



ശ്വേതം ജന്മം

Annual subscription Rs. 50/-



स्पाइसेस बोर्ड
भारत

പുസ്തകം 22

ലക്കം 5

മേയ് 2009

Saffron

The gift of Kashmir valley





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.



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

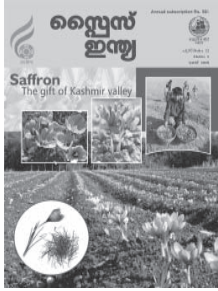


സ്പൈസേഴ്സ് ബോർഡ്
भारत

സ്പൈസേഴ്സ് ബോർഡ്

(വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രാലയം, ഭാരത സർക്കാർ സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ, 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
വെബ് സൈറ്റ് : www.indianspices.com

ചെയർമാൻ	: വി.ജെ. കുര്യൻ ഐ.എ.എസ്.
ചീഫ് എഡിറ്റർ	: ഡോ. പി.എസ്. ശ്രീകണ്ഠൻതമ്പി (ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, പബ്ലിസിറ്റി)
എഡിറ്റർ	: വി. ശ്രീകുമാർ (പബ്ലിസിറ്റി അസിസ്റ്റന്റ്)
പബ്ലിഷർ	: കെ. ലക്ഷ്മികുട്ടി (സെക്രട്ടറി)
<p>പത്രാധിപ ഉപദേശക സമിതി എസ്. കണ്ണൻ, ഡയറക്ടർ (വിപണനം) ഡോ. ജെ. തോമസ്, ഡയറക്ടർ (ഗവേഷണം) ആർ. ചന്ദ്രശേഖർ, ഡയറക്ടർ (വികസനം)</p>	
<p>സ്പൈസ് ഇന്ത്യ തമിഴ്, കന്നഡ, ഇംഗ്ലീഷ്, ഹിന്ദി, നേപ്പാളി, തെലുഗ് എന്നി ഭാഷകളിലും പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നു</p>	
<p>വാർഷിക വരിസംഖ്യ 50 രൂപ അഞ്ചുവർഷത്തേക്ക് 200 രൂപ</p>	
<p>വരിസംഖ്യ മണിക്കാർഡറോ ബാങ്ക് ഡ്രാഫ്റ്റോ ആയി സെക്രട്ടറി, സ്പൈസേഴ്സ് ബോർഡ്, കൊച്ചി 682 025 എന്ന വിലാസത്തിൽ അയയ്ക്കുക</p>	
<p>ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ സ്പൈസേഴ്സ് ബോർഡിന്റേതാവണമെന്നില്ല</p>	
<p>അച്ചടി : തിസ്മ പ്രിന്റേഴ്സ് & പബ്ലിഷേഴ്സ് എസ്. ആർ. എം. റോഡ്, കൊച്ചി 682 018 ഫോൺ : 95484 - 2403760</p>	
<p>പുസ്തകം 22 മെയ് 2009 ലക്കം 5</p>	



സ്പൈസ് ഇന്ത്യ

ഭാരതത്തിലെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ സമഗ്ര പുരോഗതിക്ക് സമർപ്പിച്ച മാസിക

ഉള്ളടക്കം

കാശ്മീരിലെ കുങ്കുമപ്പൂക്കൾ 3

കുരുമുളക് വളപ്രയോഗം 6

കാർഷിക നാട്ട് വിജ്ഞാനം

ആധുനിക കാലത്ത് 8

വൃക്ഷായുർവ്വേദം 10

ചരിത്ര രേഖകളിലെ കുരുമുളക് 12

ജൂണിലെ കൃഷിപ്പണികൾ 16

ഇലവ്യഞ്ജന പെരുമ 20

മാർബിൾ കേക്കും മാങ്ങ അലുവയും 23

സുഗന്ധ ദ്രവ്യ ഡയറി 25

സ്പൈസേഴ്സ് ബോർഡ് പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ 30

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഇന്ത്യൻ വിപണിയിലെ ഏപ്രിൽ 2009 വില 31

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഏപ്രിൽ 2009ലെ രാഷ്ട്രാന്തരീയ ശരാശരി വില 32

2009 രൂപ മാത്രം അഞ്ച് വർഷത്തേക്ക് വരിസംഖ്യ

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കൃഷി, സംസ്കരണം, വിളവെടുപ്പ്, വാണിജ്യം, വ്യവസായം, ഗുണ മേന്മ തുടങ്ങിയവയുടെ ആ മുതൽ അം വരെയുള്ള ആനുകാലികങ്ങളടങ്ങിയ മാസിക

സ്പൈസ് ഇന്ത്യ

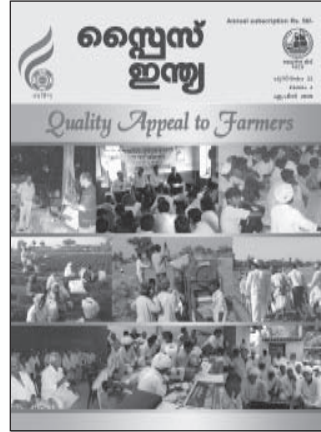
ഇംഗ്ലീഷ്, മലയാളം, കന്നട, തമിഴ്, ഹിന്ദി ഭാഷകളിൽ

വാർഷിക വരിസംഖ്യ **50** രൂപ മാത്രം

തുക ഡി.ഡി.യായോ എം.ഒ. ആയോ സെക്രട്ടറി, സ്പൈസസ് ബോർഡ് കൊച്ചി 682 025 എന്ന വിലാസത്തിലയച്ചാൽ സ്പൈസ് ഇന്ത്യ തപാലിൽ ലഭിക്കും

***ചെക്കുകൾ സ്വീകരിക്കില്ല**

www.indianspices.com
കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രാലയം



സ്പൈസ് ഇന്ത്യ മലയാളം

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

എല്ലാ മാസവും മുപ്പതിനകം വരിസംഖ്യയടച്ച് അഞ്ചാഴ്ച്ച വരെ മാസികയ്ക്കായി കാത്തിരിക്കുക

ഒരുവർഷത്തേക്ക് **50** രൂപ അഞ്ചുവർഷത്തേക്ക് **200** രൂപ

ബാങ്ക് ഡ്രാഫ്റ്റ്/മണിഓർഡർ നമ്പർ _____
 പേരും മേൽവിലാസവും _____
 ഏറ്റവും അടുത്ത തപാലോഫീസ്/ റെയിൽവേ _____
 തപാലോഫീസും എഴുതുക _____
 (എല്ലാം വലിയ ഇംഗ്ലീഷ് അക്ഷരത്തിൽ എഴുതുക) _____
 ഫോൺ & എസ്.റ്റി.ഡി. കോഡ് നമ്പർ _____
 ഫാക്സ് നമ്പർ ഉണ്ടെങ്കിൽ അതും _____
 മൊബൈൽ നമ്പർ _____
 ഇ മെയിൽ മേൽവിലാസം _____
 പിൻകോഡ്

ഈ കുപ്പൺ വെട്ടിയെടുത്ത് ഡിമാൻഡ് ഡ്രാഫ്റ്റ്/മണിയോർഡറിനൊപ്പം സെക്രട്ടറി, സ്പൈസസ് ബോർഡ്, കൊച്ചി 682 025 എന്ന വിലാസത്തിലയയ്ക്കുക (ഒപ്പ്)
***ചെക്കുകൾ യാതൊരു കാരണവശാലും സ്വീകരിക്കില്ല**



കാശ്മീരിലെ കുങ്കുമപ്പൂക്കൾ

അതിഥി സൽക്കാരങ്ങളിൽ കുങ്കുമപ്പൂ ഉപയോഗിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ള വിഭവങ്ങൾ ഒരുക്കുന്നത് ചില സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ അഭിമാനമായി കരുതുന്നു. രാജസ്ഥാൻ, ഗുജറാത്ത് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ഇടത്തരം കുടുംബങ്ങളിൽ കുങ്കുമപ്പൂ മിക്കവാറും ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്. ആസ്തമ, ജല ദോഷം, ചർമ്മ രോഗങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് കുങ്കുമപ്പൂ ചേർത്ത ഔഷധങ്ങൾ ഉത്തമമാണെന്ന് പറയുന്നു. മദ്യപാനികളുടെ ചികിത്സയ്ക്കും കുങ്കുമപ്പൂ ഉപയോഗിക്കുന്നു. കരൾ, മുത്ര സഞ്ചി, ബ്ലാഡർ എന്നിവയുടെ രോഗങ്ങൾക്കും ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്.

ഇന്ത്യയിലെ മേന്മയേറിയ സുഗന്ധ വിളകൾ ഇന്ത്യയിൽ കാശ്മീരിന് മാത്രം സ്വന്തം. കുങ്കുമപ്പൂവിന്റെ കൃഷി തന്നെ

പ്രത്യേകതകൾ നിറഞ്ഞതാണ്. കുങ്കുമപ്പൂവിന് ലഭ്യമാകുന്ന ഉയർന്ന വില മറ്റൊരു കാർഷിക വിളകൾക്കും ലഭ്യമല്ല. ഗുണത്തിലും നൈസർഗ്ഗികതയിലും ഏറ്റവും മുന്തിയ ഇനം കൃഷി ചെയ്യപ്പെടുന്നത് ഇന്ത്യയിൽ കാശ്മീരിലാണ്. സ്പെയിനിലും ഇറാനിലും മറ്റ് ചില രാജ്യങ്ങളിലും കുങ്കുമപ്പൂ കൃഷി യുണ്ടെങ്കിലും ലോക വിപണിയിൽ താല്പര്യപൂർവ്വം ഇഷ്ടപ്പെടുന്നത് കാശ്മീരിനത്തേയാണ്. ഇറാനിയൻ കുങ്കുമപ്പൂനെക്കാൾ കാശ്മീർ ഇനത്തിന് വില ഇരട്ടിയാണ്.

ആയുർവ്വേദത്തിൽ കുങ്കുമപ്പൂവിന് ശ്രേഷ്ഠമായ സ്ഥാനമുണ്ട്. വാതരോഗം മുതൽ വന്ധ്യത വരെയുള്ള ചികിത്സയ്ക്ക് കുങ്കുമപ്പൂ നല്ലതാണെന്ന് കരുതുന്നു. ശരീരോന്മേഷത്തി

നാണ് ഏഷ്യയിൽ കുങ്കുമപ്പൂ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ചൈനീസ്-തിബത്തൻ ചികിത്സാവിധികളിലും കുങ്കുമപ്പൂ പ്രധാനമായും ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.

