്ക് ഡ്രാഫ്റ്റോ ആയി സെക്രട്ടറി, സ്പൈസസ് ബോർഡ്, കൊച്ചി 682 025 എന്ന വിലാസത്തിൽ അയയ്ക്കുക

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റേതാവണമെന്നില്ല

അച്ചടി : നിസീമ പ്രിന്റേഴ്സ് & പബ്ലിഷേഴ്സ്
എസ്. ആർ. എം. റോഡ്, കൊച്ചി 682 018
ഫോൺ : 95484 – 2403760

പുസ്തകം 22 മാർച്ച് 2009 ലക്കം 3

സ്പൈസസ് ഇന്ത്യ

**ഭാരതത്തിലെ
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ
സമഗ്ര പുരോഗതിക്ക്
സമർപ്പിച്ച മാസിക**

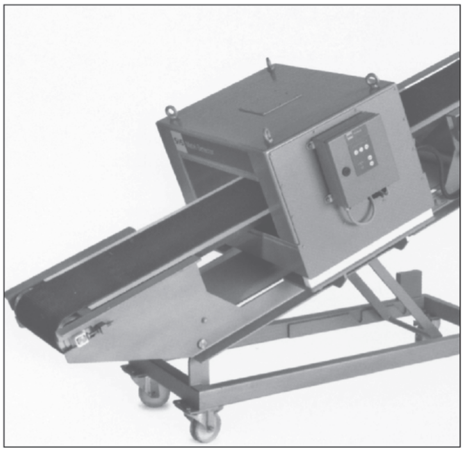
ഉള്ളടക്കം

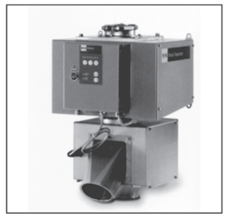
സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ സ്വപ്ന പദ്ധതിയായ സ്പൈസസ് പാർക്ക് യാഥാർത്ഥ്യമായി 3
കർഷകർക്ക് ശക്തി പകരുവാൻ സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ................................. 6
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കയറ്റുമതിയിൽ 17 ശതമാനം വർദ്ധന 12
പിശാച് മുളക് ; ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ 14
ഏപ്രിലിലെ കൃഷിപ്പണികൾ 18
പ്രകൃതിയുടെ നന്മ; കൃഷിയുടെ മേന്മ 22
സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളിലെ നൂറ് മേനി വിളവിനും വിപണിക്കും രൂപരേഖ 24
ഉലുവയും ഇഞ്ചിയും.. 27
സർവ്വസുഗന്ധി 29
സ്പൈസസ് ബോർഡ് പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ 31
സുഗന്ധ ഭവൻ ഡയറി 32
രാഷ്ട്രാന്തരീയ ജൈവ കാർഷികമേളയിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ്...................................... 32
ഫെബ്രുവരിയിലെ ഇന്ത്യൻ വില നിലവാരം 35
ഫെബ്രുവരിയിലെ രാഷ്ട്രാന്തരീയ വില നിലവാരം 36

Machinery Protection & Quality Assurance

Optimum Productivity in the Plastic Industry

S+S





■ Metal Detectors ■ Metal Separators ■ Magnetic Separators ■ X-Ray

S + S metal detectors and separators identify and remove all metals, not only ferrous, but stainless steel, aluminium, copper, brass and lead. We cover every stage in the process, from manufacturing granules through to finished products and on to recycling.

Additional Benefits
- Separating magnetic & non-magnetic metals
- Removing magnetic metals
- Professional solution for plastics recycling, chemicals & food industry.
- Machinery Protection
- Quality Assurance

Highly developed technology
- Product effect compensation
- Digital signal processing
- Automatic teach-in
- Multi- product memory
- Simple to operate

S+S Separation and Sorting Technology GmbH
Office No.1, Madhavi Apts., 2102/5 Vijaynagar Colony
Sadashiv Peth, Off Tilak Road,
Pune - 411 030
Tel. : +91 20 41008312
Fax : +91 20 41008301
Email : makarand.mandke@se-so-tec.com

www.se-so-tec.com

സ്പൈസസ് ഇന്ത്യ മലയാളം

വരിക്കാരാകാനുള്ള കൂപ്പൺ

സ്പൈസ് ഇന്ത്യ മലയാളം വരിക്കാരനാകാൻ ഞാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്നു
വരിസംഖ്യ പുതുക്കുന്നവർക്കും ഇതുപയോഗിക്കാം SIM............

എല്ലാ മാസവും മുപ്പതിനകം വരിസംഖ്യയടച്ച് അഞ്ചാഴ്ച്ച വരെ മാസികയ്ക്കായി കാത്തിരിക്കുക

☐ ഒരുവർഷത്തേയ്ക്ക് **50**രൂപ ☐ അഞ്ചുവർഷത്തേയ്ക്ക് **200**രൂപ

ബാങ്ക് ഡ്രാഫ്ട്/മണിഓർഡർ നമ്പർ ____________
പേരും മേൽവിലാസവും ____________
ഏറ്റവും അടുത്ത തപാലോഫിസ്/ റെയിൽവേ ____________
തപാലോഫിസും എഴുതുക ____________
(എല്ലാം വലിയ ഇംഗ്ലീഷ് അക്ഷരത്തിൽ എഴുതുക) ____________
ഫോൺ & എസ്.റ്റി.ഡി. കോഡ് നമ്പർ ____________
ഫാക്സ് നമ്പർ ഉണ്ടെങ്കിൽ അതും ____________
മൊബൈൽ നമ്പർ ____________
ഇ മെയിൽ മേൽവിലാസം ____________
പിൻകോഡ് ☐☐☐☐☐☐

ഈ കൂപ്പൺ വെട്ടിയെടുത്ത് ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്ട്/മണിയോർഡറിനൊപ്പം

സെക്രട്ടറി, സ്പൈസസ് ബോർഡ്, കൊച്ചി 682 025 എന്ന വിലാസത്തിലയയ്ക്കുക (ഒപ്പ്)

*ചെക്കുകൾ യാതൊരു കാരണവശാലും സ്വീകരിക്കില്ല

സ്പൈസസ് ഇന്ത്യ

സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ സ്വപ്ന പദ്ധതിയായ സ്പൈസസ് പാർക്ക് യാഥാർത്ഥ്യമായി

വിഹഗ വീക്ഷണം : മദ്ധ്യപ്രദേശിലെ ചിന്ദ്വാരയിൽ സ്ഥാപിച്ച സ്പൈസസ് പാർക്ക്

2007 ആഗസ്റ്റ് 19ന് കേന്ദ്ര വാണിജ്യ മന്ത്രി തറക്കല്ലിട്ട പാർക്ക് ഒന്നര വർഷം കൊണ്ടാണ് സമയബന്ധിതമായി പണി പൂർത്തിയാക്കിയത്

സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ സ്വപ്ന പദ്ധതിയിലൊന്നായ സ്പൈസസ് പാർക്ക് ഇന്ത്യയിലെ മദ്ധ്യപ്രദേശിൽ യാഥാർത്ഥ്യമായി. സ്പൈസസ്ബോർഡിന്റെ ഏഴ് സ്പൈസസ് പാർക്കുകളിൽ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത ആദ്യത്തെതാണ് മദ്ധ്യപ്രദേശിലെ ചിന്ദ്വാരയിലേത്. 20കോടി രൂപ ചെലവിലാണ് സ്പൈസസ് പാർക്ക് നിർമ്മിച്ചത്. വെളുത്തുള്ളി നിർജ്ജലീകരിച്ച് സംസ്കരിക്കുന്നതിനുള്ള പ്ലാന്റും നീരാവി ഉപയോഗിച്ച് അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റുമാണ് കമ്മീഷൻ ചെയ്തത്. വെളുത്തുള്ളി സംസ്കരണ പ്ലാന്റ് സ്പൈസസ് ബോർഡും, അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റ് സ്റ്റേറ്റ് ട്രേഡിംഗ് കോർപ്പറേഷൻ ലിമിറ്റഡും (എസ്. റ്റി. സി. എൽ.) ആണ് സ്ഥാപിച്ചത്.

ചിന്ദ്വാരയിലെ സ്പൈസസ് പാർക്കിന്റെ ഉദ്ഘാടനം കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രി കമൽനാഥ് ആണ് നിർവ്വഹിച്ചത്. ചിന്ദ്വാര നാഗ്പ്പൂർ ദേശിയ പാതയ്ക്കരുകിൽ മദ്ധ്യപ്രദേശിലെ ലാസ് ഗ്രാമത്തിലെ ഉമ്രനാമയിലെ 18ഏക്കറിലാണ് സ്പൈസസ് പാർക്ക് സ്ഥാപിച്ചത്. 2007 ആഗസ്റ്റ് 19ന് മന്ത്രി തറക്കല്ലിട്ട പാർക്ക് ഒന്നര വർഷം കൊണ്ടാണ് സമയ ബന്ധിതമായി പൂർത്തിയാക്കിയത്.

കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രി കമൽനാഥ് ചിന്ദ്വാരയിലെ സ്പൈസസ് പാർക്ക് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത് പ്രസംഗിക്കുന്നു

പ്രാദേശികമായി ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്ന കാർഷികോദ്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായ വില കർഷകർക്ക് കിട്ടുക എന്ന ലക്ഷ്യമിട്ട് കർഷകരോടുള്ള ആത്മാർത്ഥത തെളിയിക്കുന്ന കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ സംരംഭം എന്ന നിലയിൽ സ്പൈസസ് പാർക്ക് ദേശിയ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്നതായും പാർക്ക് സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കർഷകർക്ക് മുതൽക്കൂട്ടായിരിക്കുമെന്നും ഉദ്ഘാടന പ്രസംഗത്തിൽ കേന്ദ്ര മന്ത്രി കമൽനാഥ് അവകാശപ്പെട്ടു. വർഷങ്ങൾക്ക് മുൻപ് ഉമ്റാനാമിലെ ഗ്രാമത്തിലൂടെ ഒരുരാത്രി കടന്നുപോകുമ്പോൾ പച്ചക്കറികളായ തക്കാളിയും ക്വാളിഫ്ളവറും വഴിയിൽ കൂട്ടിയിട്ടിരിക്കുന്നത് കണ്ടു. ശരിയായ സംഭരണത്തിനോ വിപണനത്തിനോ കഴിയാത്ത അവസ്ഥ. ഈ ദുരവസ്ഥക്കൊരു പരിഹാരം എന്നതിന്റെ ഭാഗമായിട്ടാണ് ചിന്ദ്വാരയിൽ സ്പൈസസ് പാർക്ക് യാഥാർത്ഥ്യമാക്കിയതെന്നും അദ്ദേഹം അനുസ്മരിച്ചു.

ഈ സ്പൈസസ് പാർക്കിനെ വേണ്ട വിധം ഉപയോഗിക്കുവാൻ കർഷകർ പരിശ്രമിക്കണമെന്ന് ഉദ്ഘാടന വേളയിൽ പങ്കെടുത്ത കർഷകരോട് അദ്ദേഹം ആവശ്യപ്പെട്ടു. സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഇതിലേക്കായി കർഷകർക്ക് ഗുണ മേന്മയുള്ള സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഉദ്പാദനം, സംസ്കരണം, വിപണനം എന്നിവയിൽ ആവശ്യമായ പരിശീലനം നൽകും. ജർമ്മനിയിൽ നിന്ന് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത അത്യന്താധുനിക ഉപകരണങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ പച്ചക്കറികളും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളും സംസ്കരിച്ച് വിദേശത്ത് പ്രീമിയം വിലയ്ക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുവാനാകുമെന്നും അദ്ദേഹം പ്രത്യാശിച്ചു.

ബ്രിട്ടൻ, ജപ്പാൻ, അമേരിക്ക തുടങ്ങിയ വികസിത രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് ഗുണ മേന്മയുള്ള സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളും നീരാവിയിലൂടെ അണുവിമുക്തമാക്കി കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതിലൂടെ കയറ്റുമതി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും കഴിയും. വിശേഷ കൃഷി ഉപജ് യോജന പദ്ധതി ഫെബ്രുവരി 18ന് തുടങ്ങുകയും ചെയ്തു.

നമ്മുടെ കാർഷിക രംഗം ശക്തമായി തുടരുമെങ്കിൽ ഇന്ത്യയുടെ സാമ്പത്തിക രംഗത്തെ ആഗോള സാമ്പത്തിക മാന്ദ്യമൊന്നും ബാധിക്കില്ലെന്ന് ആർപ്പുവിളികൾക്കും കര

ബോർഡ് ചെയർമാൻ വി.ജെ. കുര്യൻ ഐ.എ.എസ്. ചടങ്ങിൽ സ്വാഗതം ആശംസിക്കുന്നു. സമീപം സ്പൈസസ് ബോർഡ് അംഗം വിശ്വനാഥ് ഒക്റ്റേ, ചിന്ദ്വാര എം.എൽ.എ. ദീപക് സക്സേന, ബോർഡ് അംഗം ബൽകരൺ പട്ടേൽ, കേന്ദ്രമന്ത്രി കമൽനാഥ്, എസ്.റ്റി.സി.എൽ. ചെയർമാൻ എൻ.കെ. മാഥൂർ, സ്പൈസസ് ബോർഡ് അംഗം പ്രകാശ് ഉത്തംചന്ദ്, എസ്.റ്റി.സി.എൽ. മാനേജിംഗ് ഡയറക്റ്റർ കെ.സി. പൊന്നണ്ണ എന്നിവർ സമീപം

ഘോഷങ്ങൾക്കുമിടയിൽ മന്ത്രി ഉറക്കെ പ്രഖ്യാപിച്ചു.

രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതോടെ ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന വ്യവസായ രംഗം അനുനിമിഷം പുരോഗമിക്കുകയും ഇന്ത്യൻ ഗ്രാമീണ ജീവിതത്തിന്റെ മുഖം മാറുകയും ചെയ്യും. അതിനനുസരിച്ചുള്ള കൃഷി, സംസ്കരണം, വ്യാപാരം, സംഭരണം, കയറ്റുമതി എന്നിവയിൽ ഗ്രാമീണ ഭാരതത്തിന് അഭിവൃദ്ധിയുണ്ടാവുകയും ചെയ്യും.

സ്പൈസസ് പാർക്കുണ്ടാകുന്ന പ്രദേശത്തെ കർഷകർക്ക് സ്പൈസസ് ബോർഡുമായി നിരന്തരം ബന്ധമുണ്ടാകും വിധം വിദ്യാഭ്യാസപരമായ പരിശീലന പരിപാടികൾ ബോർഡ് സംഘടിപ്പിക്കും. നല്ല കാർഷിക വൃത്തികൾ (ഗുഡ്സ് അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ പ്രാക്ടീസസ്), വിളവെടുപ്പനന്തര സംസ്കരണ പരിപാടികൾ, അത്യന്താധുനിക സംസ്കരണ വിദ്യകൾ, രാഷ്ട്രാന്തരീയ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ, ഗുണമേന്മാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ മുതലായവയിൽ കർഷകർക്ക് പരിശീലനം നൽകും. വെളുത്തുള്ളി ഉദ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനത്തിനും കയറ്റുമതിയുടെ പ്രോത്സാഹനത്തിനും വേണ്ടതെല്ലാം സ്പൈസസ് ബോർഡ് ചെയ്യും. അങ്ങനെ വെളുത്തുള്ളി കർഷകർ തന്നെ ഉദ്പാദകർ, സംസ്കരിക്കുന്നവർ, കയറ്റുമതിക്കാർ ആയി കർഷകർ നൂറുശതമാനം ശക്തരായി വരുമെന്ന് ഉദ്ഘാടന ചടങ്ങിൽ സ്വാഗതം ആശംസിച്ച സ്പൈസസ് ബോർഡ് ചെയർമാൻ വി.ജെ. കുര്യൻ ഐ.എ.എസ്. പറഞ്ഞു.

ചിന്ദ്വാര എം.എൽ.എ. ദീപ്ക് സക്സേന പ്രസംഗിക്കുന്നു

സ്പൈസസ് ബോർഡ് അംഗം വിശ്വനാഥ് ഒക്റ്റേ ആശംസകൾ നേരുന്നു

വിപണനത്തിന്റെ വൈവിദ്ധ്യമാർന്ന വഴികൾ നീരാവി സ്വേദനത്തിലൂടെ അണുവിമുക്തമാക്കുന്ന കാർഷികോദ്പന്നങ്ങൾക്ക് കണ്ടെത്താൻ കഴിയുമെന്നതിനാൽ ചിന്ദ്വാരയിലെ വറ്റൽ മുളക് കർഷകർക്ക് വറ്റൽ മുളകും സംസ്കരിക്കുവാൻ കഴിയുമെന്ന് ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്ത എസ്.റ്റി.സി.എൽ. ചെയർമാൻ എൻ. കെ. മാഥുർ പറഞ്ഞു.

സ്പൈസസ് ബോർഡ് അംഗങ്ങളായ വിശ്വനാഥ് ഒക്റ്റേ, ബൽക്രാൻ പട്ടേൽ, ജില്ലാ കലക്റ്ററും സൗൺസാർ ചിന്ദ്വാര എ.പി.എം.സി.കളുടെ ചെയർമാനുമായ നികുഞ്ജ് ശ്രീവാസ്തവ ഐ.എ. എസ്., ചിന്ദ്വാര പോലീസ് സൂപ്രണ്ട് രാജാബാബു സിംഗ്, വ്യവസായ പ്രമുഖർ എന്നിവരുൾപ്പടെ വൻ ജനാവലി ചിന്ദ്വാരയിലെ സ്പൈസസ് പാർക്ക് ഉദ്ഘാടനത്തിന് സാക്ഷികളായി.

സ്ഥലം എം.എൽ.എ. ദീപക് സക്സേന ആശംസകൾ അർപ്പിച്ചു. എസ്.റ്റി.സി.എൽ. മാനേജിംഗ് ഡയറക്റ്റർ കെ. സി. പൊന്നണ്ണ കൃതജ്ഞത പറഞ്ഞു.