നില മൊരുക്കൽ, വിതയ്ക്കൽ, പരിപാലനം, വിളവെടുക്കൽ, തുടർ പരിചരണം എന്നിവ ഈ വിളകളുടെ വിജയകരമായ കൃഷിക്ക് ആവശ്യമാണ്. കായികാധ്വാനം കൂടുതൽ വേണ്ടി വരുന്ന ഈ കൃഷിക്ക് ആദ്യവർഷത്തെ തന്നെ മുതൽ മുടക്ക് ഏറെയാണ്. പത്തുവർഷത്തോളം ആദായം തരുന്ന ഒരു വിളയാണ്.

കൃഷിക്കായി തെരഞ്ഞെടുക്കുന്ന മണ്ണിന്റെ മേന്മയാണ് വിളയുടെ വിജയം നിർണ്ണയിക്കുക. സാധാരണയായി കാശ്മീരിലെ 'കരേവ' എന്നറിയ

പ്പെടുന്ന മണ്ണിലാണ് കുങ്കുമപ്പു സ്ഥായിയായി കൃഷി ചെയ്ത് വരുന്നത്. കൃഷിക്കായി തെരെഞ്ഞെടുക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് വൻ മരങ്ങൾ ഉണ്ടാകാൻ പാടില്ല. ഇവയുടെ സാന്നിദ്ധ്യം മണ്ണിലെ ഈർപ്പാംശത്തെ ബാധിക്കുമെന്നു മാത്രമല്ല തണൽ കാരണം ചെടിയുടെ വളർച്ചയെ ബാധിക്കുകയും ചെയ്യും. ജലസ്രോതസ്സുകൾക്ക് സമീപവും കൃഷി അഭിലഷണീയമല്ല. മണ്ണിന് നല്ല നിർവാഴ്ചയുണ്ടായിരിക്കണം.

കുങ്കുമപ്പു കൃഷിക്ക് അതിന്റെ കിഴങ്ങുകൾ (കോം) ആണ് നടീൽ വസ്തുവായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നടുന്നതിന് ഒരു വർഷം മുമ്പ് എണ്ണക്കുരുക്കൾ ലഭിക്കുന്ന വിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുന്നത് ഉത്തമമാണ്.

വസന്തകാലത്തോടെയാണ് നിലമൊരുക്കേണ്ടത്. മണ്ണിൽ അധികം ഈർപ്പാംശം ഇല്ലാതെ മാർച്ച് മാസത്തിലാണ് മൂന്നു നാലു പ്രാവശ്യമായി 30-35 സെ.മീ. ആഴത്തിൽ നിലം ഉഴേണ്ടത്. ഈ സമയത്ത് കളകൾ നീക്കി മണ്ണിൽ ആവശ്യത്തിന് ജൈവ വസ്തുക്കൾ ചേർക്കേണ്ടതാണ്. (40-50 ടൺ വരെ) മെയ് മാസത്തിലും തുടർന്ന് ജൂണിലും രണ്ടുപ്രാവശ്യം കൂടി നിലം ഉഴുത് കളകൾ പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കുന്നതിനാണിത്. ഇതിന് ശേഷം ഓഗസ്റ്റ് മാസം വരെ മണ്ണ് പൂർണ്ണമായും ഇളക്കി കിട്ടുന്നതിലേയ്ക്കായി രണ്ടാഴ്ചയിലൊരിക്കൽ ഉഴേണ്ടതാണ്. കിഴങ്ങുകൾ നടേണ്ടത് ജൂലൈ



- ആഗസ്റ്റ് മാസങ്ങളിലാണ്. ഈ സമയത്ത് മണ്ണിന്റെ ഉപരിതലം ചെറുതായി ഇളക്കിക്കൊടുക്കേണ്ടതാണ്. നടുമ്പോൾ കിഴങ്ങുകൾക്ക് പരിക്ക് പറ്റാതെ പരമാവധി ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതാണ്. നടുന്ന കിഴങ്ങിന്റെ വലുപ്പം പൂക്കളുടെ ഉദ്പാതനവുമായി നേരിട്ട് ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. നടാൻ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന കിഴങ്ങുകൾക്ക് രണ്ട് സെ.മീ. വലിപ്പവും രോഗ വിമുക്തവുമായിരിക്കണം. നടുന്നതിന് മുമ്പായി കിഴങ്ങിന്റെ കൂടെ ആവരണം ചെയ്തിരിക്കുന്ന തൊലി മാറ്റുകയും 5% വീര്യമുള്ള തുരിശ് ലായനിയിൽ മുക്കുകയും വേണം. 7 മുതൽ 10 സെ.മീ. വരെ ആഴത്തിൽ നടുന്നതാണ് ഉത്തമം. സാമാന്യം നല്ല വിളവ് ലഭിക്കണമെങ്കിൽ നടുന്ന കുഴികൾ തമ്മിൽ 5 സെ.മീറ്ററും നിരകൾ തമ്മിൽ 15 സെന്റീ മീറ്ററും അകലവും ഉണ്ടായിരിക്കണം. ഈ അകലം പാലിക്കുന്നത് കിഴങ്ങിന്റെ വംശവർദ്ധനയ്ക്ക് ഇടയാക്കുകയും അതു വഴി പൂക്കളുടെ ഉദ്പാതനം കുടുകയും ചെയ്യും.

നട്ടതിന് ശേഷം അടുത്ത ഏപ്രിൽ മെയ് മാസം വരെ നട്ട സ്ഥലത്ത് യാതൊരു കൃഷിപ്പണികളുടേയും ആവശ്യമില്ല. എന്നാൽ മെയ് ആദ്യവാരത്തോടുകൂടി തളിർത്ത ഇലകൾ മുറിച്ച് വെയിലത്ത് ഉണക്കിയെടുത്താൽ കാലിത്തീറ്റയായി ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. ഇതിന് ശേഷം ജൂൺ മാസത്തിൽ ആദ്യത്തെ ഇടയിളക്കലും ആഗസ്റ്റ് മാസത്തിൽ രണ്ടാമത്തെ ഇടയിളക്കലും നടത്തേണ്ടതാണ്. (ആദ്യത്തെ ഇടയിളക്കൽ 'സൂൺ' എന്ന ഉപകരണം കൊണ്ടാണ്) രണ്ടാമത്തെ ഇടയിളക്കൽ വളരെ പ്രാധാന്യമുള്ളതാണ്. ഇതിനെ 'സൊറൂ' എന്ന് കാശ്മീരികൾ വിളിക്കുന്നു. മൂന്നാമത്തേതും അവസാനത്തേതുമായ ഇടയിളക്കൽ സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിലാണ്. അതായത് പുഷ്പിക്കലിന് ഒരുമാസം മുമ്പ് ഈ സമയം ചെടികൾ വാരങ്ങളുടെ മുകൾ ഭാഗംവരെ വളർച്ച പ്രാപിച്ചിരിക്കും. മൂന്നാമത്തെ ഇടയിളക്കലിനുശേഷം വാരങ്ങൾ ക്രമീകരിക്കേണ്ടതാണ്. വാര

ങ്ങൾക്കിടയിൽ വെള്ളക്കെട്ട് ഒഴിവാക്കാനാണിത്. ഇതിനോടൊപ്പം തന്നെ വടികൾകൊണ്ട് മൺകട്ടകൾ തുടച്ച് അയവുള്ള താക്കേണ്ടതാണ് ഇത് മണ്ണി ലെ വായുസഞ്ചാരം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു.

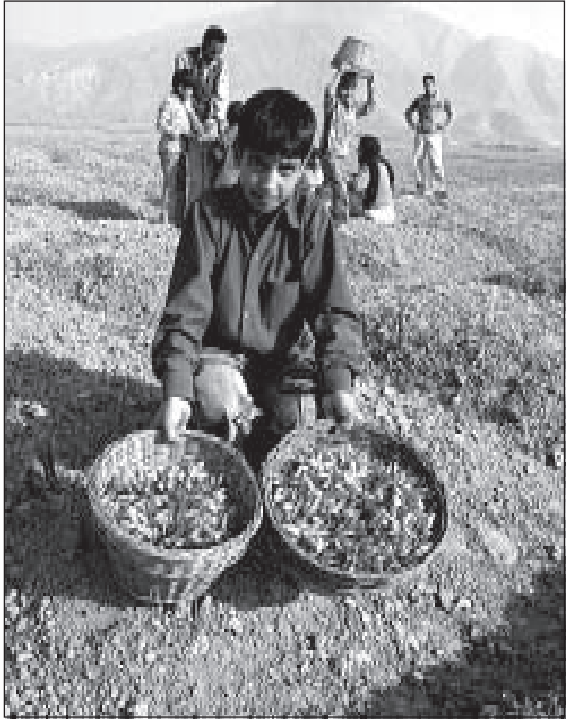
വിളകളുടെ കാലാവധി നിർണ്ണയിക്കുന്നത് മണ്ണിന്റെ ഘടനയാണ്. നടുന്ന സമയത്ത് മണ്ണിൽ ഈർപ്പാംശം ലേശം ഉണ്ടാകുന്നതും ഒരാഴ്ചക്കു ശേഷം ലഭിക്കുന്ന ചാറ്റൽ മഴ കിഴങ്ങുകളുടെ വളർച്ചക്ക് സഹായകരമാണ്. കരേവ മണ്ണിൽ 10-15 വർഷം വരെ കുങ്കുമപ്പു കൃഷി നില നിൽക്കുമ്പോൾ മറ്റ് മണ്ണിൽ 4-7 വർഷം വരെ മാത്രമേ നില നിൽക്കുന്നുള്ളൂ.

ഒക്ടോബർ - നവംബർ മാസങ്ങളിലാണ് പൂക്കളുടെ വിളവെടുപ്പ്. മഞ്ഞുതുള്ളികൾ അപ്രത്യക്ഷമായതിനു ശേഷം പ്രഭാതങ്ങളിലാണ് വിളവെടുപ്പ്. വിളവെടുപ്പിന് വൈദഗ്ദ്യം ആവശ്യമാണ്. വിളവെടുക്കുമ്പോൾ മണ്ണ് ചവിട്ടി മെതിക്കാതെ ശ്രദ്ധിക്കണം. പ്രത്യേകം തയ്യാറാക്കിയ മുളംകൂടകളിലാണ് പൂക്കൾ ശേഖരിക്കുന്നത്. ഒരു കിലോഗ്രാം കുങ്കുമപ്പു ലഭിക്കാൻ ഒന്നര ലക്ഷം പൂക്കൾ ആവശ്യമാണ്. ഇതിനാൽതന്നെ ഇതിന്റെ വിളവെടുപ്പ് സങ്കീർണ്ണമാണ്. പാമ്പൂരിലെ കരേവാ പാടങ്ങളിൽ ഒന്നിടവിട്ട ദിവസങ്ങളിലാണ് പൂ പരിക്കുന്നത്. ഇതുകൊണ്ട് ചെടികളുടെ ഉദ്പാദന ക്ഷമതയും പൂക്കളുടെ വലുപ്പവും

വർദ്ധിക്കുന്നതായും കാണുന്നു.

വിളവെടുപ്പിന് ശേഷം പൂക്കളിൽ നിന്നും സ്റ്റിഗ്മ വേർപെടുത്തുകയാണ് അടുത്ത പ്രക്രിയ. രണ്ടുദിവസത്തിനകം ഇപ്രകാരം ചെയ്തില്ലെങ്കിൽ സ്റ്റിഗ്മ ലഭിക്കുന്നതിന് ബുദ്ധിമുട്ട് നേരിടുകയും ചെയ്യും. വേർപെടുത്തുന്ന സ്റ്റിഗ്മ പ്രത്യേകം മൺ പാത്രങ്ങളിലാണ് ശേഖരിക്കുന്നത്.

ഇപ്രകാരം ശേഖരിക്കുന്ന സ്റ്റിഗ്മ ഉണക്കി സൂക്ഷിക്കുമ്പോഴാണ് കുങ്കുമപ്പുവിന്റെ തനതായ മണവും നിറവും ലഭ്യമാവുന്നത്. കാശ്മീരിൽ സാധാരണയായി കുങ്കുമപ്പു കമ്പിളി തുണികളിലാണ് സൂര്യതാപം ഏൽപ്പിക്കുന്നത്. മുറിക്കുള്ളിൽ നിഴലിൽ ഉണക്കുന്ന രീതി കുങ്കുമ പൂക്കളുടെ തനിമയെ നില നിർത്തുന്നു.



കാശ്മീരിൽ പാമ്പൂർ കരേവാനിലാണ് മേന്മയേറിയ കുങ്കുമപ്പു ഉല്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നത്. കോംഗ്, നവാൽ എന്നിവയാണ് പ്രമുഖ രണ്ടിനങ്ങൾ. നവാൽ സ്റ്റിഗ്മ മാത്രമുള്ളതു കോംഗ് സ്റ്റിഗ്മയോടൊപ്പം പൂവിന്റെ അണ്ഡവാഹിനി കൂഴലും കൂടിയതാണ്.

ആദ്യവർഷം ഉദ്പാതനം നേരിയ തോതിൽ ആരംഭിച്ച് മൂന്നാം വർഷത്തോടുകൂടി മിതമായ തോത് കൈവരിക്കുന്നു. മൂന്നു മുതൽ ആറ് വർഷം വരെ നല്ല വിളവ് ലഭിക്കുകയും അതിനു ശേഷം ഉദ്പാതനം കുറയുകയും ചെയ്യുന്നു. ഒരു ഹെക്ടറിൽ ശരാശരി 1.40 കിലോ മുതൽ 3.10 കിലോ വരെ ഉദ്പാതനം ലഭിക്കുന്നു.



സ്പൈസ് ഇന്ത്യ

കുരുമുളക് വളപ്രയോഗം

ജി. വിശ്വനാഥൻ നായർ

വൈശാഖം
ഇരയിൽക്കടവ് പി. ഒ.
കോട്ടയം.
ഫോൺ : 9447156472

സംയോജിത സമീകൃത വള പ്രയോഗം മണ്ണിന്റെ ഫലപുഷ്ടിയേയും അതുവഴി വിളകളുടെ ഉദ്പാദനക്ഷമതയേയും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. ഇതിന് പുറമെയാണ് മണ്ണിന്റെ സ്വഭാവം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നു എന്നത്. കൃഷിയോഗ്യമായ മണ്ണിന് വേണ്ട ചില പ്രത്യേകതകളുണ്ട്.

ഈർപ്പം നിലനിർത്താനുള്ള കഴിവുണ്ടാകണം, വായു സഞ്ചാരം സുഗമമായി നടക്കണം, മൺതരികളുടെ വലിപ്പവും ഘടനയും മേൽ കൊടുത്തതിനെല്ലാം അനുഗണമാകണം. ഇത് പ്രദാനം ചെയ്യുന്നത് ജൈവാംശവും ചെടികളുടെ വളർച്ചക്കാവശ്യമായ സസ്യമൂലകങ്ങൾ മതിയായ അളവിൽ ഉൾക്കൊള്ളണം. സ്ഥൂല മൂലകങ്ങൾക്ക് പുറമെ സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളുടെ ലഭ്യതയ്ക്കും മണ്ണിൽ സൂഷ്മാണുക്കൾ വളരാനും അവയുടെ വംശ വർദ്ധനയ്ക്കും വേണ്ട അനുകൂല സാഹചര്യങ്ങൾ ഉണ്ടാകണം. ഇവയെല്ലാം ഒത്തിണങ്ങിയാൽ മാത്രമെ മണ്ണ് ചെടികളുടെ വളർച്ചക്ക്

എല്ലാവിധത്തിലും പര്യാപ്തമായി എന്ന് പരിഗണിക്കാനാകൂ. ഈ പ്രത്യേകതകൾക്കെല്ലാം അടിസ്ഥാനമുള്ളത് മണ്ണിൽ അടങ്ങിയ ജൈവാംശവും.

മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യവും ഉദ്പാദനക്ഷമതയും ആവശ്യമായ അളവിൽ നിലനിർത്തി വിളവർദ്ധനയെന്ന ലക്ഷ്യം നേടാൻ ശരിയായവിധമുള്ള വള

പ്രയോഗത്തിന് വലിയൊരു പങ്കുണ്ട്. എന്നാൽ വളപ്രയോഗത്തിൽ ഉൾക്കൊണ്ട പ്രധാന വസ്തുതയാണ് ആയത് പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദത്തോടെയാകണമെന്നത്. പ്രകൃതിദത്തവും നമുക്ക് ശേഖരിച്ച് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതുമായ പാഴ് വസ്തുക്കൾ വളമാക്കി മാറ്റിയാലത് സുരക്ഷിതവും സുസ്ഥിരവും ലാഭകരവുമായ കൃഷിക്ക് സഹായകമാകും. വളങ്ങൾ രണ്ടുവിധത്തിലാണ് കൃഷിക്ക് ലഭിക്കുന്നത്. ജൈവ വളങ്ങളും രാസവളങ്ങളും ഇവയിൽ തന്നെ രാസവളങ്ങളെ ഒഴിവാക്കി ജൈവവളങ്ങൾ കൊണ്ടുമാത്രം കൃഷി ചെയ്യുക എന്നതാണ് ഇന്ന് പ്രചാരത്തിൽ. ഇതിന് ഗുണങ്ങളേറെ ഉണ്ടുതാനും. ജൈവ രാസ



ജീവാണു വളങ്ങളാണ് മണ്ണിന്റെ വളക്കൂറ്റ് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് സഹായകമായ ഘടകങ്ങൾ.

ജൈവ വളങ്ങൾ

ജന്തു സസ്യജന്യമായ ചീഞ്ഞഴുക്കുന്നതെല്ലാം ജൈവ വളങ്ങളാണ്. പ്രധാനപ്പെട്ട ജൈവവളങ്ങൾ മനുഷ്യരുടേയും മറ്റ് ജീവജാലങ്ങളുടേയും വിസർജ്ജ്യങ്ങൾ, സസ്യാവശിഷ്ടങ്ങൾ, പച്ചിലവള വിളകൾ, കമ്പോസ്റ്റുകൾ, പിണ്ണാക്കുകൾ, ഫാക്ടറികൾ പുറം തള്ളുന്ന മാലിന്യങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെ നിരവധി തരത്തിലും രൂപത്തിലും. ഇവയെല്ലാം വളമാക്കിയാൽ കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കാനാകും.

രാസവളങ്ങൾ

ഇവ ഇന്നും പൂർണ്ണമായും രംഗം വിട്ടിട്ടില്ല. ഉപയോഗം കുറഞ്ഞിട്ടുണ്ടെന്നു മാത്രം. രാസവളങ്ങൾ ചേർക്കാതെ കൃഷി നടത്താനായാൽ അത് ആരോഗ്യ രക്ഷയ്ക്ക് തന്നെ അഭികാമ്യം. എന്നാൽ രാസകൃഷിയിൽ നിന്നും ജൈവ കൃഷിയിലേക്കുള്ള മാറ്റം സാവധാനമായിരിക്കുന്നതായിരിക്കും വിളവ് കുറയാതെ പ്രായോഗികമാകുന്നതിന് സഹായമാകുക.

ജൈവ ജീവാണുവളങ്ങൾ

ജൈവ വളങ്ങൾക്കൊപ്പം ജീവാണു വളങ്ങളും സംയോജിത വളപ്രയോഗത്തിൽ വളരെയേറെ പ്രാധാന്യം നേടിയിരിക്കുന്നു. വളക്കൂറ് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതോടൊപ്പം പരിസ്ഥിതിക്ക് കോട്ടം വരാതെ കാക്കുന്നു എന്നതും പ്രത്യേകതയാണ്. നൈട്രജൻ വാഹിനിയെന്ന് കൂടാതെ ആലേയഫോസ്ഫറസ്സിനെ ചെടികൾക്ക് ആഗിരണം ചെയ്യാനാകും വിധം മാറ്റിയെടുക്കുന്നതിനും ജീവാണു വളങ്ങൾ ഉപകരിക്കുന്നു.