കർഷകർക്ക് ശക്തി പകരുവാൻ സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ

രാഷ്ട്രാന്തരീയ വിപണി ലക്ഷ്യമിട്ട് പ്രാദേശിക സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന വിളകൾക്ക് പ്രാധാന്യം നൽകിയാണ് സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ രൂപകൽപ്പന ചെയ്തിട്ടുള്ളത്. അതിലൂടെ പ്രാദേശിക കർഷകർക്ക് രാഷ്ട്രാന്തരീയ വിപണന രംഗവുമായി ബന്ധപ്പെടുവാനും കഴിയും. ആദ്യ ലക്ഷ്യം കർഷകർക്ക് അവരുടെ ഉദ്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായമായ ഉയർന്ന വില ലഭിക്കുകയും കൂടുതൽ തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുകയുമാണ്. പാർക്കുകൾ അതതിടങ്ങളിലെ സംസ്കരിക്കുന്നവരെയും കയറ്റുമതിക്കാരെയും കർഷകരുമായി ശാശ്വത ബന്ധം സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് സഹായകരമാവുകയും ചെയ്യും. അങ്ങനെ കയറ്റുമതിക്കാരും കർഷകരുമായി കരാർ കൃഷിയിലേർപ്പെടുവാനും കഴിയും. സ്ഥിരമായി ശുദ്ധവും പുതി

സ്പൈസസ് ബോർഡ് അംഗം ബൽകരൺ പട്ടേൽ ആശംസാപ്രസംഗം നടത്തുന്നു

വെളുത്തുള്ളി നിർജ്ജലീകരണ പ്ലാന്റിന്റെ സ്വിച്ചോൺ കർമ്മം കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രി കമൽനാഥ് നിർവ്വഹിക്കുന്നു

യതുമായ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ മദ്ധ്യവർത്തികളില്ലാതെ കയറ്റുമതിക്കാർക്ക് ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും. ഇടനിലക്കാരില്ലാത്തതിനാൽ ന്യായമായി കിട്ടേണ്ട ലാഭം കർഷകർക്ക് ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും. എല്ലാ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന പാർക്കുകളിലും ശുദ്ധീകരണം, തരം തിരിക്കൽ, സംസ്കരണം, മൂല്യ വർദ്ധന, ഗുണമേന്മ ഉന്നമനം, പായ്ക്കിംഗ്, സംഭരണം, നീരാവിയിലൂടെ അണുവിമുക്തമാക്കൽ, കപ്പൽ കയറ്റുമതി തുടങ്ങിയവക്കായുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ഉണ്ടായിരിക്കും.

കേരളം, രാജസ്ഥാൻ, ഗുജറാത്ത്, ഉത്തർപ്രദേശ്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ്, തമിഴ്നാട് എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് ചിന്ദ്വാര കൂടാതെ സ്പൈസസ് പാർക്ക് സ്ഥാപിക്കുവാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന സംസ്ഥാന ങ്ങൾ. ഏലം, കുരുമുളക്, മ ഞ്ഞൾ, വറ്റൽ മുളക്, ഇഞ്ചി, ബീജ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നീ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ വളരുന്ന അതാത് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ അതാത് സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ എന്നതാണ് ഉദ്ദേശം. സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ എന്ന ശൃംഘലയിലൂടെ അങ്ങനെ ഗുണ മേന്മയുള്ള ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും സഹായകരമാവുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

ചിന്ദ്വാരയിൽ എന്തുകൊണ്ട് ?

ചിന്ദ്വാരയിലെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന പാർക്ക് ലക്ഷ്യമിടുന്നത് ഇവിടുത്തെ വെളുത്തുള്ളി, വറ്റൽ മുളക് കൃഷികളെ കയറ്റുമതിക്ക് ഉപയുക്തമാക്കുകയാണ്. ഏറ്റവും പുതിയ സ്ഥിതി വിവരക്കണക്കുകളനുസരിച്ച് 33,228മെട്രിക് ടൺ വെളുത്തുള്ളി 2769ഹെക്റ്ററിൽ

കേന്ദ്രമന്ത്രി കമൽനാഥിനെ സ്പൈസസ് ബോർഡംഗം പ്രകാശ് ഉത്തംചന്ദ് വാദ്ധ്വാനി ഏലക്ക മാല അണിയിക്കുന്നു

നിന്നും 25,152മെട്രിക് ടൺ വറ്റൽമുളക് 3144ഹെക്റ്ററിൽ നിന്നും ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്നു. മദ്ധ്യപ്രദേശാണ് രാജ്യത്തെ രണ്ടാമത്തെ വെളുത്തുള്ളി ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്ന സംസ്ഥാനം 41,735ഹെക്റ്ററിൽ നിന്ന് 1,82,500 മെട്രിക് ടൺ. 2007–08 ൽ 741ലക്ഷം രൂപയുടെ വെളുത്തുള്ളിയും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉദ്പന്നങ്ങളുമാണ് ഇന്ത്യ കയറ്റുമതി ചെയ്തത്. 716മെട്രിക് ടൺ അളവ് ഉദ്പന്നങ്ങൾ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾക്ക് രുചി പകരുവാൻ മാത്രമല്ല വൈദ്യ ശാസ്ത്രത്തിലെ പല മരുന്നുകളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വെളുത്തുള്ളി ഉപയോഗിക്കുന്നു. വെളുത്തുള്ളി വിപണിയിലെത്തുന്നത് താഴെപ്പറയുന്ന വസ്തുക്കളായാണ്.

അംസ്കൃത വെളുത്തുള്ളി, വെളുത്തുള്ളിപ്പൊടി, വെളുത്തുള്ളി അല്ലി, വെളുത്തുള്ളി ക്കുഴമ്പ്, വെളുത്തുള്ളി തൈലം, വെളുത്തുള്ളി ഒളിയോറസിൻ എന്നീ രൂപങ്ങളിലാണ്. ലോക വിപണിയിൽ ഏറെ ആവശ്യകതയുള്ളതിനാൽ വെളുത്തുള്ളിയുടെയും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉദ്പന്നങ്ങളുടെയും കയറ്റുമതി സാദ്ധ്യതകൾ കൂടി വരുകയാണ്.

ചിന്ദ്വാര രാജ്യത്തെ ഏറ്റവും വലിയ വെളുത്തുള്ളി ഉദ്പാദക സംസ്ഥാനമാണെങ്കിലും ശാസ്ത്രിയവും കേന്ദ്രീകൃതവുമായ ശുദ്ധീകരണ, സംസ്കരണ, ഗ്രേഡിംഗ്, നീരാവി അണുവിമുക്തമാക്കൽ, സംഭരണ, ഏകീകൃത വിപണി തുടങ്ങിയവയുടെ ഇല്ലായ്മ മൂലം കർഷകർക്ക് അവരുടെ ഉദ്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായ വില ലഭിച്ചില്ലെന്ന് മാത്രമല്ല പലപ്പോഴും കൃഷി നഷ്ടവുമാകും. കൂടാതെ കർഷകർ ഇടനിലക്കാരുടെ ചൂഷണത്തിനും വിധേയമാകും. അവരുടെ കാരുണ്യത്തിലാവും ഉദ്പന്നങ്ങൾക്ക് വില കിട്ടുകയും ചെയ്യുക. കൂടാതെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉദ്പന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുവാനും അവർക്ക് കഴിയുന്നില്ല. അങ്ങനെ വെളുത്തുള്ളിയുടെ വിളവെടുപ്പുകാലം ഒന്നുകിൽ ദുരിതമയം. അല്ലെങ്കിൽ സന്തോഷ പൂർണ്ണവും ആകുകയില്ല. ഇതിനൊരു പരിഹാരമാണ് സ്പൈസസ് പാർക്കുകൾ. വെളുത്തുള്ളി നിർജ്ജലീകരിച്ച് സംസ്കരിക്കുന്നതിനുള്ള പ്ലാന്റും നീരാവി ഉപയോഗിച്ച് അണുവിമുക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റുമാണ് ചിന്ദ് വാരയിലെ പാർക്കിന്റെ പ്രധാന ആകർഷണം. കേന്ദ്ര മന്ത്രി കമൽനാഥിന്റെ നിരന്തര പരിശ്രമത്താലും സ്പൈസസ് ബോർഡ് അംഗങ്ങളായ വിശ്വനാഥ് ഒക്റ്റേ, ബൽക്രാൻ പട്ടേൽ എന്നിവരുടെ സ്നേഹ പൂർവ്വമായ അന്വേഷണങ്ങൾ, പിന്തുണ എന്നിവ മൂലമാണ് ഇത്രയും പെട്ടെന്ന് സമയബ

വെളുത്തുള്ളി നിർജ്ജലീകരണത്തിന്റെ വിവിധ വശങ്ങളെക്കുറിച്ച് മന്ത്രിക്കും ചെയർമാനും വിശദീകരിച്ച് കൊടുക്കുന്നു

ന്ധിതമായി സ്പൈസസ് പാർക്ക് പൂർത്തിയാക്കുവാനായത്. ഉദ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മാ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി താമസിയാതെ ചിന്ദ്വാരയിലെ സ്പൈ സസ് പാർക്കിൽ സ്ഥാപിക്കും.

കേരള സർക്കാരിന്റെ കീഴിലെ കിറ്റ്കോ എന്ന വിദഗ്ദ്ധോപദേശ സംഘടനയാണ് ചിന്ദ്വാര പദ്ധതി നടപ്പാക്കിയത്. നാഗ്പൂർ ആസ്ഥാനമായ ആർക്കൊണാണ് സ്പൈസസ് പാർക്ക് നിർമ്മാണം നടത്തിയത്. അപ്പേഡ, നാഫെഡ് തുടങ്ങിയ സർക്കാർ ഏജൻസികളുടെ സഹായവും സ്പൈസസ് പാർക്കിനുണ്ടാവും.

അങ്ങനെ ആരാലും അറിയപ്പെടാതിരുന്ന ഗ്രാമമായ ചിന്ദ്വാര രാജ്യത്തെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന ഭൂപടത്തിൽ സുപ്രധാന പങ്ക് രേഖപ്പെടുത്തി. പുതിയ വ്യവസായ സംരംഭകർക്ക് ഇവിടെ സംസ്കരണ ശാലകൾ സ്ഥാപിക്കുവാനും നിലവിലുള്ള പ്ലാന്റും യൂണിറ്റും പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാനും കഴിയും പ്രത്യക്ഷമായും പരോക്ഷമായും കൂടുതൽ തൊഴിലവസരങ്ങൾ ചിന്ദ്വാരക്കാർക്ക് കിട്ടും. അങ്ങനെ ഗ്രാമീണ ജനതയുടെ സാമ്പത്തിക നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനും അതിലൂടെ ജീവിത സൗകര്യങ്ങൾ ഉയർത്തുവാനും കഴിയും.

വെളുത്തുള്ളി നിർജ്ജലീകരണ പ്ലാന്റ്

അസംസ്കൃത വസ്തുവായ 30ടൺ വെളുത്തുള്ളി സംസ്കരിച്ചെടുക്കുവാനുള്ള ശേഷിയാണ് ചിന്ദ്വാരയിലുള്ള സ്പൈസസ് പാർക്കിൽ സ്ഥാപിച്ച വെളുത്തുള്ളി നിർജ്ജലീകരണ പ്ലാന്റിന്. അല്ലികളായും പൊടിയായും വെളുത്തുള്ളി ആറ് മെട്രിക് ടൺ പ്രതിദിനം ഉദ്പാദിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയും. അയ്യായിരം ടൺ അസംസ്കൃത വെളുത്തുള്ളി വിളവ് കാലത്ത് സംസ്കരിക്കാം. 2008ഡിസംബറിൽ ട്രയൽ റൺ ആരംഭിച്ചു. പ്ലാന്റിന് 10കോടി രൂപ ചെലവായി.

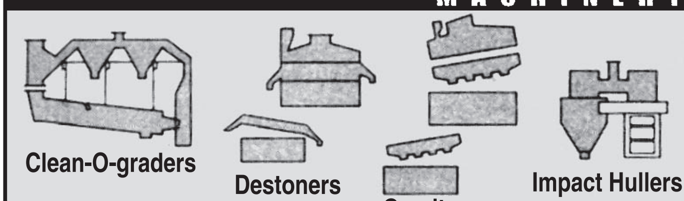
തൊലി പൊളിച്ചെടുക്കുവാനുള്ള യന്ത്രം, വലിപ്പമനുസരിച്ച് തരം തിരിക്കുവാനുള്ള യന്ത്രം, അല്ലികൾ കേട് കൂടാതെ ഇളക്കിയെടുക്കുവാനുള്ള യന്ത്രം, വൃത്തിയായി കഴുകിയെടുക്കുന്നതിനുള്ള യന്ത്രം, ബൽറ്റ് ഡ്രയർ, ബിൻ ഡ്രയറുകൾ, കുറുക്കുന്നതിനുള്ള യന്ത്രം, ചൂട് വെള്ളം ഉണ്ടാക്കുന്ന ബോയ്‌ലറുകൾ, ഗ്രാവിറ്റി മാഗ്നറ്റിക് സെപ്പറേറ്ററുകൾ, സ്ട്രാപ്പിംഗ് യന്ത്രം, വായു കടക്കാനാകാത്ത വിധം പായ്ക്കിംഗ് ചെയ്യുന്ന യന്ത്രം തുടങ്ങിയവയാണ് പ്ലാന്റിനോടനുബന്ധിച്ച് സ്ഥാപിച്ചത്. മദ്ധ്യപ്രദേശിലെ ഇൻഡോറിലുള്ള ഗാർലിക്കോ ഇൻഡസ്ട്രീസ് ലിമിറ്റഡ് ആണ് യന്ത്രങ്ങൾ രൂപകൽപ്പന ചെയ്തതും സ്ഥാപിച്ചതും.

വർഷത്തിൽ വെളുത്തുള്ളിയുടെ വിളവെടുപ്പ് കാലമായ നാല് മാസമെ പ്ലാന്റിന് പൂർണ്ണ പ്രവർത്തന സജ്ജമാകുവാൻ കഴിയൂ. അതിനാൽ ബാക്കിയുള്ള മാസങ്ങളിലും പ്ലാന്റിനെ പൂർണ്ണ സജ്ജമാക്കുവാൻ സ്പൈസസ് ബോർഡ് സാദ്ധ്യതകൾ കണ്ടെത്തുകയാണ്. ഈ മേഖലയിൽ സമൃദ്ധമായി ലഭിക്കുന്ന പച്ചക്കറികൾ, ഫലവർഗ്ഗ വിളകൾ, മരുന്ന് ചെടികൾ, ഉള്ളി, ഉരുളക്കിഴങ്ങ്, കാബേജ്, കാരറ്റ്, പീസ്, ചീര, നൈജർ വിത്ത് തുടങ്ങിയവയുടെ സംസ്കരണ സാദ്ധ്യതകളെക്കുറിച്ചും പഠിച്ച് വരികയാണ്. അതിനായി ഇതേ പ്ലാന്റിൽ അരിയുന്ന, ചെറുതായി അരിയുന്ന, പൊളിക്കുന്ന, ബ്ലാഞ്ചറുകൾ, പ്രിക്കറുകൾ തുടങ്ങിയ യന്ത്രങ്ങൾ കൂടി ചേർത്ത് പ്ലാന്റിനെ താമസിയാതെ പ്രവർത്തന സജ്ജമാക്കും. നിലവിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് കമ്പനിയായ ഫ്ളേവറിറ്റ് സ്പൈസസ് ട്രേഡിംഗ് ലിമിറ്റഡ് ആയിരിക്കും പ്ലാന്റ് പ്രവർത്തിപ്പിക്കുക. നൂറ് മാനേജിരിയൽ ജീവനക്കാരും താത്കാലിക ജീവനക്കാരും അടക്കം നിരവധി തൊഴിൽ സാദ്ധ്യതകൾ പ്ലാന്റിലുണ്ട്.

നീരാവിയിലെ അണു വിമുക്തമാക്കൽ പ്ലാന്റ്

രണ്ട് ടൺ അസംസ്കൃത വെളുത്തുള്ളി ഒരേ സമയം നീരാവിയിൽ അണുവിമുക്തമാക്കി പൊടിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള യൂണിറ്റാണിത്. എട്ട് കോടി രൂപ മുതൽ മുടക്കിൽ എസ്.റ്റി.സി.എൽ ആണ് ഇത് സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ളത്. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെയും മരുന്ന് ചെടികളുടെയും ഗുണ മേന്മ നില നിർത്തി സംസ്കരിച്ചെടുക്കുന്നതിന് ലോക വ്യാപകമായി അംഗീകരിച്ചിട്ടുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് നീരാവിയിലൂടെയുള്ള അണുവിമുക്തമാക്കൽ.

വൻകിടക്കാർക്ക് മാത്രം പ്രാപ്യമായ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഇവിടുത്തെ സാധാരണക്കാരായ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കയറ്റുമതിക്കാർക്കും ലഭിക്കും. ചെറുകിട വെളുത്തുള്ളി കയറ്റുമതിക്കാർക്ക് ഈ സാദ്ധ്യത ഉപയോഗിക്കുവാനും കയറ്റുമതി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും കഴിയും.

goldin HI-TECH CLEANING PROCESS DEHULLING PROCESS MACHINERY


❊ Screen-air Separators
❊ Clean-O-graders
❊ Destoners
❊ Gravity Separators
❊ Impact Hullers
❊ Hull Separators
❊ Air Classifiers

Also we manufacture
❊ Belt Conveyors ❊ Cyclones
❊ Bucket Elevators ❊ Air Locks
❊ Screw Conveyors ❊ Bag Filters
❊ Redler Chain Coveyors ❊ Centrifugal fans etc.

SINGLE SOURCE FOR TURN-KEY PROJECTS
❊
GOLDIN EXPERTISE AT YOUR SERVICE

A leader in Separation Machineries

EX - COLLABORATOR OF FORSBERG INC. U.S.A.

Attention
Spice Processors
Seeds Processors
Oilseeds Millers

❖ Cleaning & Grading system for Spices, grains & seeds
❖ Material conveying system & Dust collection plant
❖ Dehulling & hull Separation Systems
❖ Pre-cleaning and silo storage Plants
❖ Cleaning, Decorticating and oil mill plants

GRAINS : ❊ Wheat ❊ Maize ❊ Barley ❊ Paddy ❊ Coffee ❊ Pulses
SPICES : ❊ Black Pepper ❊ Coriander ❊ Celery Seed ❊ Caraway Seed ❊ Fennel ❊ Cumin Seed ❊ Sesame Seed ❊ Fenugreek
OIL SEEDS : ❊ Sunflower ❊ Groundnut ❊ Castor Seed ❊ Soyabean ❊ Rape Seed ❊ Neem Seed

KINDLY CONTACT
GOLDIN (INDIA) EQUIPMENT PVT. LTD.
F/29, B.I.D.C. Industrial Estate, Gorwa Vadodara-390 016
Mob : 94260 79535, 98250 61427
Telefax : 91-0265-2280168, 2290642
E-mail : goldinequip@yahoo.com, sales@goldinequip.com
website : www.goldinequip.com

നിറ സാന്നിദ്ധ്യം : ചടങ്ങിൽ പങ്കെടുത്തവർ ആകാംഷയോടെ കാത്തിരിക്കുന്നു

ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന വ്യവസായത്തിന് രാഷ്ട്രാന്തരീയ ഗുണ മേന്മാ മാനദണ്ഡങ്ങളെ എത്ര മാത്രം വേഗതയിൽ സ്വീകരിക്കാനുകുമെന്നതിന് ഉത്തമോദാഹരണമാണ് നീരാവി ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിനുള്ള ഈ യൂണിറ്റ്.