കുരുമുളക് കൃഷിയും വളപ്രയോഗവും

ജൈവ രാസ ജീവാണു വളങ്ങൾ കുരുമുളക് കൃഷിയിൽ ശുപാർശ ചെയ്തിരിക്കുന്നു. കായ്ച്ചു തുടങ്ങിയ കുരുമുളക് കൊടിക്ക് ഒരു വർഷത്തേക്കുള്ള ശുപാർശ :-

- ജൈവവളങ്ങൾ - കമ്പോസ്റ്റ് / കാലിവളം - 10 കി.ഗ്രാം
- രാസവളങ്ങൾ - യൂറിയ 100 ഗ്രാം
- രാജംഫോസ് - 250 ഗ്രാം
- പൊട്ടാഷ് വളം - 300 ഗ്രാം

ചെടിക്ക് ചുറ്റും 50-75 സെ. മീ. അകലം വരെ 10-15സെ.മീ. താഴ്ചയിൽ തടമെടുത്ത് വളങ്ങൾ ചേർക്കാം. തടത്തിന്റെ വലിപ്പത്തിൽ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ കൊടിയുടെ വളർച്ചാ വലുപ്പം അനുസരിച്ച് വളർത്താം.

ജൈവ വളങ്ങൾ മഴക്കാലം രണ്ടത്തോടെ ഇടുക. വളമിട്ട് നേരിയ കനത്തിൽ മണ്ണിട്ട് മൂടണം. രാസവളങ്ങൾ മേൽകൊടുത്ത അളവിൽ തൈ നട്ട് മൂന്നാം വർഷം മുതൽ നൽകേണ്ട അളവാണ്. ഒന്നാം വർഷം ഇതിന്റെ മൂന്നിലൊന്നും രണ്ടാം വർഷം ഇതിന്റെ മൂന്നിൽ രണ്ടും മൂന്നാം വർഷം മുതൽ മുഴുവൻ തോതിലും ഇതാണ് കണക്ക്. രാസവളങ്ങൾ ഒരു വർഷം രണ്ടു തവണകളിലായി ചേർക്കുക. ആദ്യ തവണ മേയ്-ജൂണിലും രണ്ടാം തവണ ആഗസ്റ്റ്-സെപ്റ്റംബറിലും. മുരിക്ക് പോലുള്ള മരങ്ങളിൽ പടർന്ന് കയറി വളരുന്ന കൊടികൾക്ക് ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 30 സെ.മീ. അകലം വരെ ചുറ്റും വിതറി വളമിടുകയും പുറമെ മണ്ണ് ഇട്ട് മൂടുകയും വേണം.

മേൽകൊടുത്ത വളങ്ങൾക്ക് പുറമെ രണ്ടു വർഷം കൂടുമ്പോൾ കൊടിയൊന്നിന് അര കിലോഗ്രാം എന്ന തോതിൽ കുമ്മായം ചേർക്കുന്നത് നന്ന്. മഴയ്ക്ക് മുമ്പ് കുമ്മായം തടത്തിലിട്ട് മണ്ണിൽ ചേർക്കണം. കുമ്മായമിട്ടാൽ കുറഞ്ഞത് രണ്ടാഴ്ചയെങ്കിലും കഴിഞ്ഞേ രാസ വളങ്ങൾ ചേർക്കാവൂ.

കുരുമുളക് തോട്ടമടിസ്ഥാനത്തിൽ തനിവിളയായി കൃഷി ചെയ്യുന്നയിടങ്ങളിൽ ആവരണ വിളകൾ കൃഷിചെയ്യുന്നതുമൂലം കള വളർച്ച കുറയുന്നതിനും മണ്ണിലെ പാകുജനകത്തിന്റെ പങ്ക് കൂടുന്നതിനും അവസാനമായി മണ്ണിനെ ജൈവാംശം സമൃദ്ധമാക്കുന്നതിനും ഉപകരിക്കുന്നു.

സ്വന്തം കൊടിത്തോട്ടത്തിലെ സ്ഥിര വളപ്രയോഗത്തിന് മണ്ണ് പരിശോധന നടത്തി മൂലകത്തോൽ തയ്യാറാക്കി സൂക്ഷിക്കുന്നതും നന്ന്.

നല്ല വിളവിന് ശരിയായ വളപ്രയോഗം അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. വളപ്രയോഗം ചിട്ടയായും ക്രമമായും നടത്തുക.



സ്പൈസ് ഇന്ത്യ

കാർഷിക നാട്ട് വിജ്ഞാനം ആധുനിക കാലത്ത്

നാടോടി ജീവിതത്തിന്റെ ദുഃസ്സഹ സാഹചര്യത്തിൽ നിന്നും സാംസ്കാരിക സമ്പന്നർ കാർഷിക വൃത്തിയിലൂടെ മുന്നേറിയതിന്റെ സൂചനകളാണ് ജഗദേദം ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നത്. ഇതനുസരിച്ച പ്രാചീനരും നിരക്ഷരരും നായാട്ടിൽ നിന്ന് വ്യതിചലിച്ച് കൃഷിയിടങ്ങളിൽ സ്ഥിരതാമസത്തിന് നിർബന്ധിതരായി എന്നാണ് സൂചന. ഇപ്രകാരം ഇവർ വളക്കൂറുള്ള നദീതടങ്ങൾ മാത്രമല്ല, കാടുകളും വെട്ടിത്തെളിച്ച് കൃഷിയിറക്കി.

പ്രകൃതി പ്രതിഭാസങ്ങൾ ഇവർക്ക് നിലനിൽപ്പിനുള്ള ഈശ്വരന്റെ വരദാനമായിരുന്നു. പ്രകൃതിയുടെ ഓരോ വരദാനവും ഉപയോഗിച്ച് കാർഷിക വൃത്തിയെ പരിപോഷിപ്പിക്കുവാൻ ഇവർക്ക് സാധിച്ചു. പൊതുവെ കാലിമേയ്ക്കാൻ ആഗ്രഹിച്ച ഇവർ തങ്ങളുടെ കഠിനാധ്വാനത്തിനും കാലികളെ കൂട്ടിനായി സ്വീകരിച്ചു. ഈ അവസരത്തിൽ കാളകളെ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി കൃഷിക്ക് മണ്ണൊരുക്കുവാനുള്ള മാർഗ്ഗം പ്രകൃതി ഇവരുടെ മനസ്സിൽ ഒരുകി. അതോടെ മണ്ണൊരുക്കാൻ കലപ്പയും കാളകളെ പുട്ടാൻ നുകവും ഉണ്ടായി. അങ്ങനെ കാലികളുടെ സാന്നിദ്ധ്യം കൃഷിയിടത്തെയും കൃഷിയിട സന്ദർശനം കാലികളെയും പരസ്പരം സഹകാരി

പോൾസൺ താം
പി.ഇ.സി. സ്റ്റീൽ
കുനം തൈ
ഇടപ്പള്ളി
മൊബൈൽ : 9495355436

കളാക്കി. ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ ലോഹങ്ങളുടെ കണ്ടുപിടുത്തം നടന്നു. അത് ഉപയോഗിച്ച് അരിവാൾ താമസിയാതെ പുറത്തുവന്നു. അതോടെ വിളഞ്ഞ ധാന്യം അരിവാൾ ഉപയോഗിച്ച് അരിഞ്ഞെടുക്കാൻ തുടങ്ങി. ഇങ്ങനെ അരിഞ്ഞെടുത്ത കറ്റയിൽ നിന്നും നെന്മണികൾ പാദം കൊണ്ട് ചവുട്ടി പുറത്തെടുത്തു. ഒരു വിഭാഗം ആളുകൾ കൃഷികാര്യങ്ങൾ ശ്രദ്ധിക്കാൻ തുടങ്ങിയപ്പോൾ മറ്റൊരു വിഭാഗം ഇതര കൈത്തൊഴിലുകളിലേക്ക് തിരിഞ്ഞു. ഇപ്രകാരം വേർതിരിഞ്ഞവരിൽ ചിലർ കാട്ടിലെ മുളയിൽ നിന്നും മുറവും കൊട്ടയും പനമ്പും നെയ്യാൻ പഠിച്ചു. തുടർന്ന് മുറം ഉപയോഗിച്ചും കാറ്റിന്റെ സഹായത്താലും പതിർ വേർപെടുത്താൻ കഴിഞ്ഞു. വിശപ്പകറ്റാനുള്ള ധാന്യം ആവശ്യത്തിലേറെ ചുരുങ്ങിയ കായികാധ്വാനത്തോടെ ലഭിക്കുമെന്നായപ്പോൾ കൂടുതലുള്ളവ മറ്റുള്ളവർക്ക് കൈമാറി കൂടുതൽ വരുമാനം നേടാനു

ള്ള ശ്രമമായി. ചക്രം ഘടിപ്പിച്ച കാളവണ്ടികളുടെ ഉത്ഭവം ഇതിനവരെ സഹായിച്ചു. എ.ഡി. നാല് മുതൽ എട്ട് വരെയുള്ള നൂറ്റാണ്ടുകളിൽ കാട് തെളിയിച്ചുള്ള കൃഷിയിടങ്ങളായിരുന്നു അധികവും. കുരുമുളകും ഇഞ്ചിയും അന്ന് കേവലം കാട്ടുചെടികളായിരുന്നു. ഇവയുടെ കൃഷിക്കുവേണ്ടി സാമ്പത്തികമോ, കായികമോ ആയ ചെലവും അന്നത്തെ കർഷകർക്ക് അനുഭവിക്കേണ്ടി വന്നിരുന്നില്ല. വിളവെടുക്കുക എന്നത് മാത്രമായിരുന്നു കർഷകന്റെ ആകെ കൂടിയുള്ള ജോലി. അതിന് മെച്ചപ്പെട്ട വിലയും ലഭിച്ചിരുന്നു. അന്നത്തെ വനപ്രദേശങ്ങളിൽ ഇലകളും മറ്റ് സസ്യാവശിഷ്ടങ്ങളും അളിഞ്ഞ് ചേർന്ന് നല്ല വളക്കൂറുള്ള അളി മണ്ണാണ് ഉണ്ടായിരുന്നത്. ഇത് കൊണ്ട് വളത്തിന്റെ ആവശ്യം ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. അതോടൊപ്പം മഴ, കാറ്റ്, ഇലകൊഴിച്ചിൽ ജീവികളുടെ ഉച്ഛിഷ്ടം ഇവമൂലം വനമണ്ണിന്റെ വളക്കൂർ വർദ്ധം കൂടുംതോറും ഏറിവരുകയായിരുന്നു. ഏതാണ്ട് ഇതേ രീതിയിൽ തന്നെയായിരുന്നു ഗ്രാമങ്ങളിലെ കൃഷിയിടങ്ങളിലും മണ്ണ് വളക്കൂർ നിലനിർത്തിയിരുന്നത്. വർഷകാലത്ത് പുഴ കര കവിഞ്ഞൊഴുകു

മ്പോൾ കലക്കവെള്ളത്തിലൂള്ള ചെളിമുഴുവൻ പറമ്പിലും പാടത്തും തങ്ങി നിൽക്കുകയും അങ്ങനെ അത്തരം പ്രദേശങ്ങളിലെ മണ്ണ് മല മട്ട് കൊണ്ട് സമ്പുഷ്ടമാവുകയും ചെയ്തിരുന്നു.