എത്ര ഉയർന്ന ചൂടിലും എത്ര ചെറിയതോ വലിയതോ ആയ അളവിലും കാർഷികോദ്പാദനത്തിന്റെ ഗുണ മേന്മയോ സ്വാദോ അൽപ്പം പോലും പോകാതെ ബാക്റ്റീരിയകളെ നശിപ്പിച്ച് അണുവിമുക്തമാക്കുന്ന സംസ്കരണ പ്ലാന്റ് രൂപകൽപ്പന ചെയ്തത് ജർമ്മനിയിലെ സ്റ്റീം ലാബ് സിസ്റ്റമാണ്. വിത്തുകൾ മുളയ്ക്കാതിരിക്കുന്നതിനും ഗുണ മേന്മ അതേപടി നില നിർത്തുന്നതിനും നീരാവിയിലെ അണുവിമുക്തമാക്കൽ ആവശ്യപ്പെടുന്ന നിരവധി ഇറക്കുമതിക്കാരുള്ളപ്പോൾ കൂടുതൽ പ്രീമിയം വില ലഭിക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കാം.

വിപണിയറിയാൻ വിലയറിയാൻ

സ്പൈസസ് മാർക്കറ്റ് വാരിക

ഏലക്കയുടെ ലേല കേന്ദ്രങ്ങളിലെ വില, ഭാരതത്തിലെ
വിപണി വില, ന്യൂയോർക്കിലെ രാഷ്ട്രാന്തരീയ വിപണി വില

SPICES MARKET WEEKLY

വാർഷിക വരിസംഖ്യ 200 രൂപ

തുക ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റായോ മണിഓർഡറായോ

സെക്രട്ടറി, സ്പൈസസ് ബോർഡ്
കൊച്ചി 682025

എന്ന വിലാസത്തിലയച്ചാൽ തപാലിൽ ഇന്ത്യയിലെവിടെയും ലഭിക്കും

www.indianspices.com
കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രാലയം

ചെക്കുകൾ സ്വീകരിക്കില്ല

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കയറ്റുമതിയിൽ 17 ശതമാനം വർദ്ധന

കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷത്തെക്കാൾ ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം ഏപ്രിൽ മുതൽ ജനുവരി വരെ 17ശതമാനം മൂല്യത്തിലും അഞ്ച് ശതമാനം അളവിലും ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കയറ്റുമതി മുന്നിട്ട് നിൽക്കുന്നു. 2008-09 ഏപ്രിൽ മുതൽ ജനുവരി വരെ 3,72,125 ടൺ കയറ്റുമതി ചെയ്ത് 4275.11 കോടി ഇന്ത്യൻ രൂപ നേടിയപ്പോൾ കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ കാലയളവിൽ 3,54,875 ടൺ കയറ്റുമതി ചെയ്ത് 3645.32 കോടി രൂപയെ നേടിയിരുന്നുള്ളു.

അമേരിക്കൻ ഡോളർ അടിസ്ഥാനമാക്കിയാൽ ആറ് ശതമാനത്തിന്റെ വർദ്ധനവാണ് ഉള്ളത്.

മൊത്തം കയറ്റുമതിയുടെ 41ശതമാനവും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന എണ്ണകളുടേതും ഒളിയോറസിന്റേതുമാണ്. ഇവയിൽ പുതിനയും മൂല്യ വർദ്ധന ഉദ്പന്നങ്ങളും ഉൾപ്പെടും. വറ്റൽ മുളക് 21ശതമാനം കുരുമുളക് എട്ട് ശതമാനം എന്നിങ്ങനെയാണ് കയററുമതിയുടെ ശതമാനക്കണക്ക്.

സുപ്രധാന ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കയറ്റുമതി കണക്കുകൾ പരിശോധിച്ചാൽ കഴിഞ്ഞ വർഷത്തേക്കാൾ അളവിലും മൂല്യത്തിലും വർദ്ധനവാണ് കാട്ടിയത്.

STATEMENT ABOUT OWNERSHIP AND OTHER PARTICULARS ABOUT NEWS PAPER SPICE INDIA (MALAYALAM)

FORM IV See Rule 8 of the registration of news papers (central) rules 1956

1. Place of Publication : Ernakulam (Cochin)
2. Periodicity of Publication : Monthly
3. Printers Name : Secretary
   Whether citizen of India ? : Yes
   If, foreigner, state the country of origin / : Not applicable
   Address : Secretary I/C, Spices Board, Cochin 682 025, Kerala State
4. Publisherís Name : K. Lekshmikutty
   Whether citizen of India ? : Yes
   If, foreigner, state the country of origin / : Not applicable
   Address : Secretary in charge, Spices Board, Cochin 682 025, Kerala State
5. Editorís Name : Dr. P.S. Sreekantan Thampi
   Whether citizen of India ? : Yes
   If, foreigner, state the country of origin / : Not applicable
   Address : Deputy Director (Publicity), Spices Board, Cochin 682 025, Kerala State
6. Name and address of individuals who on the news paper and printers or share - holders holding more than one percent of total capital : Wholly owned by Spices Board, Cochin 682 025, Kerala State

I, K. Lekshmikutty hereby declare that the particulars given above are true to the best of my knowledge and belief.

Date : 1-3-2009

Sd/-
Signature of Publisher

2008 ഏപ്രിൽ –ജനുവരി; 2007–08 ഏപ്രിൽ–ജനുവരി കാലയളവിലെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കയറ്റുമതി താരതമ്യം

(അളവ് ടണ്ണിൽ, മൂല്യം ലക്ഷം രൂപയിൽ, നിരക്ക് കിലോയ്ക്ക് രൂപ)

ഇനം	2008–09 ലെ ലക്ഷ്യം		2008–09 ഏപ്രിൽ – ജനുവരി			2007–08 ഏപ്രിൽ – ജനുവരി			ലക്ഷ്യ വിജയ ശതമാനം		2008–09 ലെ ശതമാന വ്യത്യാസം	
	അളവ്	മൂല്യം	അളവ്	മൂല്യം	നിരക്ക്	അളവ്	മൂല്യം	നിരക്ക്				
കുരുമുളക്	35,000	52,000	21,600	35,609.50	164.86	29,700	43,376,28	146.05	62	68	-27	-18
ഏലം	550	2,500	475	3,025.00	636.84	400	1,868,53	467.26	86	121	19	62
പേരേലം	1,300	1,500	1,500	1,822.50	121.50	1,150	1,260.66	109.65	115	122	30	45
വറ്റൽ മുളക്	190,000	100,000	156,500	89,153.75	56.97	160,930	86,439.49	53.71	82	89	-3	3
ചുക്ക്	7,000	3,000	4,100	2,702.50	65.91	5,960	2,257.76	37.88	59	90	-31	20
മഞ്ഞൾ	50,000	16,000	47,000	21,080.25	44.85	40,715	12,497.13	30.69	94	132	15	69
കൊത്തമല്ലി	25,000	10,000	22,100	15,378.75	69.59	21,725	8,911.44	41.02	88	54	2	73
ജീരകം	28,000	27,500	29,750	30,987.98	104.16	20,835	21,970.95	105.45	106	13	43	41
അയമോദകം	3,000	1,300	2,475	1,638.38	66.20	2,470	1,071.97	43.40	83	126	0	53
പെരുംജീരകം	5,000	2,700	4,650	2,572.50	55.32	4,205	2,262.20	53.80	93	95	11	14
ഉലുവ	10,000	3,000	12,500	4,468.00	35.74	9,145	2,640.57	28.87	125	149	37	69
മറ്റ് ബീജ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ	7,500	2,500	14,100	5,299.00	37.58	6,045	2,124.30	35.14	188	212	133	149
വെളുത്തുള്ളി	1,000	500	600	253.75	42.29	625	360.53	57.71	57.71	60	-4	-30
ജാതിയും ജാതി പത്രിയും	1,300	3,000	1,500	4,278.76	285.25	1,155	2,538.84	219.89	115	143	30	69
വാനില	150	1,500	275	2451.80	891.40	205	1,710,41	835.07	183	143	34	43
മറ്റ് സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ	20,000	8,000	18,000	8,975.76	49.87	16,475	6,920,42	42.00	90	112	9	30
കറിപ്പൊടികളും കുഴമ്പുകളും	12,000	12,000	11,500	13,874.50	120.65	9,500	9,129.39	96.10	96	116	21	52
പുതിനയുദ്പന്നങ്ങൾ	21,500	130,000	17,500	121,218.83	692.65	18,295	112,24.66	613.30	81	93	-4	8
സുഗന്ധ എണ്ണകൾ, ഒളിയോറസിനുകൾ	6,700	58,000	6,000	62,719.00	1045.32	5,340	44,986.19	842.44	90	108	12	39
ആകെ	425,000	435,000	372,125	427,510.52		354.875	364,531.72		88	98	5	17
മൂല്യം ഡോളറിൽ		1025.00		956.75			904.11			93		6

1. കടുക് , ചോമ്പ്, അജ്വൻ, ശതകുപ്പ, പോപ്പി വിത്ത് എന്നിവ
2. വാളൻപുളി, കായം, കറുവപ്പട്ട, കുങ്കുമം മുതലായവ
3. പുതിനയെണ്ണ, മെന്തോൾ, മെന്തോൾ ക്രിസ്റ്റൽ

സ്രോതസ്സ് : കൽക്കത്തയിലെ ഡയറക്റ്റർ ജനറൽ ഓഫ് കമേഴ്സ്യൽ ഇന്റലിജൻസ് ആൻഡ് സ്റ്റാറ്റിറ്റിക്സ് ദിവസേനയുള്ള കയറ്റുമതി അടിസ്ഥാനമാക്കി തയാറാക്കിയത് പ്രാദേശിക ഓഫിസുകളുടെ റിപ്പോർട്ടുകൾ, കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ കയറ്റുമതി കണക്കുകൾ മുതലായവ കൂട്ടിച്ചേർത്ത് തയാറാക്കിയതി.

പിശാച് മുളക് ; ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ

സുരേഷ് മുതുകുളം
അസി. ഡയറക്റ്റർ (പബ്ലിക്കേഷൻ)
കേരള ഭാഷാ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്
നളന്ദ
തിരുവനന്തപുരം
695 503
മൊബൈൽ : 9446306909

ദിഗോണ്ടയെ അറിയുമോ ? പേര് കേട്ട് തെറ്റിദ്ധരിക്കേണ്ട; അനാക്കോണ്ട പോലെ ഭയക്കേണ്ട ഭീകര സർപ്പമൊന്നുമല്ല ദിഗോണ്ട. സാധാരണ കർഷകർ വടക്ക് കിഴക്കൻ ഇന്ത്യയുടെ മലനിരകൾക്ക് ചുറ്റുമായി ഒരു പുരുഷായുസ്സ് മുഴുവൻ ഉഴുതും ഉണ്ടും കൃഷിയിറക്കിയ കർഷകനാണ് ദിഗോണ്ട സൈക്കിയ. ഉച്ചസൂര്യൻ, തീ ജ്ജ്വാല പോലെ കത്തിക്കാളുന്ന ഏതു ചൂടിലും ദിഗോണ്ടയെ പാടത്ത് കാണാം. തലയിലൊരു വൈക്കോൽ തൊപ്പിയും ഉണ്ടാകും. എരി പൊരിവെയിലത്ത് യാതൊരു ഭാവഭേദവുമില്ലാതെ നിന്ന് അദ്ധ്വാനിക്കുന്ന ദിഗോണ്ടയ്ക്ക് ഏതു പ്രതികൂല സാഹചര്യത്തെയും നിസ്സാരമായി നേരിടാനുള്ള ഈ എരിയുന്ന ഉശിരൻ കരുത്ത് പകർന്നു നൽകിയതാര് എന്ന് ചോദിച്ചാൽ ദിഗോണ്ട ഉടൻ മറുപടി പറയും 'ഒരു മുളക്'

എരിവിൻ തിരുമധുരം: എരിവ് എത്ര കാഠിന്യമായാലും ഗിന്നസ്സ് ബുക്കിലേക്ക് കടക്കാൻ ഈ സുന്ദരിക്ക് അതൊരു പ്രശ്നമല്ല.

തീർത്തും അപരിചിതമായ പേരും കരണം പൊട്ടിക്കുന്ന കടുത്ത എരിവും കൈമുതലായുള്ള ഈ മുളക് തന്റെ കുട്ടിക്കാലം മുതൽ ഈ കർഷകൻ ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. കുട്ടിയായിരിക്കുമ്പോൾ സോസുകളുണ്ടാക്കിത്തരാൻ അമ്മ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നതും, പ്രായമായി വിവാഹിതനായപ്പോൾ ഭാര്യ കറിയിലും മറ്റും ചേർത്തിരുന്നതും ഈ മുളക് തന്നെ. മുളകിന്റെ ഒരരി അറിഞ്ഞോ അറിയാതയോ കടിച്ചാൽ മതി എരിഞ്ഞ് കണ്ണ് തള്ളിയത് തന്നെ.

'ഓരോ തവണ കഴിക്കുമ്പോഴും അങ്ങ് മരിച്ച് പോയിരുന്നെങ്കിൽ എന്ന് തോന്നിയിട്ടുണ്ട്... ദിഗോണ്ട പറയുന്നു.

".....അത്രമാത്രം അസഹ്യമാണ് അതിന്റെ എരിവ്.....വാക്കുകൾ കൊണ്ട് വിശദീകരിക്കാൻ കഴിയില്ല..."

ഇതിലൊരണ്ണം തിന്നാൽ മതി.. പിന്നെ നിങ്ങൾക്ക് ഇവിടം വിട്ട് പോകാൻ കഴിയില്ല..

ഒരിക്കൽ ഈ മുളക് നേരിൽ കാണാൻ തന്റെ നാട്ടിൽ എത്തിയ സന്ദർശകനോട് ദിഗോണ്ട പറഞ്ഞു.

മുളകിന്റെ എരിയുന്ന ഗന്ധം തട്ടിയാൽ മതി കണ്ണിൽ നിന്നും മൂക്കിൽ നിന്നും വെള്ളം ധാരധാരയായി ചാടും.

വെറുതെയാണോ ഈ വില്ലന്റെ പേര് ലോക റെക്കോഡുകളുടെ ഗിന്നസ്സ് ബുക്കിൽ കയറിയത് ?

ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ എന്നാണ് ലോകത്തെ ഏറ്റവും എരിവ് ശൂരത്വം കൈ മുതലായുള്ള ഈ മുളക് ചെടിയുടെ പേര്. അസമിലെ മണ്ണിലാണ് ഇതിന്റെ വേരോടിയിരിക്കുന്നത്. നാഗ ജോലോക്കിയ, ഗോസ്റ്റ് ചില്ലി, നാഗാ രാജ മിർച്ച്, രാജ ചില്ലി, നാഗാ ഹരി, ഗോസ്റ്റ് പെപ്പർ,

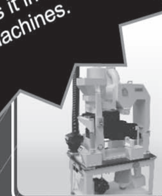
➤16

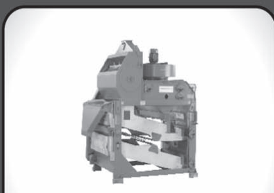
Superior Performance = Higher Productivity = Better Profitability

Fowler Westrup

Agricultural Processing Machineries and Material Handling Equipment

Free Sample Test
Get grain samples and we'll process it in our lab machines.





SI
Fowler Westrup Pre Cleaner

FAU
Fowler Westrup Fine Cleaner

BT
Fowler Belt Conveyor

GS
Fowler Oliver Gravity Separator

DS
Fowler Oliver HI-CAP Destoner

TR
Fowler Westrup Indent Cylinder

CS
Fowler Westrup Paddy Separator

Fowler Westrup Silos

MAA Blr 433-09

We are manufacturers of a wide range of world-class processing machinery for agricultural products. Over 50 years of experience, along with cutting edge technology and state-of-the-art manufacturing facilities have resulted in Agricultural Processing Machineries of high quality standards. Therefore make us your preferred partner for enhanced performance and better profits. Shown here are a few of our agricultural processing machines.

To know more about our machineries or to place an order, talk to us today!

FOWLER WESTRUP (INDIA) PVT. LTD.

Plot No. 249 & 250,
Bommasandra Industrial Area,
3rd Phase, Bangalore 560 099.
Tel: 080-27832992, Mob: 9945241738,
Fax: 080-27831594
Email: fwl@fowlerwestrup.com
www.fowlerwestrup.com

Contact :

Delhi	011-29942741/29942742
Kolkata	033-24646586
Mumbai	022-25916459

Fowler westrup

A joint venture between
John Fowler, India
&
Westrup, Denmark

ബിഹ് ജൊലോക്കിയ, നാഗാ മോറിച്ച് എന്നൊക്കെ ഇതിന് വിളിപ്പേരുകൾ എത്രയെങ്കിലുമുണ്ട്. ബിഹ് ജൊലോക്കിയ എന്ന പദത്തിന് അസമീസ് ഭാഷയിൽ അർത്ഥം പോയിസൺ ചില്ലി എന്നാണ്.

ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയയ്ക്ക് ഗിന്നസ് ബുക്കിലേക്കുള്ള പ്രവേശനം വേഗം നേടിക്കൊടുത്തത് അതിന്റെ അനിതരസാധാരണമായ രണ്ട് വേറിട്ട സവിശേഷതകളാണ്; മുളകിന്റെ ഒരു തരി കടിച്ചാൽ ഞൊടിയിടയിൽ കണ്ണിൽ നിന്നും മൂക്കിൽ നിന്നും വെള്ളം കുടുകുടാ ചാടുകയും വായ്ക്കുള്ളിലുണ്ടാകുന്ന എരിവ് അഞ്ച് മണിക്കൂറോളം യാതൊരു ഭാവഭേദവുമില്ലാതെ നീണ്ട് നിൽക്കുകയും ചെയ്യും.

ക്യാപ്സിക്കം ചൈനൻസ് വിഭാഗത്തിലെ അംഗമാണ് ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ. ഈ വാക്കിന്റെ അർത്ഥം പിശാച് മുളക് (ഗോസ്റ്റ് പെപ്പർ) എന്നാണ്. പിശാച് കടിക്കുന്ന പോലെ അസഹ്യമാണത്രെ ഈ മുളക് ഒന്നുകടിച്ചാൽ. രാജാ മിർച്ച എന്നാൽ മുളകുകളിലെ രാജൻ എന്നർത്ഥം.

വിളഞ്ഞ ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ മുളകിന് 60മുതൽ 85മില്ലി മീറ്റർ നീളവും 25-30 മി. മീറ്റർ വീതിയും ഉണ്ട്. ഓറഞ്ചോ കടും ചുവപ്പോ നിറവുമാണ്.

മുളകിന്റെ എരിവ് അളക്കുന്നത് സ്കോവില്ലെ ഹീറ്റ് യൂണിറ്റ് (Scoville Heat Unit) ലാണ്. ഏത് മുളകിനും അതിന്റെ സ്വതസിദ്ധമായ എരിവ് നൽകുന്നത് കാപ്സയ്സിൻ എന്ന ഘടകമാണ്. മുളകിന്റെ ഞരമ്പുകളിലും തൊലിയിലും മാംസള ഭാഗങ്ങളിലുമാണ് കൂടുതൽ കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. അല്ലാതെ നിങ്ങൾ കരുതുന്ന പോലെ മുളകിന്റെ അരിയിലല്ല എരിവിന്റെ ഒളിവാസം. എരിവ് കൂടുതലും മുളകിന്റെ തൊലിയിലാണ് അടങ്ങിയിരിക്കുന്നത്.

ഡോ. വിൽബർ സ്കോവില്ലെ 1912ലാണ് മുളകിന്റെ എരിവ് നിർണ്ണയിക്കാൻ വിദ്യ കണ്ടെത്തിയത്. ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ ഓർമ്മയ്ക്കായാണ് ഈ അളവുകോലിന് സ്കോവില്ലെ ഹീറ്റ് യൂണിറ്റ് എന്ന് വന്നത്. ഈ രീതിയനുസരിച്ച് മുളകിന്റെ എരിവളക്കുന്നത് ഇങ്ങനെ : മുളക് ലായനി തയാറാക്കി അതിൽ പഞ്ചസാര ലായനി ചേർത്ത് മയപ്പെടുത്തും. എരിവ് പെട്ടെന്ന് തിരിച്ചറിയാൻ കഴിയാതാകുന്ന വരെയാണ് ഇങ്ങനെ പഞ്ചസാര ലായനി ചേർക്കുക. അഞ്ച് പേരടങ്ങുന്ന വിദഗ്ദ്ധ പാനൽ രുചിച്ചിട്ട് വേണം ഇത് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്താൻ. ഇങ്ങനെ കുരുമുളക് ലായനി എത്രത്തോളം നേർപ്പിച്ച് എന്നത് സ്കോവിലെ സ്കെയിലിൽ അളക്കും. ഇങ്ങനെ നോക്കുമ്പോൾ ക്യാപ്സിക്കം പോലെ തെല്ലും കാപ്സസെയിൻ അടങ്ങിയിട്ടില്ലാത്ത മുളകിനങ്ങളുടെ സ്കോവില്ലെ നിരക്ക് പൂജ്യമായിരിക്കും; എന്നാൽ 200,000 യൂണിറ്റ് അളവ് രേഖപ്പെടുത്തുന്ന ഹബാനെറോ (Habanero) പോലുള്ള മുളകിനങ്ങളുടെ കാര്യമോ ? അവ 200,000 മടങ്ങ് നേർപ്പിച്ചാൽ മാത്രമെ അവയിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന കാപ്സയ്സിൻ പൂർണ്ണമായും അടങ്ങുകയുള്ളു.

എരിവിന്റെ കാര്യത്തിൽ നേരത്തെ രാജ പദവിയിൽ വിരാജിച്ച റെഡ്ഡ് സാവന്ന എന്ന മുളകിന്റെ 577,000 സ്കോവില്ലെ ഹീറ്റ് യൂണിറ്റിനെ കടത്തി വെട്ടി 1,0001,304 യൂണിറ്റ് രേഖപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടാണ് ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ മുളകുരാജ പദവി കരസ്ഥമാക്കിയത്.

ഇനി മറ്റ് മുളകിനങ്ങളുമായി ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയയുടെ എരിവിന്റെ തോത് താരതമ്യപ്പെടുത്തിയാലോ ?

എരിവിൽ അഗ്ര ഗണ്യനെങ്കിലും ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ ഉപയോഗിച്ച് ചില വിശിഷ്ട വിഭവങ്ങൾ അസമിൽ തയാറാക്കാറുണ്ട്. ഇതിലൊന്നാണ് സൂപ്പർ ഹോട്ട് അസം കറി പേസ്റ്റ്. ഒരൊറ്റ ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ മുളക് മാത്രമാണ് ഉതിലുപയോഗിക്കുന്നത്. ഒരു മുളകിന്റെ അരിയെടുത്ത് ഉണക്കിപ്പൊടിച്ച് അതോടൊപ്പം മറ്റ് സുഗന്ധ മസാല വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ചേരുംപടി ചേർത്താണ് ഈ വിഭവം തയാ

മുളകിന്റെ പേര്	സ്കോവില്ലെ ഹീറ്റ് യൂണിറ്റ് (SHU)
ബെൽ പെപ്പർ പിമന്റൊ	100 - 500
പൊബ്ലാനോ പെപ്പർ	1000 - 1500
റൊക്കോട്ടില്ലോ പെപ്പർ	1500 - 2500
ജലാപ് - എ	2500 - 8000
സെറാനോ പെപ്പർ	10,000 - 23,000
കായേൻ പെപ്പർ	30,000 - 50,000
തായ് പെപ്പർ	50,000 - 100,000
ജെമൈക്കൻ ഹോട്ട് പെപ്പർ	100,000 - 200,000
ഹബാനെറോ ചില്ലി	100,000 - 350,000
റെഡ് സാവെനോ ഹബാനെറോ	350,000 - 580,000
* ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ	855,0,000 - 1041,422

റാക്കുന്നത്.

വടക്കുകിഴക്കൻ ഇന്ത്യയിലെ വനം വന്യ ജീവി വകുപ്പ് അധികൃതരാകട്ടെ ജൊലോക്കിയയ്ക്ക് പുതിയ ഒരുപയോഗമാണ് കണ്ടെത്തിയത്. അപ്രതീക്ഷിതമായി എത്തി വീടും വിളകളും നശിപ്പിക്കുന്ന കാട്ടാനക്കൂട്ടത്തെ തുരത്താൻ ! കൃഷിയിടങ്ങൾക്ക് ചുറ്റും ഇവർ ചണം കൊണ്ട് ബലവത്തായ വേലി കെട്ടി അതിൽ ഗ്രീസും ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ മുളകും തേച്ചുപിടിപ്പിക്കും. മാത്രമല്ല ഈ മുളക് കൊണ്ട് അവർ പുകബോംബുകൾ (Smoke Bombs) ഉണ്ടാക്കി പുകച്ച് ആനകളെ വിരട്ടി ഓടിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

" ചെറിയ കൂടകൾ ഉണ്ടാക്കി അതിൽ ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയ മുളക് നിറച്ച് കമ്പിന്റെ അകത്തായി കെട്ടും. എന്നിട്ട് ഇത് തീ കത്തിക്കും. എരിഞ്ഞ് നീറുന്ന തീ ഗോളം പോലെ ഇത് കടുത്ത എരിവ് ഗന്ധം പുറന്തള്ളും. ഇത് നിശ്ചയമായും ആനകളെ തുരത്തും.

അസം ഹാഥി പദ്ധതിയുടെ പ്രവർത്തകനായ നന്ദിത ഹസാരിക പറയുന്നു.

എരിവിന്റെ പര്യായമെങ്കിലും ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയയ്ക്ക് മറ്റ് കാതലായ ചില ഉപയോഗങ്ങളുണ്ട്. ഉദരാസ്വാസ്ഥ്യങ്ങൾക്കുള്ള ഔഷധത്തിലെ ചേരുവയാണിത്. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ രംഗത്തും ഇതിന്റെ നിർണ്ണായകമായ സ്ഥാനമുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ പാക്കേജിംഗ് വ്യവസായത്തിൽ ഇതൊരു മികച്ച ചേരുവയാണ്. പച്ച മുളക് അച്ചാറിടുകയും ചെയ്യും. എരിവ് കൂടുതലായതിനാൽ അളവ് വളരെ കുറച്ച് മതി എന്ന ഒരു അധിക മേന്മയും ഇതിനുണ്ട്.

എന്താ, എരിവിന്റെ വിക്റ്ററി സ്റ്റാൻഡിൽ എത്തിയ ഭൂട്ട് ജൊലോക്കിയയെ ഇനിയെങ്കിലും നാം തിരിച്ചറിയണ്ടേ ?

വെറും
50 രൂപ
ഇന്ത്യൻ
കർഷകരുടെ
സഹയാത്രികന്റെ
വാർഷിക വരിസംഖ്യ

സ്പൈസസ്
ഇന്ത്യ
സ്പൈസസ്
ബോർഡിന്റെ
മുഖപത്രം
മലയാളി
വായനയുടെ മനസ്സ്

ഏപ്രിലിലെ കൃഷിപ്പണികൾ

ഏലം

പരിപാലന മുറകൾ നഴ്സറിയിൽ

ആവശ്യകതയനുസരിച്ച് നഴ്സറികൾ, പോളി ബാഗ് നഴ്സറികൾ, തട്ടകൾ എന്നിവയിൽ വെള്ളം ഒഴിച്ച് കൊടുക്കണം.

നഴ്സറിയിൽ വിത്തഴുകൽ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ 0.2ശതമാനം കോപ്പർ ഓക്സി ക്ലോറൈഡോ 0.2ശതമാനം മാൻകോസെബ്രോ ട്രൈക്കോ ഡർമ്മയോ സ്യൂഡോമൊണസോ ബാസില്ലസോ മണ്ണിളക്കി പ്രയോഗിക്കണം.

ഇലയഴുകൽ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനായി 0.3ശതമാനം മാൻകോസെബ്രോ, ഇലക്കുത്ത് ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ 0.2ശതമാനം ബാവിസ്റ്റിനോ അല്ലെങ്കിൽ 0.25ശതമാനം ഡൈഫോൾട്ടാലനോ ഇലകളിൽ തളിക്കണം.

കൃഷിയിടത്തിൽ

ചെടികളുടെ ചുവട്ടിൽ പുതയിട്ടിരിക്കുന്നത് കൂടാതെ ആവശ്യമെങ്കിൽ വെള്ളം ഒഴിച്ച് കൊടുക്കണം. ഉണക്കയിലകൾ കോതിക്കളയുന്നത് ഉണക്കയിലകൾ കോതിക്കളയുന്നത് കീട നിയന്ത്രണത്തിന് സഹായകമായിരിക്കും.

കീട നിയന്ത്രണം

സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഉണങ്ങിയ ഇലകൾ കോതിക്കളയുകയും പച്ച ഇലകൾക്ക് കേട് വരാതെ സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം.

തണ്ടുതുരപ്പൻ പുഴുക്കൾ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ നൂറ് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കിയ 200 മില്ലി ലിറ്റർ ക്ലോർപൈറിഫോസ് തളിക്കുക.

രോഗ നിയന്ത്രണം

കറ്റേ രോഗം ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ ചെടി പിഴുതെടുത്ത് നശിപ്പിക്കണം.

ഇലത്തുരുമ്പ്, ചെന്താൾ, ഇലക്കുത്ത് തുടങ്ങിയവയുടെ നിയന്ത്രണത്തിന് 0.25ശതമാനം മാൻകോസെബ്രോ കംപാനിയനോ 30ദിവസത്തെ ഇടവേളകളിൽ രണ്ട് മൂന്ന് പ്രാവശ്യം തളിക്കണം.

തട്ട വീഴൽ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ 0.2ശതമാനം ബാവിസ്റ്റിൻ വ്യാജ തണ്ടുകളിൽ തളിക്കണം.

വേരഴുകലും ഇല മഞ്ഞളിപ്പും നിയന്ത്രിക്കുവാൻ ഇലകളിൽ തളിക്കുന്നതിനൊപ്പം 0.2 ശതമാനം ബാവിസ്റ്റിനോ കാർബൻഡാസിമോ മാൻകോസെബ്ബുമായി കലർത്തി പ്രയോഗിച്ചാൽ മതി.

ആന്ത്രക്നോസ് ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ 0.2ശതമാനം ബാവിസ്റ്റിൻ തളിച്ചാൽ മതി.

വിളവെടുപ്പും സംസ്കരണവും

25–30 ദിവസത്തെ ഇടവേളകളിൽ വിളവെടുപ്പ് തുടരാം. പാകമായ കായ്കൾ പറിച്ചെങ്കിലേ ഗുണമേന്മയുള്ള ഏലം ഉദ്പാദിപ്പിക്കാനാകൂ എന്നത് ഓർമ്മ വയ്ക്കുക.

വിളവെടുത്ത ഏലക്കകൾ വൃത്തിയായി ഒഴുകുന്ന വെള്ളത്തിൽ കഴുകി വെള്ളം വാർന്ന ശേഷമെ സംസ്കരണ പുരകളിലേക്ക് മാറ്റാവൂ. പത്ത് ശതമാനം ഈർപ്പത്തോടെ സംസ്കരിച്ച ഏലക്കാകൾ കറുത്ത പോളിത്തിൻ കൊണ്ട് ഉണ്ടാക്കിയ ഗണ്ണി ബാഗുകളിലാക്കി തടിപ്പെട്ടികളിൽ സൂക്ഷിക്കണം.

കുരുമുളക്

നഴ്സറി മുറകൾ

മേൽമണ്ണ്, മണൽ, തേങ്ങാ വെള്ളം എന്നിവ 3:1:1 അനുപാതത്തിൽ 6 X 4 വലിപ്പമുള്ള പോളിത്തിൻ ബാഗുകളിൽ നിറച്ച് അതിൽ നട്ട കരുമുളക് വള്ളികൾക്ക് വെള്ളം ഒഴിച്ച് നനച്ച് കൊടുക്കണം.

വേനൽ മഴ ലഭിച്ചുകഴിഞ്ഞാലുടൻ അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പം വർദ്ധിക്കുകയും ഇലയഴുകൽ രോഗ സാദ്ധ്യതകൾ കൂടുകയും ചെയ്യും. ഇലയഴുകൽ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ 0.2ശതമാനം കാർബൺഡാസിം അല്ലെങ്കിൽ ഒരുശതമാനം ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കണം. രോഗം ബാധിച്ച ഭാഗങ്ങൾ മാറ്റി കത്തി നശിപ്പിച്ച് കളയണം.

പരിപാലന മുറകൾ കൃഷിയിടത്തിൽ

തുള്ളി നനയോ ഹോസ് ഉപയോഗിച്ചുള്ള നനയോ ആഴ്ച്ചയിലൊരിക്കൽ കുരുമുളക് തോട്ടങ്ങളിൽ നടത്തണം.

ഇടയകലങ്ങളിൽ കൃഷിപ്പണികൾ ചെയ്യുമ്പോൾ വള്ളികൾക്കും വേരുകൾക്കും കേട് വരാതെ നോക്കണം.

വിളവെടുപ്പും സംസ്കരണവും

വിളവെടുപ്പ് തുടരാം. ചുവന്ന് പഴുത്ത മണികൾ പറിച്ചെടുത്താൽ ഗുണ മേന്മയുള്ള കുരുമുളക് ഉണക്കിയെടുക്കാം. കുരുമുളക് സംസ്കരണത്തിനായി ശുചിയാക്കിയ പനമ്പായ്കളോ, കോൺക്രീറ്റ് തറകളോ, പോളിത്തിൻ ഷീറ്റുകളോ ഉപയോഗിക്കണം.

വാനില

കാലാവസ്ഥയ്ക്കനുസരിച്ച് വാനില വള്ളികൾ നനച്ച് കൊടുക്കണം. ജൈവാവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് പുതയിടണം.

ആവശ്യകതയനുസരിച്ച് വള്ളികൾ താങ്ങ് കാലുകളിൽ ചുറ്റിക്കെട്ടി കൊടുക്കണം. കൈ കൊണ്ട് പൂക്കളിൽ പരാഗണം നടത്തണം. അതിരാവിലെ ആറ് മണിക്കും ഉച്ചയ്ക്ക് ഒരു മണിക്കുമിടയിലുള്ള സമയമാണ് പരാഗണത്തിന് നല്ലത്. അന്തരീക്ഷത്തിലെ ഈർപ്പ നില സ്ഥിരമായി നില നിർത്തുവാൻ വാനിലത്തോട്ടങ്ങളിൽ മിസ്റ്റ്/മൈക്രോ സ്പ്രിങ്ക്ളർ ജല സേചന സൗകര്യം ഉപയോഗിക്കണം.

കഴിഞ്ഞ രണ്ട് വർഷമായി കുമ്മായം ചേർക്കത്ത മണ്ണിൽ വള്ളിയൊന്നിന് 500 ഗ്രാം വച്ച് കുമ്മായം ഇടണം.

വൈറസ് രോഗ ബാധ കണ്ടാൽ വാനില വള്ളികൾ വേരോടെ പിഴുത് നശിപ്പിക്കണം.

ബീൻസിന്റെ അറ്റത്ത് മഞ്ഞളിപ്പ് കണ്ടാൽ വിളവെടുപ്പ് തുടരണം.

ഇഞ്ചി

വേനൽ മഴ ലഭിച്ച ശേഷം മണ്ണിളക്കി ഇഞ്ചി ക്കണ്ടം ഒരു മീറ്റർ വീതിയിലും ആവശ്യമായ നീള ത്തിലും 25സെന്റി മീറ്റർ ഉയരത്തിലും ഒരു ക്കണം.

മഴക്കാലത്ത് വെള്ളം കെട്ടക്കിടക്കാതെ ഒഴു കിപ്പോകാൻ സൗകര്യമൊരുക്കണം. 30ടൺ തൊഴുത്തുവളം പൊടിച്ചതോ കമ്പോസ്റ്റോ 310 കിലോഗ്രാം സൂപ്പർ ഫോസ്ഫേറ്റ് 40 കി ലോഗ്രാം മൂറിയറ്റ് ഒഫ് പൊട്ടാഷ് എന്നിവ ഹെക്റ്ററൊ ന്നിന് എന്ന തോതിൽ ഇഞ്ചിക്കണ്ടത്തിൽ അടി വളമായി ചേർക്കണം.

ഏപ്രിൽ രണ്ടാം വാരത്തോടെ വേനൽ മഴ പെയ്ത് കഴിയുമ്പോൾ 20-25ഗ്രാം ഭാരമുള്ള വിത്തിഞ്ചി നടണം.

വിത്തിഞ്ചി നടുന്നതിന് മുൻപായി 0.1ശത മാനം കിനാൽ ഫോസ് (100 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 400 മില്ലി ലിറ്റർ കലക്കിയത്). 0.3 ശതമാനം ഡൈത്തേൻ എം 45 (നൂറ് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 300 ഗ്രാം കലക്കി നേർപ്പിച്ചത്) ഇവ രണ്ടിലും

ഓരോ അര മണിക്കൂർ വീതം മുക്കി വച്ച ശേഷം നടുന്നത് നല്ലത്.

25 x 30 / 25 x 25 സെന്റി മീറ്റർ അകലമിട്ട് അഞ്ച് സെന്റി മീറ്റർ ആഴത്തിൽ കൈകൊണ്ടോ, കൈത്തോണ്ടി കൊണ്ടോ കുഴിച്ച് അതിൽ ചാണ കപ്പൊടിയോ കമ്പോസ്റ്റോ നിറച്ച് വേണം ഇഞ്ചി വിത്ത് നടുവാൻ.

ഹെക്റ്ററൊന്നിന് 15ടൺ പച്ചിലകളോ ഉണ ക്കയിലകളോ ഇട്ട് പുതയിടണം

മഞ്ഞൾ

ഇഞ്ചിക്കണ്ടമൊരുക്കിയത് പൊലെയാണ് മഞ്ഞളിനും ബഡ്സ് ഉണ്ടാക്കേണ്ടത്. വെള്ളം വാർന്ന് പോകുവാൻ നീർച്ചാലുകൾ ഉണ്ടാക്കണം.