പതിനഞ്ചാം നൂറ്റാണ്ട് വരെയും പ്രകൃതിയേയും പ്രകൃതി പ്രതിഭാസങ്ങളേയും അനുകരിച്ച ഈ രീതി നമ്മുടെ നാട്ടിൽ നിലനിന്നിരുന്നു. ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ ചാണകം ദ്രാവക രൂപത്തിൽ കൊടുക്കുന്നത് നല്ലതാണെന്ന് കർഷകർ തിരിച്ചറിഞ്ഞിരുന്നു. പച്ച ചാണകം പഴയ ചാക്കിലൊ ഇഴ കുറഞ്ഞ തുണിയിലോ പൊതിഞ്ഞ് കിഴിയാക്കി വെള്ളത്തിൽ തുക്കിയിട്ടാണ് അതിലെ പോഷകാംശം വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ചിരുന്നത്. മൂന്ന് നാലു ദിവസം പിടിക്കുന്ന ഏർപ്പാട് മൂലം വെള്ളം സസ്യവളർച്ചക്കുള്ള ഏറ്റവും നല്ല വളമായി മാറും. ഇതിൽ വീണ്ടു വെള്ളം ചേർത്ത് നേർപ്പിക്കും. അപ്പോൾ അതിന് ചായവെള്ളത്തിന്റെ നിറമാണ്. ഇത് കാർഷിക അഭിവൃദ്ധിക്ക് ഉത്തമമായിരുന്നു.

ഇത് പോലെ ഗോമൂത്രം പതിനെട്ട് ഇരട്ടി വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് ചെടികളിൽ തളിച്ചിരുന്നു. ചെടികളുടെ വളർച്ച ത്വരിതപ്പെടുത്തുവാനും ധാരാളം പൂമൊട്ടുകൾ ഉണ്ടാകുവാനും ഇത് നല്ലതാണെന്ന് അനൂള്ളവർ തിരിച്ചറിഞ്ഞിരുന്നു. കീടശല്യത്തിന് ഈ കാലയളവിൽ ഈ ലായനികൾ കർഷകർ ഉപയോഗിച്ചത്.

സസ്യങ്ങളിൽ വേരുപടലങ്ങളെ ശക്തിപ്പെടുത്തുവാൻ മറ്റൊരു ലായനി അക്കാലത്ത് പ്രചാരത്തിലുണ്ടായിരുന്നു.

പത്ത് കിലോ ചാണകവും അഞ്ച് ലിറ്റർ ഗോമൂത്രവും ഇരുനൂറ്റൻപത് ഗ്രാം വെല്ലവും (ശർക്കര) ഒരുപിടി വളക്കൂറുള്ള മേൽമണ്ണും ഒരു കിലോ കടലപ്പിണ്ണാക്കും കൂടി നൂറ് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി വെച്ച് മൂന്ന് നാല് ദിവസം കഴിയുമ്പോൾ ഒരു ലിറ്ററിന് പത്ത് ലിറ്റർ വെള്ളം ചേർത്ത് നേർപ്പിച്ച് തളിക്കുക. ചിലർ വിലക്കുറവിൽ ലഭിക്കുന്ന മത്സ്യവും ഈ ലായനിയിൽ ലയിപ്പിക്കാറുണ്ട്. ലായനി ചെടികളിൽ തളിച്ചാൽ കീടശല്യം മാറിക്കിട്ടുകയും ചെയ്യും.

പ്രാചീനകാല കർഷകർ ഈ വിധത്തിൽ ധാരാളം കൃഷി അറിവുകൾ വരുംതലമുറകൾക്കായി ഒരുക്കിവെച്ചു. നമുക്കിടയിൽ അറിയാവുന്ന ധാരാളം കാർഷിക നാട്ടറിവുകൾ ഈ ഗണത്തിൽ പെടുന്നവയാണ്.

ജയപ്രകാശ് നാരായണന്റെ 'എന്റെ വിചാര ധാര' എന്ന പുസ്തകത്തിൽ കർഷകർ ഈവിധ നാടൻ കണ്ടെത്തലുകളെപ്പറ്റി വിശദീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.

'ജനങ്ങളുടെ അറിവും കഴിവും പൂർണ്ണമായും ഇപ്പോൾ സർക്കാർ ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല. രാസവളങ്ങൾ, കീടനാശിനി മുതലായവക്ക് സർക്കാർ സംവിധാനം ധാരാളം ഊർജ്ജം ചെലവാക്കുന്നു. എന്നാൽ ഗ്രാമീണർ ഈ വിഷയങ്ങളിൽ

വേണ്ടത്ര ഉപയോഗപ്രദമായ അറിവും അനുഭവജ്ഞാനവും ഉള്ളവരാണ്. ആ വഴിക്ക് സർക്കാരിന്റെ ശ്രദ്ധ അല്പവും തിരിയുന്നില്ല. പാശ്ചാത്യ രാജ്യങ്ങളിൽ ഇക്കാലത്ത് ചില കീടങ്ങളുടെ നാശത്തിന് മറ്റ് ചില കീടങ്ങളെ വളർത്തി വിടുന്ന സമ്പ്രദായം ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ഗ്രാമീണർക്ക് ആധുനിക കീടനാശിനികളെക്കുറിച്ചുള്ള അറിവില്ലെങ്കിൽ കൂടി കീടാണുക്കളെ നശിപ്പിക്കാനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങളെക്കുറിച്ച് വേണ്ടത്ര അറിവുണ്ട്. ഞങ്ങളുടെ ചില കൃഷിക്കാർ കടല കൃഷിചെയ്യുന്ന വയലുകളിൽ ആവണക്കിൻ തൈകളും നടന്നു. അതുകൊണ്ട് കീടങ്ങൾ ആവണക്കിൻ തൈകളിൽ പിടിക്കും. കടല രക്ഷപ്പെടുകയും ചെയ്യും.

നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ഏലം കർഷകർക്കിടയിലും ഈ രീതി പ്രചാരത്തിലുണ്ട്. ഏലം ചെടികളെ, ആക്രമിക്കാതെത്തുന്ന കീടം ആവണക്കിൻ കായയിൽ കയറി പറ്റുന്നതുമൂലം ഏലം കീടങ്ങളിൽ നിന്ന് രക്ഷ പ്രാപിക്കുന്നു. സുഗന്ധ വിളകളുടെ ഈറ്റില്ലമായ ഇടുകി ജില്ലയിലെ പലഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നും ഇതുപോലെയുള്ള കാർഷിക കണ്ടെത്തലുകൾ കൂടെക്കൂടെ അറിയാനാകും. അഹമ്മദാബാദ് നാഷണൽ ഇനോവേഷൻ ഫൗണ്ടേഷന്റെ സഹായത്തോടെ പീരുമേട് ഡവലപ്പ്മെന്റ് സൊസൈറ്റി ഇത്തരം കണ്ടെത്തലുകളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നു എന്നത് ഏറെ സന്തോഷകരമാണ്.

ബാലൻ കുറുങ്ങോട്ട്
കുറിഞ്ഞാലിയോട് പി.ഒ
വിലയാപ്പള്ളി, കോഴിക്കോട് 673 542
ഫോൺ: 95496 2548914

വൃക്ഷായുർവ്വേദം

ലോകത്തിലുള്ള സർവ്വ ചരാചരങ്ങളെയും 'ആത്മവത് സർവ്വ ഭൂതാനി' എന്നു കരുതി സ്നേഹിച്ചു പോന്ന നമ്മുടെ പ്രാചീന ഭാരതീയാചാര്യന്മാർ പക്ഷിമൃഗാദികൾക്കും, വൃക്ഷ ലതാദികൾക്കും ചികിത്സാ ശാസ്ത്രങ്ങളെഴുതി. മൃഗങ്ങൾക്കുള്ള ചികിത്സാശാഖയിൽ പെടുന്നവയാണ് ഹസ്തായുർവ്വേദം, അശ്വായുർവ്വേദം, ഗവായുർവ്വേദം എന്നിവ. സസ്യ ചികിത്സയെ പ്രതിപാദിക്കുന്ന ആയുർവ്വേദ ശാഖയാണ് വൃക്ഷായുർവ്വേദം. സുരപാലൻ എന്ന ആചാര്യനാണ് ഈ ശാസ്ത്രത്തിന്റെ ഉപജ്ഞാതാവ്.

പ്രകൃതിയെ സ്നേഹിച്ചും പ്രകൃതിയോടിണങ്ങി ജീവിച്ചും കഴിഞ്ഞുകൂടിയ നമ്മുടെ പൂർവ്വികന്മാർക്ക് വൃക്ഷങ്ങളും മറ്റനേകം സസ്യലതാതികളും നിത്യജീവിതത്തിൽ ഒഴിച്ചുകൂടാനാവാത്ത അമൂല്യ സൃഷ്ടികളായിരുന്നു. സസ്യജാലകങ്ങൾ ഇല്ലാത്ത ലോകത്തെ സ്വപ്നം കാണാൻ പോലും അവർക്ക് കഴിഞ്ഞിരുന്നില്ല. ജ്ഞിമാരുടെ ആശ്രമ കവാടങ്ങളിൽ വരിനെല്ലും തിനയും ദർഭയും അവർ നട്ട് വളർത്തി.