40ടൺ തൊഴുത്ത് വളം പൊടിച്ചതോ കമ്പോസ്റ്റോ 185കിലോഗ്രാം സൂപ്പർ ഫോസ് ഫേറ്റും 50കിലോഗ്രാം മൂറിയറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷും മണ്ണിൽ കൂട്ടിക്കലർത്തി ഹെക്റ്ററൊന്നിന് എന്ന തോതിൽ തടങ്ങൾ ഒരുക്കണം. ഏപ്രിൽ രണ്ടാം വാരം വിത്തിടാം. 20-25ഗ്രാം ഭാരമുള്ളവയാവണം വിത്തിനായി നടേണ്ടത്.

ഇഞ്ചി വിത്ത് നടും മുൻപ് ചെയ്ത പോലെ കിനാൽഫോസിലും ഡൈത്തേൻ എം 45ലും കൃത്യമായി നേർപ്പിച്ച അളവിൽ മുക്കി വേണം നടുവാൻ.

നട്ട ശേഷം പുതയിടുവാനും ശ്രദ്ധിക്കണം.

With Best Compliments From

MOODY INTERNATIONAL

MOODY ICL CERTIFICATION LTD.,

(Group Company of Moody international, UK)

Our Services:

➢ **System Certification**

- QMS ISO 9001:2008 (UKAS/NABCB)
- EMS ISO 14001:2004 (UKAS)
- OHSAS: 18001.
- ISMS ISO 27001 (UKAS)
- TS 16949 (IATF)
- AS 9100

➢ **Food Certification**

- FSM 22000:2005 (UKAS)
- ISO 9001 + HACCP
- Eurepgap (UKAS/COFRAC)
- BRC (British Retail Consortium) Certification
- Marine Stewardship Council (Chain of Custody)
- GMP (Good Manufacturing Practice) for procedures of animal feed
- GTP (Good Training Practice) for cereals and grain storage
- Responsible Fishing Scheme (RFS)

➢ **Social Certification:**

- WRAP Certification
- SA 8000

➢ **Product Certification**

- CE Marketing

Directives Covered

- PED, SPVD, TPED, ATEX
- Machinery, LVD, EMC, RoHS
- Medical Devices, Invitro and active Implantable Devices
- Construction products, Toys
- ASME Stamping (U, S etc. Stamping)
- Other legal compliance certification
- IBR, MOM, DOSH Approvals
- WEEE/IECQ QC 080000

Training Courses:

Moody International Provides a complete range of Technical and General Management Trainings

MOODY ICL CERTIFICATION LTD.,

(Group Company of Moody international, UK)
38, DJ Complex,7th Street
Cross Cut Road, Gandhipuram
Coimbatore - 641012
Ph: 0422 ñ 4373265, Tele Fax: 0422 ñ 4373309
Mobile: 9447124569
Email: micl.coimbatore@moodyint.com, pvrkin@yahoo.com

പ്രകൃതിയുടെ നന്മ; കൃഷിയുടെ മേന്മ

പോൾസൺ താം
പി.ഇ.സി. സ്റ്റീൽ
കൂനംതൈ
ഇടപ്പള്ളി
മൊബൈൽ : 9495355436

പ്രകൃതിയുടെ നന്മയാണ് കൃഷിയുടെ മേന്മ. ഈ വിശ്വാസ പ്രമാണം ഉൾക്കൊണ്ട വിളവിന് ഇന്ന് ലോകമെങ്ങും ആവശ്യക്കാരുണ്ട്. അതിനാൽ ഇവരെ സംപ്രീതരാക്കാൻ ഉദ്പന്നത്തിന്റെ പ്രകൃതി ബന്ധത്തെക്കുറിച്ച് ഒരു സൂചന നൽകുന്നത് നല്ലതാണ്.

പ്രാചീന കേരളത്തിലെ കർഷകരുടേത് ഭൂപ്രകൃതിക്കും ഋതുഭേദത്തിനും അനുസരിച്ചുള്ള കൃഷി രീതിയായിരുന്നു. ഇതിനാൽ തന്നെ എരിയുന്ന മദ്ധ്യാഹ്ന കാലത്തിലും മരം കോച്ചുന്ന മഞ്ഞ് കാലത്തിനും നിലയ്ക്കാതെ പെയ്യുന്ന ഇടവപ്പാതിക്കും ആഞ്ഞടിക്കുന്ന കാറ്റുകാലത്തിനും അനുയോജ്യ കൃഷിയിനങ്ങളെ ഇവർ കണ്ടെത്തി. അങ്ങനെയാണ് കയ്പ, ചീര, മത്തൻ, കുമ്പൻ, വെള്ളരി ഇവ വേനൽക്കാല വിളകളായും വെണ്ട, വഴുതന, മുളക്, പയറ് ഇവ വർഷ കാല വിളകളായും കർഷകർക്കിടയിൽ സ്ഥാനം പിടിച്ചത്.

ആഞ്ഞടിക്കുന്ന കാറ്റ് കാല ത്തിന് തുവര കൃഷി അനുയോജ്യമെന്ന് അനുഭവത്തിലൂടെ കർഷകർ വില യിരു ത്തി. നമ്മുടെ രാജ്യത്ത് വൃശ്ചിക കാറ്റിന്റെ ശക്തിക്കനുസരിച്ച് വൃക്ഷ വിളകളിൽ നിന്നും കൂടുതൽ കായ് ഫലം ലഭിക്കുമെന്ന് കൃഷിക്കാർ അനുഭവത്തിലൂടെ തിരിച്ചറിഞ്ഞു.

ഓരോ ഋതുഭേദങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യ ഇന വൈവിദ്ധ്യം പൈതൃകമായി പ്രാചീന കാലങ്ങളിൽ നിലവിലുണ്ടായിരുന്നു. സൃഷ്ടികളിൽ നില നിൽപ്പിനുള്ള പ്രകൃതിയുടെ വരദാനമായിരുന്നു ഈ ഇന വൈവിദ്ധ്യം. പ്രകൃതി പ്രതിഭാസങ്ങൾ ഈ ഇന വൈവിദ്ധ്യത്തെ നില നിർത്തി വരികയും ചെയ്തു.

വെള്ളപ്പൊക്കം എന്ന പ്രതിഭാസം വയലുകളിലെ എലിശല്യം ഇല്ലാതാക്കി. മിന്നലിലൂടെ മണ്ണിന് ലഭിക്കുന്നത് അത്യുത്തമമായ പാക്യജനകം വളം. വരൾച്ചയെ അതിജീവിക്കാൻ ഇല പൊഴിച്ചിൽ. ശാസ്ത്രം അംഗീകരിച്ച മറ്റൊരു പ്രപഞ്ച സത്യം !

വിവിധ അടുക്കുകളായി കാണുന്ന മണ്ണും വായു മണ്ഡലത്തിന്റെ അവസ്ഥയും കൃഷിയിടത്തിലേക്ക് പതിക്കുന്ന സൂര്യ പ്രകാശവും മണ്ണിലെ ഈർപ്പവും അതിലുണ്ടാകാവുന്ന വ്യതിയാനങ്ങളും കൃഷിയിടത്തിലെ രാസികവും ഭൗതികവും ജൈവികവുമായ പ്രക്രിയകളിൽ സാരമായ സ്വാധീനം ചെലുത്തുന്നു. ഇതിന്റെ അനുയോജ്യതയാണ് ഒരു ചെടിക്ക് ലഭിക്കുന്ന ഏറ്റവും നല്ല ആവാസ വ്യവസ്ഥ. ഇത് ചെടികളുടെ വളർച്ച, വിള മേന്മ, വംശ വർദ്ധന,

രോഗ പ്രതിരോധം ഇവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.

പൊക്കം കൂടിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ കാപ്പി, തെയില, ഏലം മുതലായവ നന്നായി വളരുന്നതും പടിഞ്ഞാറൻ പ്രകാശമേൽക്കുന്ന ദിശയിൽ ഗ്രാമ്പു ആദ്യം പൂവിടുന്നതും സൂര്യ കിരണങ്ങൾ നേരിട്ട് പതിക്കാത്ത വടക്ക് ദിശ ഇഞ്ചി, മഞ്ഞൾ, ഏലം, ജാതി തുടങ്ങിയ സുഗന്ധ വിളകൾക്ക് ഉത്തമമാകുന്നതും ഇത് കൊണ്ടാണ്. ഈ പ്രകൃതി നിയമം വിത്തുകളിലും ചില ജനിതക മാറ്റത്തിന് കാരണമാകുന്നു. വളരെ ഉയരം കൂടിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന സസ്യ വിത്തുകൾ സമതല പ്രദേശങ്ങളിൽ വളരുന്ന സസ്യ വിത്തുകൾ ഉയരം കൂടിയ സ്ഥലങ്ങളിലും നല്ല വളർച്ച പ്രകടമാക്കുന്നില്ല. ഓരോ ഭൂപ്രദേശത്തിനും അതിന് അനുയോജ്യ സസ്യ ഇനങ്ങളെ പ്രകൃതി നിശ്ചയിച്ച സത്യത്തിലേക്കാണ് വിരൽ ചൂണ്ടുന്നത്. ഈ പ്രകൃതി നിശ്ചയത്തിനനുസൃതമായ കൃഷി ഗുണത്തിലും എണ്ണത്തിലും വലിപ്പത്തിലും ദീർഘായുസ്സിലും മുൻപന്തിയിലായിരിക്കും. ഈ പ്രകൃതിഹിത ഉദ്പന്നം ഉയർന്ന വില നൽകി വാങ്ങാൻ രാജ്യത്തിനകത്തും പുറത്തും ആവശ്യക്കാരുണ്ട്.

ഉദ്പന്നത്തെ പോലെ ഉദ്പന്നം തയാറാക്കിയ രീതിയും അതിന് പിന്നിലെ അണിയറ ശിൽപ്പികളും ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടും. ആദിവാസികൾ കർഷകരായോ കർഷകത്തൊഴിലാളികളായോ ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്ന ചിലയിനം സുഗന്ധ വിളകൾക്ക് ഉയർന്ന വില നൽകുവാൻ ചില രാജ്യങ്ങൾ തയാറായിട്ടുള്ളത് അത് കൊണ്ടാണ്.

10-4-2008ലെ പത്ര വാർത്ത പ്രകാരം തേക്കടി വന മേഖലയിലെ മന്നാൻ, പള്ളിയൻ, ഊരാളി വിഭാഗം ആദിവാസികൾ ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്ന കുരുമുളക് 33ശതമാനം അധികം നൽകിയാണ് ജർമ്മനി വാങ്ങിയത്. ജർമ്മനിയിലെ ഇക്കോ ലാൻഡ് ഹെർബ്ബ്സ് ആൻഡ് സ്പൈസസ് എന്ന കമ്പനിയാണ് ഈ ജൈവ കുരുമുളക് വാങ്ങാൻ തയാറായത്. ഇടനിലക്കാരുടെ ചൂഷണത്തിൽ നിന്നും ആദിവാസികളെ രക്ഷിക്കുവാനുള്ള ശ്രമമാണിത്. വഞ്ചി വയൽ ആദിവാസിക്കോളനിക്ക് ജൈവ സാക്ഷ്യപത്രം ജർമ്മനിയിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുകയും ചെയ്തു. പെരിയാർ പെപ്പർ എന്ന പേരിൽ ബ്രാൻഡ് നാമം ഉണ്ടാക്കുവാനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് ഇപ്പോൾ അധികൃതർ. ജൈവ കൃഷിയിലൂടെ ആദിവാസികൾ ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്ന കുരുമുളക് ഉയർന്ന വിലയ്ക്ക് വിദേശത്തേക്ക് കയറ്റി അയയ്ക്കുവാനുള്ള പദ്ധതിയാണിത്. പെരിയാർ ഇക്കോ ഡവലപ്പ്മന്റ് കമ്മിറ്റിയും പെരിയാർ ഫൗണ്ടേഷനും ചേർന്ന് വനം വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിലാണ് ഈ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്. കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ ഭൂപ്രദേശ സൂചിക രജിസ്ട്രേഷനും ഇത്തരം പദ്ധതികൾക്ക് സഹായകമാണ്. ഇപ്രകാരം കൃഷിയുടെ ബൗദ്ധിക സ്വത്തവകാശം സംര

ക്ഷിക്കാൻ ആ പ്രദേശത്തെ കൃഷിക്കാർക്ക് ഭൂപ്രദേശ സൂചിക പദ്ധതികൾ വഴി സാധിക്കും.

ഒരു പ്രത്യേക ഭൂപ്രദേശത്ത് ഉദ്ഭവിക്കുന്ന കാരണം പ്രത്യേക ഗുണ മേന്മയോ, സ്വാഭാവിക വിശേഷണങ്ങളോ അവകാശപ്പെടുന്ന പരമ്പരാഗത ഉദ്പന്നങ്ങളെ തിരിച്ചറിയുന്നതിന് സഹായിക്കുന്ന പ്രത്യേക സൂചകമാണ് ഈ ഭൂപ്രദേശ സൂചകം.

ആറന്മുള കണ്ണാടി, പാലക്കാടൻ മട്ട അരി, ഞവര അരി, മലബാർ കുരുമുളക്, ആലപ്പുഴ ഏലം, ആലപ്പുഴ കയർ, മലബാർ അറബിക്ക കാപ്പി എന്നീ തനത് കേരളീയ ഉദ്പന്നങ്ങൾക്ക് 1999ലെ കേന്ദ്ര ഭൂപ്രദേശ സൂചക സംരക്ഷണം ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ പൈതൃക സമ്പത്തായ പൊക്കാളി അരിയെ തനത് ബ്രാൻഡ് ഉദ്പന്നമായി കേന്ദ്ര സർക്കാർ അംഗീകരിച്ചത് ഈ വർഷമാണ്. ചെന്നൈയിലെ ഭൂപ്രദേശ സൂചക രജിസ്ട്രി ഓഫിസ് പൊക്കാളി അരിയെ കേരളത്തിന്റെ തനത് ഭൂപ്രദേശ സൂചകമായി അംഗീകരിച്ചാണ് രജിസ്ട്രേഷൻ നൽകിയത്. ഇതോടെ പൊക്കാളി കൃഷി നടത്തുന്നതിനും പൊക്കാളി അരി ഒരു ബ്രാൻഡ് ഉദ്പന്നമായി വിപണനം നടത്താനും പൂർണ്ണമായ അവകാശം കേരളത്തിലെ കർഷകർക്ക് ലഭിച്ചിരിക്കുകയാണ്. കമ്പോള മൂല്യം വർദ്ധിക്കുവാനും കർഷകർക്ക് കൂടുതൽ വില ലഭിക്കുവാനും ഇത് വഴിയൊരുക്കി. പ്രകൃതിയുടെ ഇപ്രകാരമുള്ള പ്രാദേശിക നന്മകളെ കൃഷിയുടെ മേന്മക്കായി ഉപയോഗിക്കാനാകും. മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യ സംരക്ഷിക്കുന്നതിനും ആ പ്രദേശത്തെ മണ്ണിലെ ഘടകങ്ങളെക്കുറിച്ച് കൃത്യമായ വിവരങ്ങൾ നൽകി അതിനനുയോജ്യമായി കൃഷിയിറക്കുവാൻ സഹായിക്കുന്ന സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ സോയിൽ ഹെൽത്ത് കാർഡ് പദ്ധതിയും ഭൂപ്രദേശ സൂചകാ ചിഹ്നമായി സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്. ഈ പദ്ധതിയും പ്രകൃതിയുടെ സ്വാഭാവിക നന്മകളെ കൃഷിയുടെ മേന്മക്കായി ഉപയോഗിക്കാൻ സഹായകമാണ്.

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളിലെ നൂറ് മേനി വിളവിനും വിപണിക്കും രൂപരേഖ

ജി. വിശ്വനാഥൻ നായർ
വൈശാഖം
ഈരയിൽക്കടവ് പി. ഒ.
കോട്ടയം
ഫോൺ : 9447156472

ലോക കാർഷിക ഭൂപടത്തിൽ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന വിളകളുടെ കൃഷിയിൽ കേരളത്തിന് പ്രമുഖ സ്ഥാനമാണ് ഉള്ളത്. ലോകമൊട്ടുക്ക് ഉപയോഗത്തിലുള്ള ഒട്ടുമിക്ക സുഗന്ധ വിളകളും ഇവിടെ സാർവത്രികമായി സമൃദ്ധമായി കൃഷിചെയ്യുന്നു. കേരളത്തിലെ പരമ്പരാഗത സുഗന്ധ വിളകളാണ് കുരുമുളക്, ഏലം, ഇഞ്ചി, മഞ്ഞ ൾ, ജാതി, ഗ്രാമ്പു, കറുവ തുടങ്ങിയവ.

കേരളത്തിലെ സുഗന്ധ വിളകൾ മറ്റിടങ്ങളിലേതിനേക്കാൾ ഗുണ മേന്മ കൂടിയവയാണെന്നുള്ളത് പരക്കെ അംഗീകരിച്ചതാണ്. ഇവയ്ക്കുള്ള പ്രിയവും മുൻപന്തിയിൽ തന്നെ. ഇന്ത്യൻ

ഉദ്പന്നങ്ങൾ ആഭ്യന്തര വിദേശ കമ്പോളങ്ങൾ കയ്യടക്കിയിരിക്കുന്നു. ഈ സ്ഥിതി നില നിർത്തി കയറ്റുമതിയിലൂടെയും അല്ലാതെയുമുള്ള വിപണനം വർദ്ധിപ്പിച്ച് വരുന്നതിനുള്ള തന്ത്രങ്ങൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഇക്കാര്യത്തിൽ ഊന്നൽ നൽകേണ്ട പ്രധാന വികസന രീതികളെ കുറിച്ചുള്ള രൂപ രേഖ.

മേന്മയേറിയ ഇനങ്ങൾ

ഗുണത്തിലും ഉദ്പാദന ശേഷിയിലും മികച്ച ഇനങ്ങൾ കൂടുതലായി ഉരുത്തിരിച്ചെടുക്കുകയും ഈ വിധ മേന്മയുള്ള നിലവിലുള്ള ഇനങ്ങളുടെ കൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും വേണം. ഉദ്പാദന ക്ഷമത നശിച്ചതും കുറഞ്ഞതുമായ ഇനങ്ങൾ മാറ്റി നല്ലവ കൃഷി ചെയ്യണം. കേരളത്തെപ്പോലെ കൃഷി സ്ഥലം കുറവുള്ള പ്രദേശത്തേക്ക് അനിയോജ്യമായത് പുനരുദ്ധാരണ കൃഷിയാണ്. അതായത് ഉള്ള സ്ഥലത്ത് നിന്ന് പരമാവധി ഉദ്പാദനമെന്നതാകണം ലക്ഷ്യമിടേണ്ടത്.

സുഗന്ധ വിളകൾ എല്ലാം വ്യാവസായിക പ്രാധാന്യം ഉള്ളവ കൂടിയാണ്. ഇവ അസംസ്കൃത വസ്തുവാക്കി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉദ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. വില കൂടുതൽ ലഭിക്കുന്നതിനും കയറ്റുമതി സാദ്ധ്യതയ്ക്കും സംസ്ക രണ സംരംഭങ്ങൾ സഹായമാകും. ഈ ഉദ്പന്നങ്ങളായിരിക്കും ഇനിമേൽ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് പ്രിയമുള്ളതാവുക എന്നതും അറിയുക.