ശമതമാദികൾ ശീലിച്ചുപോന്ന അവരുടെ ആശ്രമ പ്രാന്തങ്ങളിൽ മാനും, സിംഹവും, പശുവും, കടുവയും സൗഹൃദത്തിൽ കഴിഞ്ഞിരുന്നു. വൃക്ഷ ലതാദികളുടെ ശരീരത്തിൽ കോടാലി വെക്കുന്ന കാട്ടുകളളന്മാർ അന്ന് ഉണ്ടായിരുന്നില്ല.

സസ്യ ലതാദികളെ എങ്ങനെ രോഗവിമുക്തമാക്കി ആ രോഗ്യത്തെ സംരക്ഷിക്കാമെന്ന് വൃക്ഷായുർവ്വേദം പറയുന്നു. വൃക്ഷ ലതാദികൾ നട്ടു പിടിപ്പിക്കേണ്ട ക്രമങ്ങൾ എന്തൊക്കെയാണെന്നും ഏതെല്ലാം വളങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കണമെന്നും കായ്ക്കാത്തതും പുഷ്പിക്കാത്തതുമായ സസ്യങ്ങൾ സമൃദ്ധമായി പുഷ്പിക്കാനും കായ്ക്കാനും ആചരിക്കേണ്ട വിധികൾ ഏതൊക്കെയാണെന്നും ഈ ശാസ്ത്രശാഖയിൽ പ്രതിപാദിക്കുന്നുണ്ട്. സുരപാലന്റെ വൃക്ഷായുർവ്വേദ ശാഖയെ പിന്തുടർന്ന് വരാഹമിഹിരൻ, ശാർണ്ഠ്യൻ തുടങ്ങിയ പണ്ഡിതന്മാർ തങ്ങളുടെ കൃതികളിൽ സസ്യ ചികിത്സയുടെ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളെക്കുറിച്ച് പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുണ്ട്. പ്രകൃതിയിൽ നിന്നും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന വളങ്ങളും ഔഷധ

ങ്ങളും മാത്രമാണ് വൃക്ഷചികിത്സയിൽ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. സസ്യങ്ങൾ പെട്ടെന്ന് തഴച്ച് വളരുവാൻ എന്തു ചെയ്യണം? പൂക്കളും പഴങ്ങളും കൊഴിഞ്ഞുപോകാതെ വളരെക്കാലം നിലനിൽക്കാൻ സ്വീകരിക്കേണ്ട മാർഗ്ഗങ്ങളേവ? തടിച്ച് കൊഴുത്ത ഫലങ്ങളും, നിറവും സുഗന്ധവുമുള്ള പുഷ്പങ്ങളും ഞാവൽ ഏതുതരം വളങ്ങളും ഔഷധങ്ങളുമാണ് പ്രയോഗിക്കേണ്ടത്. ഇടിവെട്ടിയതും കത്തിപ്പോയതുമായ വൃക്ഷങ്ങളെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുവാൻ സ്വീകരിക്കേണ്ട മാർഗ്ഗമെന്ത്? ഇത്തരം വിഷയങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച് വിജ്ഞാനപ്രദവും, രസകരവും, സാഹിത്യഭംഗി തികഞ്ഞതുമായ പ്രതിപാദനങ്ങൾ ഏതൊരു സസ്യസ്നേഹിയേയും ഹാദാകർഷിക്കുന്നവയാണ്.

ചില ആചാര്യന്മാർ സസ്യ ചികിത്സയിൽ പ്രതിപാദിച്ച ചുരുക്കം ചില കാര്യങ്ങളുമായി ഇത്തരൂണത്തിൽ പരിചയപ്പെടുന്നത് എന്തുകൊണ്ടും ഉചിതമായിരിക്കുമല്ലോ. സസ്യങ്ങൾ തമ്മിൽ ഒട്ടിക്കേണ്ട രീതി വരാഹമിഹിരൻ ബൃഹത് സഹിതയിൽ പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുള്ളത് ഇപ്രകാരമാണ് :-

‘പനസാശോകകദളീ ജംബൂല
കുചഡാഡിമാഃ
ദ്രാക്ഷാ പാലീവതാശ്ചൈവ
ബീജപുരാതിമുക്തകാഃ

ഏതേദ്രുമാഃ കാൻഡരോവ്യാ
ഗോമയേന പ്രലേപിതാഃ
മൂലചേരദഥവാ സ്കന്ധേരോപ
ണീയാഃ പ്രയത്നതാഃ

പ്ലാവ്, അശോകം, കദളി
വാഴ, ഞാവൽ, അയിനി, താളി,
മാതളം, മുന്തിരി, മധുര നാര
കം, ഉറുമ്പഴം, കുരുക്കുത്തി
മുല്ല എന്നിവയുടെ തണ്ടു മു
റിച്ച് ചാണകം പുരട്ടിയശേഷം
വേറൊരു വൃക്ഷത്തിന്റെ ശാഖ
യിൽ ഉറപ്പിച്ച് കെട്ടി നിർത്തി
യാൽ അത് പുഷ്പിതയുടെ
വളർന്ന് തുടങ്ങുമെന്നാണ്
ശ്ലോകത്തിന്റെ സാരം.

ഇന്നത്തെ ബസ്സിംഗ് ആന്റ്
ഗ്രാഫ്റ്റിംഗിനെപ്പറ്റി എത്രയോ
നൂറ്റാണ്ടുകൾക്ക് മുമ്പ് ഭാരതീ
യർക്ക് അറിവുണ്ടായിരുന്ന
വെന്നതിന് ഉത്തമോദാഹരണ
മാണല്ലോ പ്രസ്തുത ശ്ലോകം.

പുക്കാത്തതും, കായ്ക്കാ
ത്തതുമായ വൃക്ഷങ്ങൾ സമൃ
ദ്ധമായി പുഷ്പിക്കാനും കായ്
ക്കാനും നിർദ്ദേശിക്കുന്ന മ
റ്റൊരു പ്രയോഗം ശ്രദ്ധിക്കുക:-

‘ഫലനാശേ കുലതൈശ്ചമാ
ഷൈർമ്മുൽ ഗൈസ്തി ലൈ
ര്യവൈ
ശ്രിതശീത പയസ്സേകാഃ ഫല
പുഷ്പാദിവൃദ്ധയേ’

മുതിര, ഉഴുന്ന്, ചെറുപയറ്,
എള്ള, യവം എന്നിവ പാലിൽ
തിളപ്പിച്ച് ആറിയശേഷം ഈ

ജലം കൊണ്ട് വൃക്ഷത്തെ
നനച്ചാൽ വൃക്ഷത്തിൽ സമൃ
ദ്ധമായി പൂക്കളും കായ്കളും
ഉണ്ടാകും.

വേനൽക്കാലത്ത് സൂര്യോ
ദയത്തിലും, അസ്തമനത്തി
ലും തണുപ്പ് കാലത്ത് ഒന്നിട
വിട്ട ദിവസങ്ങളിലും മഴക്കാ
ലത്ത് മണ്ണ് വരണ്ടതാണെങ്കിൽ
മാത്രം ഒരുദിവസവും നനയ്
ക്കുവാൻ നിർദ്ദേശിക്കുന്നു.

തെങ്ങിന്റെ കടക്കൽ ഉപ്പ്,
എല്ലിൻപൊടി, ഉമി, മഞ്ഞൾ
ഇവ കൂട്ടി ചേർത്തിടുന്നത്
ഏറ്റവും നല്ലതാണ്.

ചന്ദനം കലക്കിയ വെള്ളം
കൊണ്ട് നനയ്ക്കുന്നത് മുല്ല
വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട ചെടികൾക്ക്
ഉത്തമമാണെന്ന് പറയുന്നു.
സസ്യവർഗ്ഗീകരണ ശാസ്ത്ര
ത്തിലും പൗരാണിക ആചാര്യ
ന്മാർ വിദഗ്ദ്ധന്മാരായിരുന്നു.

പ്രകൃതിജന്യങ്ങളായ ഔഷ
ധകൂട്ടുകളും വളങ്ങളും മാത്ര
മുപയോഗിച്ചുള്ള ചികിത്സ
കൊണ്ട് സസ്യങ്ങൾക്ക് യാ
തൊരു ദോഷവും സംഭവിക്കു
ന്നില്ല. വൃക്ഷായുർവ്വേദ ഗ്രന്ഥ
ങ്ങളിൽ പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുള്ള
കാര്യങ്ങൾ പരീക്ഷിച്ച് നോക്കു
വാൻ കൃഷി വിദഗ്ദ്ധരും സസ്യ
ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാരും കാർ
ഷിക സർവ്വകലാശാലയും
മുൻകയ്യെടുക്കേണ്ടതുണ്ട്. മാർ
കമായ കീടനാശിനി പ്രയോഗ
ത്തിൽ നിന്നും രാസവളക്കൂട്ടു
കളിൽ നിന്നും നമ്മുടെ അമു
ല്യമായ സസ്യ സമ്പത്തിനെ
സംരക്ഷിക്കുവാനും അതുവഴി

അതുവഴി നമ്മുടെ ആരോഗ്യം
കാത്തു സൂക്ഷിക്കുവാനും
ശ്രദ്ധ ചെലുത്തണം. നാമിന്ന്
ഉപയോഗിക്കുന്ന സസ്യഭക്ഷ
ണമെല്ലാം ഒരുതരത്തിൽ വിഷ
മയമല്ലെ ? മാങ്ങയും ഓറഞ്ചും
പെട്ടന്ന് പഴുത്തുകിട്ടാൻ ധന
മോഹികളായ കച്ചവടക്കാർ
സ്വീകരിക്കുന്ന രാസപ്രയോഗ
വും നെൽച്ചെടികളിലും പച്ച
ക്കറികളിലും തളിക്കുന്ന മാർ
കങ്ങളായ കീടനാശിനികളും
ഉപയോഗിക്കുന്ന രാസവളങ്ങ
ളും മനുഷ്യനെ മാർകമായി
രോഗങ്ങൾക്കടിമയാക്കുന്നു.
നാം കുടിക്കുന്ന പച്ചവെള്ളം
പോലും ക്ലോറിന്റെ അമിത ഉപ
യോഗം കൊണ്ട് മലിനവും വി
ഷമയവുമാകുന്നു. വൈദ്യശാ
സ്ത്രത്തിനുപോലും തിരിച്ചറി
യാൻ കഴിയാത്ത പല പുതിയ
രോഗങ്ങളുടെയും പിന്നിൽ
നാം നിത്യവും അകത്താക്കു
ന്ന കുറെ വിഷങ്ങളാണെന്ന്
ഓർക്കണം. പ്രകൃതിയോട്
ഇണങ്ങി ജീവിക്കുന്ന മനുഷ്യ
ന്മാർ മാർക രോഗങ്ങളൊന്നും
പിടിപെടുകയില്ല.