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ആവശ്യം വിവിധങ്ങളാണ്. ഓരോ ആവശ്യത്തിനും തികച്ചും പര്യാപ്തമായ ഇവയുടെ ഇനങ്ങളുണ്ട്. അവ ഏതെല്ലാമെന്ന് അറിഞ്ഞ് നല്ലവിത്ത് സമാഹരിച്ച് കൃഷിയിറക്കുന്നതിൽ ശ്രദ്ധിക്കണം. വ്യാവസായിക വളർച്ച തൊഴിൽ സാദ്ധ്യത കൂട്ടുന്നതിനും സ്ഥിരവിലയുടെ ആദായ സ്ഥിരത നില നിർത്തുവാനും സഹായമാകും.

വിളവെടുപ്പ് നിശ്ചിത സമയം നടത്തുവാൻ തക്കവണ്ണം ഒരേ മൂപ്പുള്ളതും ഒരേ ഇനത്തിൽ പെട്ടതുമായ കൃഷി ചെയ്യേണ്ടതാണ്. വിളവെടുപ്പിന് തന്നെ ഘട്ടം ഘട്ടമായി ദീർഘ നാൾ വേണ്ടി വരുന്ന വിളകളാണ്. ഇത് കുറച്ച് കൊണ്ടുവരാനായാൽ വിളവെടുപ്പ് ചെലവ് കുറയ്ക്കാനാകും. ഗുണ മേന്മ നില നിർത്തി കൃഷിച്ചെലവ് കുറച്ചു കൊണ്ടുള്ള കൃഷിയായിരിക്കും ആദായകരമാകുക. ഇതിനൊക്കെ സഹായമായ ഇനങ്ങളും കൃഷിപ്പണി ക്രമീകരണവും ഓരോ വിളക്കും വേണ്ടി തയാറാക്കണം.

പ്രതിരോധ ശേഷിയുള്ള ഇനങ്ങൾ

പ്രതികൂല സാഹചര്യങ്ങൾ കീട ബാധ എന്നതെല്ലാം വിളകളുടെ ഉദ്പാദന ക്ഷമതയെ ബാധിക്കുന്നു. ഇവയെ അതിജീ

വിക്കാൻ പോന്ന ഇനങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ അവ തന്നെ തിരഞ്ഞെടുത്ത് കൃഷിയിറക്കണം.

ഏലം, ഇഞ്ചി, കുരുമുളക്, എന്നീ വിളകൾ താരതമ്യേന കൂടുതൽ കീട രോഗ ബാധക്ക് വിധേയമാകാറുണ്ട്. കാലാവസ്ഥ അനുകൂലമല്ലാതെ വരുമ്പോൾ കീട രോഗ ബാധ രൂക്ഷമാകാറുണ്ട്. ഇവയെ പ്രതിരോധിക്കാൻ നിലവിൽ ആവർത്തിച്ച് വരുന്ന മാർഗ്ഗങ്ങൾ ചെലവേറിയതും ഉദ്പന്ന ഗുണങ്ങളെയും ആരോഗ്യകരമായ പരിസ്ഥിതിയെയും ബാധിക്കുന്നതാണ്. ആയതിനാൽ പ്രതിരോധ ശേഷിയുള്ള ഇനങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ അവ കൃഷിക്ക് ഉപയോഗിക്കണം.

കേരളത്തിൽ മഴ കൂടുതലെങ്കിലും വരൾച്ചയുടെ വറുതികൾ ഗുരുതരമാണ്. വരൾച്ച വിളകളുടെ വിളവ് ശേഷി കുറയ്ക്കും. ചിലപ്പോൾ അവ തീർത്തും നശിക്കുന്നതിന് ഇട വരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. വരൾച്ചയെ അതിജീവിക്കാൻ പോന്ന ഇനങ്ങൾ ഒരളവുവരെ ഇതിന് പരിഹാരമാകും. ഈ പ്രത്യേകതയുള്ള ഇനങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ

അവ തന്നെ കൃഷിയിറക്കുകയും ഇതിനായി ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങൾ പുതിയ ഇനങ്ങൾ ഉരുത്തിരിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ നടത്തുകയും വേണം.

മഴയെ മാത്രം ആശ്രയിച്ച് നടത്തി വരുന്ന ഇന്നാട്ടിലെ കൃഷി ജല സേചന സാദ്ധ്യതയൊടെ നടത്താനായാൽ ഉദ്പാദനത്തിലൊരു മുന്നേറ്റം തന്നെ കൈവരിക്കാനാകും.

കേരളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന വിളകൾ ഏതായാലും മറ്റ് പ്രദേശങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് കൃഷിച്ചെലവിൽ വലിയ വർദ്ധനവാണ് വരുന്നത്. പ്രധാനമായ ചെലവിനങ്ങളിലൊന്ന് വർദ്ധിച്ച തൊഴിലാളി കൂലിയാണ്. ഇതിനോടൊപ്പമാണ് തൊഴിലാളി ക്ഷാമമെന്നതും. ചെലവ് കുറച്ച് യഥാ സമയം കൃഷിപ്പണികൾ നടത്താനാകണം. ഇതിനും യന്ത്രവത്കരണത്തെ ആശ്രയിക്കുകയേ വഴിയുള്ളു. വിളകളുടെ സ്വഭാവവും വിളവിന്റെ ഉപയോഗങ്ങളും എന്തെല്ലാമെന്ന് അറിഞ്ഞ് കൃഷിപ്പണികൾ ലഘൂകരിക്കാനും ചെലവ് കുറയ്ക്കാനും പോന്ന യന്ത്രവത്കരണം നടപ്പിലാക്കണം. ഇക്കാര്യത്തിൽ ഇനിയും പൂർണ്ണ തോതിൽ വിജയിക്കാനായിട്ടില്ലെങ്കിൽ വിടവ് നികത്തുന്നതിനുള്ള ഉപാധികൾ കണ്ടെത്തി പ്രവർത്തിയിൽ എത്തിക്കുവാൻ ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങൾ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിക്കണം. കർഷകർക്കും അനുഭവത്തിലൂടെ ഓരോ കൃഷിപ്പണിക്കും പര്യാപ്തമായവ കണ്ടെത്താനാകും. അത് സഫലമായാൽ വേണ്ട പ്രചാരണം നൽകി ഏവരുടേയും സഹായത്തിനുള്ള ലഭ്യമാക്കണം.

നല്ലയിനം തൈകൾ

എല്ലാ സുഗന്ധ വിളകളുടേയും കൃഷി നടത്താനാഗ്രഹിക്കുന്നവരുടെ അഭിലാഷമാണ് ഗുണ മേന്മയേറിയ നടീൽ വസ്തുക്കൾ. ഓരോ മേഖലയ്ക്കും ആവശ്യമുള്ളത്രയും നടീൽ വസ്തുക്കൾ. ഉദ്പാദിപ്പിച്ച് യഥാ സമയം വിതരണം നടത്താൻ സൗകര്യമുണ്ടാക്കണം. ഓരോ പ്രദേശത്തിന്റെയും പ്രത്യേകതകൾ അറിഞ്ഞ് അനിയോജ്യമായ ഇനങ്ങൾ വേണം കൃഷി ചെയ്യാൻ ഈ ഇനങ്ങളുടെ തൈകൾ അല്ലെങ്കിൽ വിത്തുകൾ ലഭ്യമാക്കാനായാൽ കൃഷിക്കാർക്ക് അത് സഹായകമാകും.

സംഭരണം, സംസ്കരണം, വിപണനം

വിളവ് നഷ്ടം പരമാവധി ഒഴിവാക്കി യഥാർത്ഥ മൂപ്പിൽ ഉദ്പന്നാവശ്യത്തെ മുന്നിൽ കണ്ട് വിളവെടുത്ത് സംസ്കരിച്ച് മൂല്യ വർദ്ധിത ഉദ്പന്നങ്ങളാക്കി വേണം വിപണനം നടത്താൻ. മാലിന്യം കലരാത്ത ശുദ്ധമായ ഉദ്പന്നത്തെ വിപണിയിൽ പ്രിയമുണ്ടാകൂ. തന്നെയുമല്ല അവർക്കേ നല്ല വില ലഭിക്കുകയും ചെയ്യുകയുള്ളു. ഇതിനൊക്കെ യന്ത്രോപകരണങ്ങളെ പ്രയോജനപ്പെടുത്താനുമാകണം.

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ എല്ലാം നേരിട്ട് ഭക്ഷ്യ വസ്തുവാക്കാൻ പറ്റുന്നവയാണ്. ആയതിനാൽ അവ വിഷ മാലിന്യ മുക്തമായിരിക്കുന്നതിൽ പ്രത്യേക ശ്രദ്ധ വേണം. നമ്മുടെ ഉദ്പന്നങ്ങൾക്ക് പ്രിയം നഷ്ടപ്പെടുന്നതിന് ഇറക്കുമതി രാജ്യങ്ങളിൽ ഇട വരുത്തിയതിന് കാരണങ്ങളിലൊന്ന് മാലിന്യം കലർന്നതാകുന്നു എന്നതാണ്. വേർതിരിക്കാവുന്ന മലിന വസ്തുക്കളേക്കാൾ മാരകമാകുന്നത് വിഷാംശം അടങ്ങിയിരി

ക്കുന്നു വെന്നതാണ്. ഇക്കാര്യത്തിൽ കൃഷിക്കാരെ ബോധവത്കരിക്കുകയും മേന്മ നഷ്ടപ്പെടുന്നതിടയാകുന്നതൊന്നും ചെയ്യാതിരിക്കുന്നതിന് നിഷ്കർഷിക്കുകയും വേണം.

കലർപ്പില്ലാത്ത രാസ വിമുക്തമായ ഉദ്പന്നങ്ങൾ ആകർഷകമായ പായ്ക്കറ്റുകളിലാക്കി പ്രത്യേക ബ്രാൻഡ് നാമത്തിൽ വിൽക്കാനായാൽ നല്ല വില വാങ്ങി ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിക്കാനാകുമെന്നും അറിയുക.

ജൈവ കൃഷിക്ക് ഊന്നൽ

കേരളത്തിലെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾക്ക് ആവശ്യക്കാർ കൂടുതലും വിദേശങ്ങളിലാണുള്ളത്. അവർക്ക് വേണ്ടത് കലർപ്പ് ലേശമില്ലാത്ത വിഷലേശമില്ലാത്ത ശുദ്ധമായ ഉദ്പന്നങ്ങൾ ആണ്. വിളവ് ശേഖരിക്കുമ്പോൾ പ്രകൃത്യാലുള്ള ഗുണ മേന്മകൾ എന്തെല്ലാമോ അവയെല്ലാം ഒത്തിണങ്ങിയതാകണം ഉപഭോക്താവിൽ എത്തിക്കേണ്ടത്. ആഗോളാടിസ്ഥാനത്തിൽ ജൈവ ഉദ്പന്നങ്ങൾക്കാണ് പ്രിയം. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കാര്യത്തിൽ ജൈവ കൃഷി എന്ത് വില കൊടുത്തും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കേണ്ടതാണ്.

പുതിയ വിളകളും വ്യവസായ സാദ്ധ്യതകളും

കേരളത്തിലെ വിവിധ കാർഷിക മേഖലകൾക്ക് സ്വായത്തമായ കാലാവസ്ഥാ ഘടകങ്ങളെ കണക്കിലെടുത്ത് പുതിയ വിള കൃഷിയിറക്കുന്നതിനും നിലവിലുള്ളവയുടെ പുതിയ ഇനങ്ങൾ ഉരുത്തിരിച്ചെടുക്കുന്നതിനും സഹായകമായ ഗവേഷണങ്ങൾക്ക് മുതിരണം. ഓരോ മേഖലയിലും കൃഷി പരീക്ഷണത്തോട്ടങ്ങൾ നടത്തി പുതിയവയുടെ കൃഷി വിജയകരമെന്ന് ബോദ്ധ്യപ്പെട്ട ശേഷം കൂടുതൽ കൃഷി സ്ഥലത്തേക്ക് അവ വ്യാപിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രചരണം നടത്തണം. പ്രാദേശികാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി നടത്തുന്നത് സംസ്കരണ വിപണനത്തിന് വഴിയൊരുക്കുമെന്ന നേട്ടമാണെന്നും അറിയുക.

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന തൈലങ്ങൾ, ഒളിയോറസിൻ, കറിപ്പൊടികൾ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം പ്രാദേശികമായും പ്രിയമുള്ളതും കയറ്റുമതി സാദ്ധ്യതയുള്ളതുമായ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉദ്പന്നങ്ങളാണ്.

മേൽ വിവരിച്ച സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന വികസന പരിപാടികൾ വ്യാപകമാക്കുന്നതിന് വേണ്ട കാർഷിക നയങ്ങൾ കണ്ടെത്തി നടപ്പാക്കുന്നതിൽ സർക്കാരും അവ നടപ്പാക്കുന്നതിൽ കർഷകരും കർഷക കൂട്ടായ്മകളും തയാറാകണം. ആവശ്യ സാധനങ്ങളുടെ ലഭ്യതയിൽ സ്വയം പര്യാപ്തതയിൽ സാമ്പത്തിക ഉന്നമനത്തിനും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കൃഷി ഇവിടെ തഴച്ചു വളരണം, ഒപ്പം കയറ്റുമതി തഴച്ച് വളരണം.

ഉലുവയും ഇഞ്ചിയും

സി. ആർ. ഹരിഹരൻ
ലവണ്ടർ
പള്ളിമുക്ക്
പേട്ട പി.ഒ.
തിരുവനന്തപുരം
695024
ഫോൺ: **0471-2740012**

ഉലുവ വറുത്തത്, ചുക്ക്, കുരുമുളക്, ഏലക്ക, തുളസിയില, ജീരകം എന്നിവ ചേർത്ത കാപ്പി ജല ദോഷത്തെ അകറ്റും. ഉലുവ അരച്ച് മുഖത്ത് പുരട്ടി ഉണങ്ങിയ ശേഷം ചെറു ചൂട് വെള്ളത്തിൽ മുഖം കഴുകിയാൽ മുഖകാന്തി വർദ്ധിക്കും. ഇഡ്ഡലിക്കുള്ള ഉഴുന്ന് പരിപ്പിനോടൊപ്പം അൽപ്പം ഉലുവ അരച്ച് ചേർത്താൽ ഇഡ്ഡലി നന്നായി പൊങ്ങി മയപ്പെടും. നടുവേദന ശമിക്കാൻ ഉലുവ വറുത്ത് പൊടിച്ച് കാപ്പിയിൽ ചേർത്ത് പതിവായി കുടിച്ചാൽ മതി. ശരീര പുഷ്ടിക്ക് ഗോതമ്പും സമം ഉലുവയും വറുത്ത് പൊടിച്ച് കഞ്ഞി വച്ച് കുടിക്കുന്നത് ഫലപ്രദമാണ്.

ഉലുവ കുതിർത്ത് അരച്ച് തലയിൽ പുരട്ടി പത്ത് മിനിറ്റ് കഴിഞ്ഞ് അൽപ്പം കർപ്പൂരം

ചേർത്ത വെള്ളം കൊണ്ട് തല കഴുകിയാൽ പേൻ ശമിക്കും. സ്ത്രീകൾക്ക് മുലപ്പാൽ വർദ്ധിക്കാൻ ഉലുവാ കഞ്ഞി പതിവായി സേവിക്കുന്നത് ഫലപ്രദമാണ്. രക്ത സമ്മർദ്ദത്തിന് വെളുത്തുള്ളിയും ജീരകവും, ഉലുവയും സമം എടുത്ത് വറുത്ത് ഇവയിട്ട് വെന്ത വെള്ളം പതിവായി കുടിക്കുക. ദഹനത്തിന് സഹായകമായി നാരുകൾക്കൊപ്പം ജീവ കം സി, ജീവകം എ, റീബോഫ്ളേവിൻ, മഗ്നീഷ്യം, ഇരുമ്പ്, പൊട്ടാസ്യം ഉയർന്ന തോതിൽ പ്രോട്ടീൻ എന്നിവയും ഉലുവ യിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

ഇരുമ്പിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യത്താൽ സമ്പന്നമായ ഉലുവ കൗമാര പ്രായത്തിലെത്തിയ പെൺകുട്ടികളിൽ സാധാരണകണ്ട് വരുന്ന രക്തക്കുറവ് അഥവാ വിളർച്ചയ്ക്ക് ഫലപ്രദം. കുട്ടികൾക്കും ഏത് പ്രായത്തിലുള്ള സ്ത്രീകൾക്കും അവശ്യം വേണ്ടതായ കാൽസ്യവും ഉലുവയിലടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ഉലുവ ഭക്ഷണത്തിലൂടെ കഴിക്കുന്നത് എല്ലുകളുടെ ബലക്ഷയത്തിന് ഒരുത്തമ ശമനൗഷധം പോലെ ഉപകരിക്കുമെന്ന് മാത്രമല്ല ആർത്തവത്തോട് അനുബന്ധിച്ചുണ്ടാകുന്ന വേദനയും മാനസിക പിരിമുറുക്കവും കുറക്കും.

അതുപോലെ പ്രമേഹ രോഗത്താൽ അവശതയനുഭവിക്കുന്നവർ ഒരു ടീസ്പൂൺ ഉലുവ നിത്യ വും കഴിക്കുന്നത് കൊണ്ട് രക്തത്തിലെ പഞ്ചസാരയുടെ തോത് കുയ്ക്കാൻ സഹായകമാണ്. രക്തത്തിലെ അധികമുള്ള കൊ ളസ്ട്രോളിന്റെ തോത് കുറയ്ക്കാൻ ഉലുവ നിത്യാഹാരത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തണം. സ്ത്രീ ഹോർമോണിന് തുല്യമായ ഡയോസ്ജനിൻ രാസവസ്തു ഉലുവയിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ളതിനാൽ ഉലുവ പതിവായി ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നത് ആർത്തവ വിരാമത്തോടനുബന്ധിച്ച് മുതിർന്ന സ്ത്രീകൾക്കുണ്ടാകുന്ന ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ കുറയ്ക്കും.

ഇഞ്ചി സിഞ്ചിബറേസി സസ്യ കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ്.

നിത്യവും രാവിലെ ഇഞ്ചിയരച്ച് വിലിയ നെല്ലിക്ക വലിപ്പത്തിൽ വെറും വയറ്റിൽ സേവിക്കുന്നത് രക്ത വാത രോഗികൾക്ക് ആശ്വാസം നൽകും. ഇഞ്ചി ചെറുതായരിഞ്ഞ് തൈരിൽ ഇട്ട് ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പും ചേർത്താൽ സ്വാദേറിയതും പോഷക പ്രാധാന്യവുമായ ഇഞ്ചിത്തൈര് തയാറായി. നൂറ്റൊന്ന് കറിക്ക് തുല്യമാണ് ഇഞ്ചി തൈര് എന്നതിനാൽ ആയിരം കറി എന്നും ഇഞ്ചിക്കറിയെ വിശേഷിപ്പിക്കാറുണ്ട്. അര ഔൺസ് ഇഞ്ചി നീരും അതേ അളവിൽ ഉള്ളി നീരും ചേർത്ത് സേവിച്ചാൽ ഓക്കാനവും ഛർദ്ദിയും മാറിക്കിട്ടും.

അതുപോലെ ഇഞ്ചി ഉണക്കിയെടുക്കുന്ന ചുക്ക് സർവ്വരോഗസംഹാരിയാണ്. ചുക്ക് ചതച്ചിട്ട് തിളപ്പിച്ച വെള്ളം മികച്ച ദഹനസഹായിയാണ്. ഉദര സംബന്ധമായ മിക്ക അസുഖങ്ങൾക്കും ഇഞ്ചി ഏറെ ഫലപ്രദമായ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനമാണെന്ന വൈദ്യ ശാസ്ത്ര വിശകലനം വിസ്മരിക്കാതിരിക്കുക. ഇഞ്ചി കുത്തിപ്പിഴിഞ്ഞ് ഊറൽ കഞ്ഞിവെള്ളത്തിൽ ചുവന്നുള്ളി ഇടിച്ച് പിഴിഞ്ഞ നീര് കൂടി ചേർത്ത് കഴിച്ചാൽ എല്ലാത്തരം ആമാശയ വേദനകളും ശമിക്കും. കൃമി ശല്യം അകറ്റാനും ഈ പ്രയോഗം ഉപകരിക്കും.

അതുപോലെ പുളിച്ച് തികട്ടൽ, ഉണ്ടാകുമ്പോൾ ഇഞ്ചി നീരിൽ ജീരകം, കുരുമുളക് എന്നിവ പൊടിച്ച് തേൻ ചേർത്ത് കഴിച്ചാൽ മതി. ചുക്ക് പൊടിച്ച് തേൻ ചേർത്ത് കഴിച്ചാൽ ഇക്കിൾ മാറും. ദന്ത സംബന്ധമായ മിക്ക അസുഖങ്ങളും ശമിക്കുവാൻ ചുക്ക് പൊടിയും കർപ്പൂരവും ചേർത്ത് പല്ല് തേച്ചാൽ മതി. പല്ല് വേദന, പുഴുപ്പല്ല് എന്നിവയും മാറിക്കിട്ടുമെന്ന് മാത്രമല്ല വായ് നാറ്റവും ശമിക്കും. കടുത്ത വയറുവേദന ശമിക്കാൻ അൽപ്പം ചുക്ക് പൊടിയും പഞ്ചസാരയും കൂട്ടി കഴിച്ചാൽ മതി. ബിയർ, വൈൻ, പായസം എന്നിവയിൽ രുചിക്കും ഔഷധ ഗുണത്തിനുമായി ചുക്ക് പൊടിച്ച് ചേർ ക്കാം.

ചെവി വേദന ഉണ്ടാകുമ്പോൾ ഇഞ്ചി നീര് അരിച്ചെടുത്ത് ചൂടാക്കി ചെറുചൂടോടെ ഒന്നോ രണ്ടോ തുള്ളി ചെവിയിൽ ഇറ്റിച്ച് കൊടുത്താൽ ചെവി വേദന ശമിക്കും. ശരീരത്തിലെ അമിത വണ്ണം അകറ്റുവാൻ അഞ്ച് ഗ്രാം ചുക്ക് പൊടിച്ച് ഒരു ടീസ് പൂൺ നല്ലെണ്ണയിൽ ചാലിച്ച് പതിവായി സേവിച്ചാൽ മതി. ചുരുക്കി പറഞ്ഞാൽ ഔഷധ മേന്മയുടെ നിറകുടമാണ് ഇഞ്ചിയെന്ന സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനം.

സർവ്വസുഗന്ധി

ജോഷി ജോസഫ്
മുഞ്ഞനാട്ട് വീട്
ഏന്തയാർ
കോട്ടയം
686 514
ഫോൺ : 04828-286365
മൊബൈൽ: 9895156917,9744591500

ഔഷധ ഗുണങ്ങൾ നിറഞ്ഞ സുഗന്ധ വിളയാണ് സർവ്വസുഗന്ധി. പേര് സൂചിപ്പിക്കുന്ന പോലെ ഇതിൽ സർവ്വ സുഗന്ധ വിളകളുടെയും ഗുണ മേന്മകൾ ഒന്നിച്ചടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. ജാതി, ഗ്രാമ്പു, കറുവ, മല്ലി, തിപ്പലി തുടങ്ങിയ ഒട്ട് മിക്കവാറും സുഗന്ധ വിളകളുടേയും മണം, ഗുണം, രുചി എന്നിവ ഒന്നിച്ചടങ്ങിയിരിക്കുന്നതിനാലാവാം സർവ്വ സുഗന്ധി അഥവാ ഓൾ സ്പൈസ് എന്ന് വിളിക്കുന്നത്.

മിർട്ടേസിയെ സസ്യ കുടുംബത്തിലെ അംഗമായ ഇവയുടെ ശാസ്ത്രീ നാമം പിമന്റ ഡയോയിക്ക എന്നതാണ്. മദ്ധ്യ അമേരിക്കയും വെസ്റ്റ് ഇൻഡീസും ഇതിന്റെ ജന്മ സ്ഥലങ്ങളായി കരുതുന്നു. എന്നാൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള കൃഷിത്തോട്ടങ്ങൾ ഏറെയും ജമൈക്കയിലാണ്. അതിനാലാവാം ഇതിനെ ജമൈക്കൻ കുരുമുളക് എന്നും വിളിച്ച് വരുന്നത്. ഇന്ത്യയിൽ ബ്രിട്ടീഷു കാരാണ് ആദ്യമായി സർവ്വസുഗന്ധി കൊണ്ട് വന്നത്. തമിഴ് നാട്, കർണ്ണാടകം, എന്നിവിടങ്ങളിലും കേരളത്തിലെ ഹൈറേഞ്ചിലും നാമമാത്രതോതിൽ ഇട വിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്നു.

കേരളത്തിൽ ഇനിയും വേണ്ടത്ര പരിഗണന ലഭിക്കാത്തത് സർവ്വസുഗന്ധിക്കാണ്. കേരളത്തിലെ മണ്ണും കാലാവസ്ഥയും സർവ്വസുഗന്ധി നട്ട് വളർത്തുവാൻ യോജിച്ചതാണ്. വിത്ത് മുളപ്പിച്ച തൈകളാണ് നടാൻ ഏറെ ഉത്തമം. ഇവയുടെ മൂപ്പെത്തിയ കമ്പുകൾ മുറിച്ച് പോളിത്തിൻ കവറിൽ നട്ട് വേര് നന്നായി പിടിച്ച ശേഷം കൃഷി സ്ഥലത്തേക്ക് മാറ്റി നടാം.

നല്ല കായ്ഫലമുള്ള മരങ്ങളിലെ വിളഞ്ഞ് പഴുത്ത കായ്കളാണ് വിത്തിനായി ശേഖരിക്കുന്നത്. ഇവ ഒരു ദിവസത്തോളം വെള്ളത്തിലിട്ട് വിത്തിന്റെ പുറംതോട് അമർത്തി തിരുമ്മി മാറ്റണം. ഇതിന് ശേഷമാണ് വിത്ത് നടാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

പോളിത്തിൻ കവറിൽ മണ്ണ്, മണൽ, ചാണകപ്പൊടി, എന്നിവ ചേർത്ത മിശ്രിതം നിറച്ച് അതിൽ ഒരു കവറിൽ ഒരു വിത്ത് എന്ന കണക്കിന് പാകാം. രണ്ടാഴ്ച്ചക്കുള്ളിൽ വിത്ത് മുളച്ച് തുടങ്ങും. കൂടുതൽ വെയിൽ ഏൽക്കുന്ന സ്ഥലത്തും മഴയത്ത് ശക്തിയായി വെള്ളം വീഴുന്ന സ്ഥലത്തും ഇപ്രകാരം പാകിയ തൈകൾ വയ്ക്കരുത്. തൈകൾക്ക് ക്ഷതം പറ്റാത്ത വിധത്തിൽ നനച്ച് കൊടുക്കുകയും ചെയ്യണം. ഉദ്ദേശം പത്ത് മാസം കഴിയുമ്പോൾ തൈകൾ ഏകദേശം ഒരടി ഉയരത്തിൽ എത്തിയിട്ടുണ്ടാവാം. ഈ അവസരത്തിൽ തൈകൾ പ്രധാന കൃഷി സ്ഥലത്തേക്ക് മാറ്റി നടാം. മികച്ച തൈകൾ മാത്രം നടാൻ ഉപയോഗിക്കാം. രണ്ടടി നീളം, വീതി, താഴ്ച്ച എന്ന കണക്കിന് കുഴികൾ എടുത്ത് അടിവളമായി കമ്പോസ്റ്റ്, ചാണകപ്പൊടി എന്നിവ മേൽമണ്ണും ചേർത്ത് മൂടി തൈകൾ നടാം. കവർ കത്തി ഉപയോഗിച്ച് വരഞ്ഞ് കീറി മണ്ണ് പൊടിഞ്ഞ് പോകാതെ കുഴിയിൽ നടണം. കൂടുതൽ തൈകൾ നടുന്ന അവസരത്തിൽ തൈകൾ തമ്മിൽ ആറേഴ് മീറ്റർ അകലം നൽകാം. മഴക്കാലത്ത് തൈയുടെ ചുവട്ടിൽ വെള്ളം കെട്ടി നിൽക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കണം.

കളയെടുപ്പ് നടത്തി വള പ്രയോഗം നടത്തണം. ചാണകപ്പൊടി, കമ്പോസ്റ്റ്, വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് എന്നിവയും മറ്റ് ജൈവ വളങ്ങളും നൽകിയാൽ മതി.

വേനൽക്കാലങ്ങളിൽ പുതയിട്ട് ജല സേചനം നടത്തണം. കൂടാതെ കടുത്ത ചൂടിൽ നിന്ന് രക്ഷയ്ക്കായി സംരക്ഷണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ നടത്തുന്നതും ഏറെ നല്ലതാണ്.

പച്ചിലകൾ നിറഞ്ഞ ഈ ചെടി പത്തിരുപത് മീറ്റർ ഉയരത്തിൽ വളരും. ഫെബ്രുവരി മാർച്ചിലാണ് സർവ്വസുഗന്ധി പൂക്കുന്നത്. നല്ല മണമുള്ള വെള്ളപ്പൂക്കളുള്ള ഈ ചെടി പൂക്കുന്ന അവസരത്തിൽ ചുറ്റുപാടും നല്ല മണം ഉണ്ടാവും. ജാതി പോലെ ആൺ പെൺ മരങ്ങൾ സർവ്വസുഗന്ധിയിലും ഉണ്ട്. പെൺ മരങ്ങളാണ് കായ്കൾ നൽകുന്നത്. ഇവയുടെ ഇലയും മറ്റ് ഭാഗങ്ങളും ഉപയോഗപ്രദമായതിനാൽ ആൺ മരങ്ങൾ നശിപ്പിക്കേണ്ടതില്ല. ആൺ ചെടികളിൽ കായ് ഉണ്ടാകാറില്ല.

പത്ത് പെൺ ചെടികൾക്ക് ഒരു ആൺ ചെടി എന്ന കണക്കിൽ വേണം കൃഷി നടത്തുവാൻ. ഇതിന്റെ കായുടെ വലിപ്പം രണ്ട് കുരുമുളക് മണികൾ ചേർത്തയത്രയും വരും. പഴുത്ത കായ്ക്ക് നല്ല പർപ്പിൾ നിറവും തിളങ്ങുന്ന കറുത്ത നിറവും കാണാം.

നല്ല പരിചരണം നടത്തുന്ന തൈകൾ ഏഴെട്ട് വർഷമാകുമ്പോൾ കായ്കൾ പറിക്കാറാകും. നന്നായി പഴുത്ത കായ്കൾക്ക് മണവും രുചിയും കുറയുമെന്നതിനാൽ അതിന് മുൻപായി കായ്കൾ വിളവെടുക്കുന്നതാണ് ഉത്തമം. കായ്കൾ വെയിലത്തുണക്കി സൂക്ഷിക്കാം. കൂടാതെ കായ്കൾ പൊ

സർവ്വസുഗന്ധി പൂവിട്ടിരിക്കുന്നു

ടിച്ച് സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനമായി നേരിട്ട് ഉപയോഗിക്കുകയും ചെയ്യാം. നല്ല വിളവ് ലഭിച്ച് തുടങ്ങാൻ പതിനഞ്ച് വർഷം വരെ ഒരു മരത്തിന് സമയം ആവശ്യമാണ്. സർവ്വസുഗന്ധിക്ക് രോഗ കീട ശല്യങ്ങൾ നന്നേ കുറവാണ്. ഭാരതത്തിൽ സർവ്വ സുഗന്ധിയുടെ കൃഷിക്ക് പ്ര ചാരം ലഭിച്ച് വരുന്നതേയുള്ളു.

സർവ്വസുഗന്ധിയുടെ പല ഔഷധ ഗുണങ്ങളും ഇനിയും കണ്ട് പിടിക്കപ്പെട്ടിട്ടില്ല. സർവ്വ സുഗന്ധിയുടെ ഇല, കുരു എന്നിവയിൽ നിന്നും തൈലം വേർ തിരിച്ചെടുക്കാം.

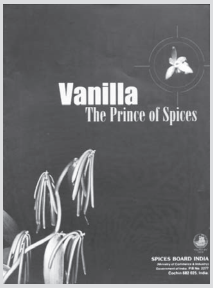
സർവ്വസുഗന്ധിയുടെ കായ്കളും ഇലകളുമാണ് കറികൾക്കും മറ്റും സ്വാദും ഗുണവും കൂട്ടാൻ ഉപയോഗിക്കുക. ഇതിന്റെ ഇല പറിച്ചെടുത്ത് ഇറച്ചി, മീൻ കറി, ബിരിയാണി തുടങ്ങിയവ ഉണ്ടാക്കുമ്പോൾ രുചിക്കും, മണത്തിനും, ഗുണത്തിനുമായി ചേർക്കാറുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഇല ഉണക്കിപ്പൊടിച്ചെടുത്തും ഉപയോഗിക്കാം. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾക്ക് നല്ല മണം ലഭിക്കുവാൻ ഇവ നല്ലത് തന്നെ. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലെ വിഷാംശം ഒരുപരിധിവരെ നീക്കാനും ഇവ സഹായിക്കും.

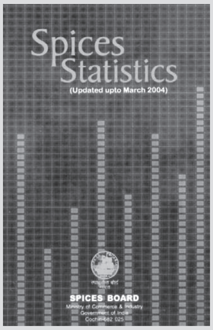
സർവ്വസുഗന്ധിയുടെ നല്ല കട്ടിയും കനവുമുള്ള തടി ഈടുറ്റതാണ്. പിങ്ക് നിറമുള്ള ഈ തടി കൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ കുടക്കാലുകൾക്കും വാക്കിംഗ് സ്റ്റിക്കുകൾക്കും ജമൈക്കയിൽ ധാരാളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. കൂടാതെ ഇവ ധാരാളമായി കയറ്റുമതി തീരദേശ വിപണിയിൽ ഇതിന്റെ ഇലകളിൽ നിന്നും കായ്കളിൽ നിന്നും തൈലവും മറ്റുദ്പന്നങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ട്.

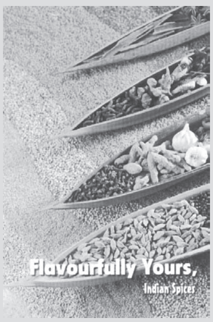
ഉണക്കിയ സർവ്വസുഗന്ധി ഇലകൾ പുകയ്ക്കുവാൻ ഉപയോഗിക്കാം. ഇവ പുകയ്ക്കുന്നത് കൊതുക്, മിന്ത് തുടങ്ങിയവയുടെ ശല്യം കുറയ്ക്കുവാൻ സഹായിക്കും. കൂടാതെ വായുവിലൂടെ പകരുന്ന പല രോഗങ്ങൾക്കും പ്രതിവിധി കൂടിയാണിവ.

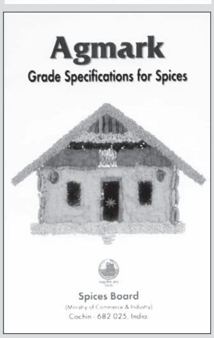
വിദേശ രാജ്യങ്ങളായ ബ്രസീൽ, മെക്സിക്കോ, ഹോണ്ടുറാസ്, ഗാട്ടിമല എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഇതിന്റെ വൻ തോതിലുള്ള കൃഷിയുണ്ട്. കേരളത്തിലെ ഹൈറേഞ്ച് പ്രദേശം ഇതിന്റെ കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമാണ്. വയനാട് ജില്ലയിലും സർവ്വസുഗന്ധി കൃഷി ഉണ്ട്.

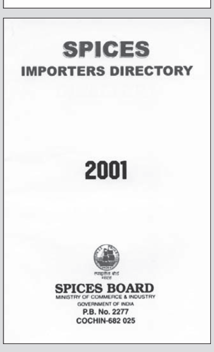
നല്ലൊരു ഇട വിള കൃഷി കൂടിയാണ് സർവ്വസുഗന്ധി ജാതി, കമുക്, തെങ്ങ് തുടങ്ങിയവ കൃഷി ചെയ്തിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ ഇട വിളയായി സർവ്വസുഗന്ധി കൂടി കൃഷി ചെയ്യാം.