ഇത്രയും വിഷലിപ്തമായ
ഒരന്തരീക്ഷം ഒരു കാലത്തും
ഭൂമിയിൽ ഉണ്ടായിട്ടില്ലെന്നാണ്
തോന്നുന്നത്. നാം കഴിക്കുന്ന
ഭക്ഷണവും കുടിക്കുന്ന വെള്ള
വും ശ്വസിക്കുന്ന വായുപോ
ലും ശുദ്ധമല്ല. എന്തിന് ? ഔഷ
ധങ്ങൾ പോലും കുഴപ്പമാക്കു
ന്നു. നമ്മുടെ ഭാവി തലമുറയെ
ങ്കിലും രക്ഷപ്പെടുത്തേണ്ട ചുമ
തല നമുക്കെല്ലാതെ മറ്റാർ
ക്കാണ് ?

ചരിത്ര ഭരണകളിലെ കുരുമുളക്

അതി പ്രാചീന കാലം മുതൽക്കേ കേരളവും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളും മറുനാട്ടിൽ വൻപ്രചാരം നേടിയിരുന്നു. മറുനാട് എന്ന വിഭാഗത്തിൽ കേരളമൊഴിച്ചുള്ള ഭാരത ദേശങ്ങളും ഉൾപ്പെടും. അന്ന് കേരളമോ ഭാരതമോ രൂപീകൃതമായിരുന്നില്ല. സ്വയം ഭരണാവകാശമുള്ളതും അല്ലാത്തതുമായ നാടുകളുടെ കൂട്ടമായിരുന്നു ഇവിടെ ഉണ്ടായിരുന്നത്. മൂന്നുറിലേറെ കിലോമീറ്റർ നീണ്ടുകിടക്കുന്ന തീരം, അറുപതു ശതമാനത്തിലേറെ വിസ്തൃതമായ നിബിഡ വനം. നാല്പതിലേറെ നദികൾ ഇവയൊക്കെ യായിരുന്നു കേരളത്തിന്റെ ഒരു ഏകദേശ രൂപം. ഭാരത ഭൂവിന്റെ തെക്കു പടിഞ്ഞാറൻ മൂലയിലൊതുങ്ങിയ കേരളക്കര തേടി മാസങ്ങൾ നീളുന്ന ദുരിത യാത്രകൾ നടത്തി അന്യദിക്കുകാർ എത്തിയതിന്റെ പ്രധാന കാരണം നമ്മുടെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ തന്നെ.

മറുനാട്ടുകാർ എന്നു മുതൽ കേരളവുമായി വാണിജ്യ ബന്ധം ആരംഭിച്ചു എന്നതിന് വ്യക്തമായ രേഖകൾ ലഭ്യമല്ല. എങ്കിലും നാഗരികതയുടെ കാലത്തോളം ഇതിന് പഴക്കമുണ്ടാകും എന്നു വേണം കരുതാൻ. നദീതടങ്ങൾ കേന്ദ്ര

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്
 ശിവറാം നഗർ
 കവടിയാർ പി.ഒ. 695 003
 തിരുവനന്തപുരം
 ഫോൺ: 0471-3262649
 മൊബൈൽ: 9446748697

മാക്കി പടർന്നു പന്തലിച്ച സംസ്കാരങ്ങളുടെ പ്രധാന സവിശേഷതയായിരുന്നു ജലഗതാഗത രംഗത്തെ വളർച്ച. ഒറ്റത്തടിയും തടിച്ചങ്ങാടങ്ങളും ആയിരുന്നല്ലോ ആദിമ ജലയാനങ്ങൾ. ആവശ്യങ്ങൾ, യാത്രക്കാരുടെ എണ്ണം, യാത്ര ചെയ്യേണ്ട ദൂരം കടലോ, നദിയോ എന്നിവയനുസരിച്ച് യാത്രാ വാഹനങ്ങളുടെ രൂപത്തിലും ഭാവത്തിലും മാറ്റങ്ങൾ വന്നു. പൊങ്ങുതടിയിൽ നിന്ന് പത്തേമാരിയിലേക്കുള്ള ഈ വളർച്ച വാണിജ്യ രംഗത്തെ കുതിപ്പിന്റെ സംഭാവനയാണ്.

കുരുമുളക്, ഏലം, കറുവാപ്പട്ട, ചുക്ക് എന്നിവയായിരുന്നു പ്രധാന സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ. ഭാരതത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലേക്ക് കര, ജല മാർഗ്ഗമാണ് ഇവ കൊണ്ടുപോയിരുന്നത്. ചതുർ മൂലകങ്ങൾ എന്നായിരുന്നു ഇവയ്ക്ക് ഒരുമിച്ച് പറഞ്ഞിരുന്ന പേര്. കൂടകിലേക്ക് പേരമ്പാടി ചുരം വഴിയും, മൈസൂറിലേക്ക് താമരശ്ശേരി ചുരം വഴിയും ആയിരുന്നു ഇവ കൊണ്ടുപോ

യിരുന്നത്. കഴുത, കാള, അടിമകൾ ഇവർ ഈ ചുരങ്ങൾ വഴി കടത്തിയ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് കൈയ്യും കണക്കുമില്ല. തമിഴ് കത്തേക്ക് നിരവധി പാതകൾ പണ്ടു മുതൽക്കേ നിലനിന്നിരുന്നു. ഇടുക്കി-ബോഡി നായ്ക്കന്നൂർ പാത തൊടുപുഴ-കമ്പം പാത, തിരുനൽ വേലി ആര്യങ്കാവ് പാത, തിരുവാമൊഴി എന്നിവ ഇവയിൽ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്നു.

ക്രിസ്തുവർഷം തുടങ്ങുന്നതിന് വളരെ മുമ്പ് കേരളദേശത്തെക്കുറിച്ചും ഇവിടുത്തെ വിശിഷ്ടോല്പന്നത്തെക്കുറിച്ചും പ്രതിപാദിക്കുന്ന കൃതികൾ രചിക്കപ്പെട്ടിരുന്നു. കേരളത്തെക്കുറിച്ച് ആദ്യമായി പ്രതിപാദിക്കപ്പെട്ട സംസ്കൃത കൃതിയായിരുന്നു ഐതരേ യാരണ്യകം. ഇളം കാറ്റിൽ നൃത്തമാടുന്ന നെൽച്ചെടികൾ നിറഞ്ഞ ഗ്രാമീണ ദൃശ്യങ്ങളോടൊപ്പം വനമേഖലയോടു ചേർന്ന് വിളയുന്ന കുരുമുളക്, ഏലം, കറുവ എന്നിവയേക്കുറിച്ചും ഇതിൽ നിറയെ വർണ്ണനകൾ ഉണ്ട്.

‘കർത്തവ്യ നിരതരായ പടയാളികളെ പോലെയായിരുന്നു കുരുമുളക് വള്ളികളാൽ ചുറ്റപ്പെട്ട മരങ്ങൾ. അവയ്ക്ക് ഒരേയൊരു ഭാവം മാത്രം, നിർവൃകാരത. മണ്ണിൽ നിന്നും സ്വർ

ണ്ണക്കുലകളുമായി ഇലകളുടെ തണലിൽ വിലസുന്ന ഏലക്കുലകൾ കാണുമ്പോൾ കൈയ്യിൽ സ്വർണ്ണാഭരണങ്ങൾ ഉയർത്തിയ ജല ദേവത ആണെന്ന് തോന്നും '.

ഇങ്ങനെപോകുന്നു ആരണ്യകത്തിലെ വർണ്ണനകൾ. ബി.സി. രണ്ടാം ശതകത്തിൽ പതഞ്ജലിയും നാലാം ശതകത്തിൽ കാത്യായനനും നമ്മുടെ ഭൂമിശാസ്ത്രത്തെ കുറിച്ച് വ്യക്തമായ വർണ്ണനകൾ നൽകിയിട്ടുണ്ട്. അത് ഏതാണ്ട് ഇപ്രകാരമാണ്.

കരിമണികളുടെ നാടാണ് കേരളം. കടലിനും പർവ്വതത്തിനും ഇടയിലെ ഈ കാട്ടുപ്രദേശത്താണ് എരിവും മണവുമുള്ള ദ്രവ്യങ്ങൾ വിളയുന്നത്. വള്ളിയിൽ വിളയുന്ന കരിമണികൾക്ക് ശൗര്യമല്പം കൂടും. തൊട്ടുപിന്നിലാണ് മണ്ണിൽ വിളയുന്ന ശുണ്ഠി (ചുക്ക്). വലിയ ഒരുതരം പുൽച്ചെടിയുടെ ചുവട്ടിലാണ് അത്യന്ത കാഴ്ചകളുമായി ഏലത്തിന്റെ കുറുന്നു കായ്കൾ കുലക്കുന്നത്. വിളഞ്ഞ് പഴുത്ത ഈ കായ്കളുടെ തോടുപൊട്ടിച്ചാൽ ഹൃദയം കവരുന്ന സുഗന്ധമാണ്.