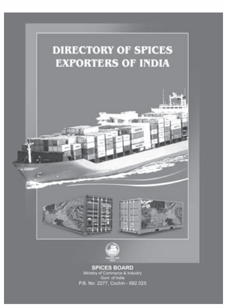






സ്പൈസസ് ബോർഡ് പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ

1.	സ്പൈസസ് ബോർഡ് ആക്റ്റ് ആന്റ് റൂൾസ്	100 രൂപ
2.	സ്പൈസസ് ഇംപോർട്ടേഴ്സ് ഡയറക്ടറി	150 രൂപ
3.	സ്പൈസസ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് ഡയറക്ടറി	100 രൂപ
4.	അഗ്മാർക്ക് ഗ്രേഡ് സ്പെസിഫിക്കേഷൻസ് ഫോർ സ്പൈസസ്	50 രൂപ
5.	ഫിഫ്ത്ത് വേൾഡ് സ്പൈസ് കോൺഗ്രസ്സ് പ്രൊസീഡിംഗ്സ്	300 രൂപ
6.	പെപ്പർ കൾട്ടിവേഷൻ പ്രോസസിംഗ് ആന്റ് മാർക്കറ്റിംഗ് (കന്നഡ ഭാഷയിൽ ലഭ്യമാണ്)	10 രൂപ
7.	നാഷണൽ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് ഓഫ് ഓർഗ്ഗാനിക് സ്പൈസസ് (മലയാളം)	50 രൂപ
8.	ഫ്രം ദ ഇന്ത്യൻ കിച്ചൻ	35 രൂപ
9.	ഗ്രേറ്റ് റസിപ്പീസ്	15 രൂപ
10.	ഫ്ളേവർഫുളി യുവേഴ്സ് ഇന്ത്യൻ സ്പൈസസ് (ഇംഗ്ലീഷ്, ഹിന്ദി)	125 രൂപ
11.	വാനില സ്റ്റാറ്റസ് പേപ്പർ	75 രൂപ
12.	വാനില ദ പ്രിൻസ് ഓഫ് സ്പൈസസ്	100 രൂപ
13.	ഗൈഡ് ലൈൻസ് ഫോർ പ്രൊഡക്ഷൻ ഓഫ് ഓർഗ്ഗാനിക് സ്പൈസസ് ഇൻ ഇന്ത്യ (ഇംഗ്ലീഷ്, കന്നഡ, മറാത്തി, തമിഴ്)	100 രൂപ
14.	സ്പൈസസ് സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്സ്	200 രൂപ



പുസ്തകങ്ങളുടെ വില **സെക്രട്ടറി, സ്പൈസസ് ബോർഡ്, കൊച്ചി 682 025** എന്ന വിലാസത്തിൽ ഡിമാന്റ് ഡ്രാഫ്റ്റായോ മണിയോർഡറായോ അയച്ചാൽ തപാലിൽ ലഭിക്കുന്നതാണ്. വി.പി.പി.യായി പുസ്തകങ്ങൾ അയയ്ക്കില്ല

*** ചെക്കുകൾ സ്വീകരിക്കില്ല**

രാഷ്ട്രാന്തരീയ ജൈവ കാർഷിക മേളയിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ്

സ്പൈസസ് ബോർഡ് പ്രതിനിധികളായി പങ്കെടുത്ത ഗവേഷണ വിഭാഗം ഡയറക്റ്റർ ഡോ. ജെ. തോമസും (വലത്തേയറ്റം) എഞ്ചിനിയർ കെ. കെ. ആനന്ദനും (ഇടത്തുനിന്ന് മൂന്നാമത്) പ്രദർശകരോടൊപ്പം സ്റ്റാളിൽ)

രാഷ്ട്രാന്തര പ്രശസ്തമായ ബയോഫാക് ജൈവ കാർഷിക മേളയിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. ജർമ്മനിയിലെ ന്യൂറംബർഗ്ഗിൽ നടന്ന പ്രദർശനത്തിൽ 2900 പ്രദർശകർ അവരുടെ ഉദ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. പ്രദർശനത്തോടൊപ്പം ജൈവ കൃഷി, ജൈവോദ്പന്ന വ്യാപാരം എന്നിവയെക്കുറിച്ചും പ്രദർശനത്തെക്കുറിച്ചും സെമിനാറുകൾ നടന്നു.

അപ്പേഡയുടെ ബാനറിൽ നാലാം നമ്പർ ഹാളിൽ ആയിരുന്നു സ്പൈസസ് ബോർഡ് പങ്കെടുത്തത്. സ്പൈസസ് ബോർഡിന് കീഴിൽ ആറ് കാർഷികോദ്പന്ന കയറ്റുമതിക്കാർ പങ്കെടുത്തു. കാലടി ആസ്ഥാനമായി ജീവ ഗ്രാമിനെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് ജോണി വടക്കുംചേരി, കോട്ടയത്തെ മണർകാട് സോഷ്യൽ സർവ്വീസ് സൊസൈറ്റിയെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് ബിജുമോൻ കുര്യൻ, രാജസ്ഥാനിലെ വാൻറ്റാജ് ഓർഗ്ഗാനിക് ഫുഡ്സ് ലിമിറ്റഡിനെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് രമേശ്ഭായ്, വിരാൽ പട്ടേൽ, മാനന്തവാടി വയനാട് സോഷ്യൽ സർവ്വീസ് സൊസൈറ്റിയെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് ഫാ. ജോൺ ജോസഫ് എന്നിവർ അവരുടെ ഉദ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിച്ചു.

ബയോഫാക്കിലെ സ്പൈസസ് ബോർഡ് സ്റ്റാൾ

സ്പൈസസ് ബോർഡ് പ്രതിനിധികളായി പങ്കെടുത്ത ഗവേഷണ വിഭാഗം ഡയറക്റ്റർ ഡോ. ജെ. തോമസും എഞ്ചിനിയർ കെ. കെ. ആനന്ദനും ഫ്ളേവറിറ്റ് ബ്രാൻഡ് നാമത്തിലുള്ള ജൈവ കാർ

ഷികോദ്പന്നങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിച്ചു. കൊച്ചിയിലെ കാൻകോർ ഇൻഗ്രേഡിയന്റ്സും പീരുമേട് ഡവലപ്മന്റ് സൊസൈറ്റിയും തങ്ങളുടെ ഉദ്പന്നങ്ങൾ ബോർഡ് സ്റ്റാളിൽ പ്രദർശനത്തിനെത്തിച്ചിരുന്നു.

ജർമ്മനിയിലെ കോൺസുലേറ്റ് ജനറൽ ഓഫ് ഇന്ത്യ അനിൽകുമാർ മഡ്ഗിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് സ്റ്റാളിൽ എത്തുകയും ജർമ്മൻ ഭാഷയിൽ തയാറാക്കിയ ഇന്ത്യൻ ജൈവ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ബ്രോഷറുകളെ കുറിച്ച് സന്തുഷ്ടി രേഖപ്പെടുത്തുകയും അഭിനന്ദിക്കുകയും ചെയ്തു. ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള തത്സല പാചകം സന്ദർകരുടെ തള്ളിക്കയറ്റത്തിനിടയാക്കി.

ജൈവ ഉദ്പന്നങ്ങളുടെയും ജൈവ കാർഷികോദ്പന്നങ്ങളുടെയും വളർച്ച രാഷ്ട്രാന്തരീയ സാമ്പത്തിക മാന്ദ്യത്തിനിടയിലും അക്ഷയമാണെന്ന് യൂറോപ്പുകാർക്കും ജർമ്മനിക്കാർക്കും വ്യക്തമാക്കി കൊടുക്കുന്നതായിരുന്നു ജർമ്മനിയിലെ ന്യൂറംബർഗ്ഗിൽ നടന്ന ബയോഫാക് രാഷ്ട്രാന്ത്രരീയ പ്രദർശനം.

ജൈവ ജീവിതത്തെ സ്വാഗതം ചെയ്യുന്ന മനസ്സുണ്ടെങ്കിൽ 2010 ഫെബ്രുവരി 17 മുതൽ 20 വരെ ന്യൂറംബർഗ്ഗിൽ നടക്കുന്ന ബയോഫാക് പ്രദർശനത്തിലേക്ക് സ്പൈസസ് ബോർഡ് നിങ്ങൾക്കായി ചുവപ്പ് പരവതാനി വിരിച്ചിടുന്നു.

ഗുണമേന്മാ പരിശീലന പരിപാടികൾ

സക്ലേസ്പൂർ

പങ്കെടുത്തവർ

വനഗൂർ

ഫീൽഡ് ഓഫിസർ ബിജു ഏലത്തിലെ രോഗ ലക്ഷണങ്ങളെ കുറിച്ച് വിശദീകരിക്കുന്നു

സക്ലേസ്പൂർ ഫീൽഡ് ഓഫിസിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ആലുവള്ളി, ഉസർമനെ, ക്യാനഹള്ളി, ബാക്കരവള്ളി തുടങ്ങിയ ഗ്രാമങ്ങളിൽ ഗുണമേന്മ പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. ശ്രീജാ രാജേന്ദ്രനും റ്റി. രാമുവും പരിപാടികൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകി.

വനഗൂർ ഫീൽഡ് ഓഫിസിന്റെ ആഭിമുഖത്തിൽ തന്മിലഗിരി, ഉച്ചംഗി, മഗേരി, ബിസ്‌ലേ, ഹാഡലഹള്ളി, ബച്ചഹള്ളി, യാർഹള്ളി, യദേകുമ്‌റി, കഗിനേരി, യേത്തല, എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഗുണമേന്മ പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചു.

ബോഡിനായ്ക്കന്നൂർ

പെരിയാകുളത്തെ തമിഴ്നാട് കാർഡമം പ്ലാന്റേഴ്സ് അസോസിയേഷന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഏലത്തിലെ ജൈവ കൃഷിയെക്കുറിച്ച് സെമിനാറിൽ പ്രശസ്ത ജൈവ കർഷകനായ ആർ. സുന്ദരരാമൻ ക്ലാസെടുക്കുന്നു.

ഐഗൂരിലും, ബിലിഗേരിയിലും പോളി ഹൗസ് ഉദ്ഘാടനം

ഐഗൂരിലെ പോളിബാഗ് നഴ്സറി വികസന വിഭാഗം ഡയറക്റ്റർ ആർ ചന്ദ്രശേഖർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

പോളി ഹൗസിന്റെ ഉൾവശം

ദേശീയ ഹോർട്ടികൾച്ചർ മിഷന്റെ ധന സഹായത്തോടെ കർണ്ണാടകയിലെ സ്പൈസസ് ബോർഡ് വക ഐഗൂർ, ബിലിഗേരി ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റൽ നഴ്സറികളിൽ സ്ഥാപിച്ച പോളി ഹൗസുകൾ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

കർണ്ണാടക സർക്കാരിന്റെ ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ വകുപ്പ് വഴിയാണ് പദ്ധതി നടപ്പാക്കിയത്. ഉന്നത ഗുണ മേന്മയും ഉദ്പാദന ക്ഷമതയും ഉള്ള 11,10,040 ഏലത്തൈകൾ, 1,54,623 വേരുപിടിപ്പിച്ച കുരുമുളക് വള്ളികൾ, 76,20 കുരുമുളക് ന്യൂക്ലിയസ് എന്നിവ ഉദ്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനാണ് ബോർഡ് ലക്ഷ്യം. ലാഭ നഷ്ടം നോക്കാതെ സന്നദ്ധസംഘടനകൾ, കർഷകർ, സർക്കാർ വകുപ്പുകൾ എന്നിവർക്ക് വിതരണം ചെയ്യും.

ദിമാപൂർ

നാഗാലാണ്ടിൽ പേരേലം കർഷകർക്കായി സംഘടിപ്പിച്ച സെമിനാറിൽ ബോർഡിലെ സീനിയർ ഫീൽഡ് ഓഫിസർ എ.എൻ. നാഗരാജ് ക്ലാസ്സെടുക്കന്നു.

സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്തവർ

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഇന്ത്യൻ വിപണിയിലെ ഫെബ്രുവരി 2009 വില

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനം	കേന്ദ്രം	ഇനം	വില കിലോയ്ക്ക്
കുരുമുളക്	കൊച്ചി	അൺഗാർബിൾഡ്	109.13
		ഗാർബിൾഡ്	114.13
ലേല കേന്ദ്രങ്ങൾ	വണ്ടൻമേട്	ഇ ലേലം	508.43
	ബോഡിനായ്ക്കന്നൂർ	ഇ ലേലം	502.11
	സക്ലേസ്പൂർ		395.93
	സിർസി		430.60
പേരേലം	സിലിഗുരി	ചെറുത്	144.82
		വലുത്	126.56
വറ്റൽമുളക്	വിരുതുനഗർ		50.00
ചുക്ക്	കൊച്ചി	മികച്ചത്	100.00
		മധ്യമം	95.00
മഞ്ഞൾ	കൊച്ചി	മികച്ച ആലപ്പി ഫിംഗർ	46.50
	മുംബൈ	രാജ്പുരി ഫിംഗർ	70.17
		ദുഗിരാല	43.33
കൊത്തമല്ലി		ഇൻഡോരി	44.83
		കാൺപുരി	53.83
ജീരകം	മുംബൈ	നാല് ശതമാനം	99.17
പെരും ജീരകം	മുംബൈ		72.92
ഉലുവ	മുംബൈ		30.24
കടുക്	ചെന്നൈ		33.80
വെളുത്തുള്ളി	മുംബൈ		11.00
അയമോദകം	മുംബൈ		49.17
ഗ്രാമ്പു	കൊച്ചി		ഇല്ല
ജാതിക്ക (തൊണ്ടൻ)	കൊച്ചി		160.22
ജാതിക്ക (തൊണ്ടില്ലാത്തത്)			263.70
ജാതിപത്രി			484.35
ഇലവങ്ങം	ചെന്നൈ		74.00
വാനില	ജനുവരി 2009ലെ കപ്പൽ കയറിയ വില		695.00

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ	:	സ്രോതസ്സ്
കുരുമുളക്	:	ഇന്ത്യൻ പെപ്പർ & സ്പൈസ് ട്രേഡ് അസോസിയേഷൻ, കൊച്ചി
ഏലം	:	അംഗീകൃത ലേലക്കാരുടെ റിപ്പോർട്ടുകൾ
പേരേലം	:	സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ റീജിയണൽ ഓഫിസ്, ഗാംഗ്ടക്ക്
ചുക്ക്, മഞ്ഞൾ (കൊച്ചി)	:	ഇന്ത്യൻ ചേംബർ ഓഫ് കോമഴ്സ് & ഇൻഡസ്ട്രി, കൊച്ചി
വറ്റൽ മുളക് (വിരുതുനഗർ, ഗുണ്ടൂർ)	:	വിരുതുനഗർ വറ്റൽ മുളക് കച്ചവടക്കാരുടെ അസോസിയേഷൻ
മഞ്ഞൾ, കൊത്തമല്ലി, പെരുംജീരകം, ഉലുവ, ജീരകം, വെളുത്തുള്ളി, അയമോദകം (മുംബൈ)	:	മെസെഴ്സ് ഛഗൻലാൽ കാളിദാസ് മേത്ത, മുംബൈ
കറുവപ്പട്ട, കടുക് (ദൽഹി)	:	സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ റീജിയണൽ ഓഫിസ്, ദൽഹി
ഗ്രാമ്പു, ജാതിക്ക, ജാതിപത്രി	:	മാതൃഭൂമി ദിനപ്പത്രം
ഇലവങ്ങം	:	സ്പൈസസ് ബോർഡിന്റെ റീജിയണൽ ഓഫിസ്, ചെന്നൈ
വാനില	:	2008 നവംബറിലെ ശരാശരി കയറ്റുമതി വില

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഫെബ്രുവരി 2009ലെ രാഷ്ട്രാന്തരീയ ശരാശരി വില

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനം	ഇനം	വില കിലോഗ്രാമിന് അമേരിക്കൻ ഡോളർ	വില കിലോയ്ക്ക് ഇന്ത്യൻ രൂപ
കുരുമുളക്	മലബാർ ഗാർബിൾഡ് 1	2.65	130.43
വെള്ളക്കുരുമുളക്	മുൺടോക് (ഇന്തോനേഷ്യ)	4.63	227.89
*ഏലം	ഇന്ത്യൻ അസ്റ്റ എക്സ്ട്രാ ബോൾഡ്	14.00	689.08
വറ്റൽ മുളക്	ഇന്ത്യ എസ് 4	2.29	112.71
	ചൈനീസ് ചെറിയ ഇനം	1.87	92.04
ചുക്ക്	അരിഞ്ഞ ചൈനീസ് ഇനം	1.92	94.50
മഞ്ഞൾ	കുർക്കുമിൻ 5.25 ശതമാനം ഉള്ള ആലപ്പി ഫിംഗർ ടർമറിക്	1.87	92.04
കൊത്തമല്ലി	കനേഡിയൻ	1.50	73.83
ജീരകം	ഇന്ത്യ	2.69	132.40
പെരുംജീരകം	ഈജിപ്ഷ്യൻ ഫാൻസി	1.70	83.67
ഉലുവ	ഇന്ത്യ/ടർക്കി	1.15	56.60
ഗ്രാമ്പു	മഡഗാസ്കർ/സാൻസിബാർ/ കോമറോസ്	4.85	238.72
വാനില കിലോഗ്രാമിന് നവംബർ 2008 ലെ വില വില	മഡഗാസ്കർ	23.97	
	ഇന്തോനേഷ്യ	16.79	
	ഇന്ത്യ	16.30	
	ഉഗാണ്ട	21.53	

* ഏലം വില സൗദി അറേബ്യയിലെയും ശേഷം സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ വില അമേരിക്കയിലെയും വിപണിയിൽ നിന്നാണ്

വിനിമയ നിരക്ക് : ഒരു അമേരിക്കൻ ഡോളർ = **49.22** ഇന്ത്യൻ രൂപ

സ്രോതസ്സ് : ഏ.ഏ. സായിയ ആൻഡ് കമ്പനി ഇൻകോർപ്പറേറ്റഡ്, ഹോബോക്കൻ, ന്യൂജഴ്സി

Nani leverages 30years in delivering the finest in Indian Turmeric for domestic and international markets, combining the right mix of traditional expertise and research with dollops of creative thinking to offer complete qualitative Turmeric Whole and Ground at best competitive markets.

Nani's production facilities and headquarters are located in Erode, Tamilnadu, India - the heart of India's largest production area for turmeric crops. From an area that accounts for more than 70% of India's finest turmeric. Nani's merchandising activities reach producers all over the world.

ATC

Aditya®

Estd. 1972

ATC® ABHISHEK 5001® ADITYA TURMERIC® Nani®

NANI AGRO FOODS (P) LTD.

32, Ottukkara Chinnaiya Street, Erode - 638 003. TAMILNADU. INDIA.

Phone : Off. (0424) 2214111,2214011, 2217195 Tel : MEGAFIN Email : aditya501@eth.net

Website : www.adityaspices.com www.turmericworld.com

REGISTERED No. KL/EKM/095/2009-2011
RNI No. 44666/88
Date of publication : 21st of every month

സ്പൈസ് ഇന്ത്യ (മലയാളം) മാർച്ച് 2009
SPICE INDIA (MALAYALAM) March 2009
Price per copy Rs. 5/-

World class lab for analysis of

Spices & Condiments

Shiva Analyticals India Limited, a world-class analytical laboratory that provides extremely cost effective and high quality analytical services for clients around the globe.

Extensive testing facilities for:

- Residual Pesticides
- Aflatoxins & Ochratoxin
- Banned Dyes
- Microbiological Contaminants
- Toxic Metals
- Nutritional Labelling
- Spec Parameters

Our Strengths

- State-of-the-art instruments like LCMS-MS, ICP-MS, ICP-OES, GCMS, GC, HPLC, FTIR
- Fast turnaround time
- Reliable & Reproduceable Analysis
- Cost comparable to Spice Board

YOUR ASPIRATIONS ARE OUR POSSIBILITIES

Spice Board Accredited

SHIVATEC
ANALYTICAL SOLUTIONS WORLDWIDE

ISO 17025 (NABL) & ISO 9001

SHIVA ANALYTICALS (INDIA) LIMITED
Plot No. 24D [P] & 34D,KIADB Industrial Area, Hoskote, Bangalore - 562 114. India.
Tel: +91-80-2797 1322/ 1626/ 1431 or +91 99002 42040 to 43 Fax: +91-80-2797 1321
Email: info@shivatec-india.com **Website: www.shivatec-india.com**

High on Art