പതഞ്ജലിയുടെ സുഗന്ധവർണ്ണനകൾ അങ്ങനെ നീളുന്നു. ഉണക്കിയ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളെ കുറിച്ചാണ് കാത്യായനൻ വർണ്ണിക്കുന്നത്. 'ആഹാരത്തിനും ഔഷധത്തിനുമുള്ള ഈ ദ്രവ്യങ്ങൾ അല്പം അളവിലെ

കിലും ഇല്ലാത്ത ഭവനങ്ങളില്ല. തേൻ ചേർത്താണ് ഇവ ഔഷധ സേവയിൽ ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. ഇവ വിളയുന്ന ചെടികൾ നേരിൽ കാണുന്നതുതന്നെ ഒരു പുണ്യ പ്രവൃത്തിയായി കരുതപ്പെട്ടിരുന്നു. അതിനായി മലകൾ കടന്ന് നമ്മുടെ ആൾക്കാർ ദക്ഷിണദേശത്തുപോയിരുന്നു'.

ലോകത്തിലെ ആദ്യ ധനതത്വശാസ്ത്ര ഗ്രന്ഥമാണല്ലോ രാജ്യ തന്ത്രജ്ഞനായ കൗടില്യൻ രചിച്ച അർത്ഥശാസ്ത്രം. ബി.സി. നാലാം ശതകത്തിൽ എഴുതപ്പെട്ട ഈ ഗ്രന്ഥത്തിൽ മുത്തുകൾ വിളയുന്ന ചൂർണ്ണി നദിയെ കുറിച്ചാണ് വർണ്ണിക്കുന്നത്. പെരിയാറിന്റെ സംസ്കൃത നാമമായിരുന്നു ചൂർണ്ണി. പെരിയാറിൽ വെൺനൂരുകൾ ഇളക്കിക്കൊണ്ട് നീങ്ങുന്ന കുരുമുളക് വള്ളങ്ങളെപ്പറ്റി സംഘകാലത്തെ തമിഴ് കൃതികളിലെ പരാമർശവുമായി കൗടില്യന്റെ വർണ്ണനകളെ ചേർത്ത് വായിക്കാനാവും. കേരളത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ തുറ മുഖമായിരുന്നു മുസ്സിരിസ്സ് (കൊടുങ്ങല്ലൂർ). പെരിയാറിന്റെ തീരങ്ങളിലെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനവ്യാപാരികളിലെ തിരക്ക്, സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുമായെത്തുന്ന കർഷകർക്ക് മുവിൽ ഓച്ഛാനിച്ച് നിൽക്കുന്ന വിദേശ കച്ചവക്കാർ എന്നിവരെപ്പറ്റി എ.ഡി. ആറാം ശതകത്തിൽ രചിച്ച കോസ്മസ് ഇൻഡിക്കപ്ലസ്ത സ് എന്ന കൃതിയിൽ വർണ്ണനയുണ്ട്. ഗ്രന്ഥകാരൻ

കേരളത്തെ 'മലൈ' എന്നാണ് വിളിച്ചിരുന്നത്. 'പെരിപ്ലസ് ഓഫ് എന്ത്രിയൻ സീ' എന്ന യാത്രാ വിവരണത്തിന്റെ കർത്താവ് കേരളത്തെ 'ലിമുറികെ' എന്നും രാജാവിനെ 'കേരോബ ത്രോസ്' എന്നും വിളിച്ചിരുന്നു.

എ.ഡി. 11-ാം ശതകത്തിൽ കോലത്തുനാട്ടിലെ മുഷികവംശത്തിലെ ശ്രീകണ്ഠൻ എന്ന രാജാവിന്റെ സദസ്യനായിരുന്ന അതുലൻ തന്റെ രാജ്യത്തിന്റെ അഭിവൃദ്ധിക്ക് നിദാനം കുരുമുളകാണെന്ന് വർണ്ണിച്ചിട്ടുണ്ട്. വിദേശത്തുനിന്നുള്ള കച്ചവടക്കാർ ഈ കറുത്ത മണികൾ തേടിയെത്തിയതോടെ കർഷകർക്ക് മുളക് കൃഷി വ്യാപിപ്പിക്കാനും അവരുടെ സാമ്പത്തികസ്ഥിതി ഉയരുവാനും ഇടയായത്രെ. കച്ചവടത്തിന്റെ വിഹിതമായെത്തിയ മുളക് ചുങ്കം രാജ്യത്തിന്റെ പ്രധാന വരുമാനസ്രോതസ്സായി മാറി എന്നും അതുലന്റെ 'മുഷികവംശം' എന്ന കൃതിയിൽ വിവരിക്കുന്നു.

എ.ഡി. 12-ാം ശതകത്തിൽ ജീവിച്ചിരുന്ന രവിവർമ്മ കുലശേഖരന്റെ സദസ്യനായിരുന്ന സമുദ്ര ബന്ധൻ 'അലങ്കാരസർവ്വസ്വ'ത്തിനെഴുതിയ വ്യാഖ്യാനത്തിൽ കൊല്ലത്തെക്കുറിച്ചുള്ള വിശദമായ വർണ്ണനയുണ്ട്. കൃഷിക്കാരിൽ നിന്നും വാങ്ങുന്ന കുരുമുളക് വീണ്ടും പൊരി വെയിലിലിട്ടുണക്കി വലിയ സഞ്ചികളിൽ നിറയ്ക്കുന്നതും കറുവയുടെ

നീളൻ പട്ടകൾ ഒരേ വലുപ്പത്തിൽ മുറിച്ചെടുത്ത് അടുക്കിക്കെട്ടുന്നതും കൊല്ലം തുറമുഖത്തിനു സമീപമുള്ള പണ്ഡകശാലകളിൽ കാണാമെന്ന് സമുദ്ര ബന്ധൻ പറയുന്നു. കുരുമുളകും കറുവപ്പട്ടയും കൊല്ലത്തെ കാറ്റിന് സുഗന്ധം പകർന്നിരുന്നുവത്രെ.

കോഴിക്കോട്ടെ മാന വിക്രമൻ നമ്പൂതിരിപ്പാടിന്റെ സദസ്യനായിരുന്ന ഉദ്യുണ്ഡ ശാസ്ത്രിയുടെ 'കോകില സന്ദേശ'ത്തിൽ കോഴിക്കോടിന്റെ വാണിജ്യാഭിവൃദ്ധിയെക്കുറിച്ച് സമഗ്രമായി പ്രതിപാദിച്ചിരിക്കുന്നു. തുറമുഖത്ത് തിങ്ങിക്കിടക്കുന്ന കപ്പലുകളും, ഓരോന്നും നിറച്ച് യാത്രയാക്കാൻ തിരക്കിടുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥരും ശരവേഗത്തിൽ മുളക് ഭാരവും പേറി നീങ്ങുന്ന കുലിക്കാരുമെല്ലാം ഉദ്യുണ്ഡ ശാസ്ത്രികൾ വളരെ വിശദമായിത്തന്നെ വർണ്ണിച്ചിട്ടുണ്ട്.

പതിനാലാം ശതകത്തിൽ ലക്ഷ്മീ ദാസൻ രചിച്ച ശുകസന്ദേശത്തിൽ രാമേശ്വരം മുതൽ തൃക്കണ്ണാമതിലകം വരെയുള്ള യാത്രാ വിവരണമാണ് വർണ്ണിച്ചിട്ടുള്ളത്. തിരുവനന്തപുരം, കൊല്ലം, തിരുവല്ല, കടുത്തുരുത്തി, തൃപ്പൂണിത്തുറ, തൃക്കാരിയൂർ, മഹോദയപുരം എന്നീ പട്ടണങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള വർണ്ണനകളും ഇതിലുണ്ട്. പ്രാചീനകാലത്തെ വാണിജ്യ കേന്ദ്രങ്ങളായിരുന്നു ഇവ. മുളക് നിറച്ച കാളവണ്ടി കൾ കാണാത്ത ഒരു ഗ്രാമം പോലുമില്ലെന്ന

സന്ദേശകാരൻ പറയുന്നു. സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ അന്നു നിയന്ത്രിച്ചിരുന്നത് കുരുമുളകായിരുന്നുവത്രെ. തുറമുഖങ്ങളിലെ കപ്പലുകളുടെ എണ്ണം കൂടിയായാൽ അങ്ങാടികളിൽ ഉത്സവമാണ്. വിദേശികളോ അവരുടെ പ്രതിനിധികളോ താമസംവിനാ തങ്ങളെ കാണാനെത്തുമെന്ന് അങ്ങാടികളിലെ വ്യാപാരികൾക്കറിയാം. ഇവരുടെ പ്രതിനിധികൾ ഉടൻ തന്നെ ഗ്രാമങ്ങളിലേക്ക് പായും. കൃഷിക്കാരുടെ പത്തായപ്പരകളിലെ സൂക്ഷിപ്പുകൾ ലാക്കാക്കിയാണത്രെ ഈ പാച്ചിൽ.

കൊച്ചിയിലെ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന വ്യാപാരത്തെക്കുറിച്ച് പ്രദിപാതിക്കുന്ന ഒട്ടനവധി കൃതികൾ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. മാതൃദത്തൻ രചിച്ച 'കാമസന്ദേശ'ത്തിൽ കൊച്ചിയിലെ ചുങ്കം എടുത്തു കളഞ്ഞതിനെക്കുറിച്ച് വർണ്ണിക്കുന്നു. പതിനാറാം ശതകത്തിൽ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾക്കായുള്ള മത്സരം മുറുകിയപ്പോൾ വിദേശിയരെ ആകർഷിക്കാനായി കൊച്ചിയിലെ ഭരണാധികാരികൾ നടത്തിയ ഈ പരിഷ്കാരം മൂലം സാമൂതിരിയുടെ വാണിജ്യ കോട്ടയിൽ വിള്ളൽ വീഴ്ത്താൻ കഴിഞ്ഞു. പതിനേഴാം ശതകത്തിൽ വാസുദേവ കവിയുടെ ഭ്രമരസന്ദേശത്തിൽ കൊച്ചിരാജ്യത്തിന്റെ വാണിജ്യാഭിവൃദ്ധിയെക്കുറിച്ച് വിശദമായ വർണ്ണനകളുണ്ട്. കുമാരനല്ലൂർ, അമ്പലപ്പുഴ, വൈക്കം, തൃപ്പൂ

ണിത്തുറ, തിരുവഞ്ചിക്കുളം, ഇരിങ്ങാലക്കുട, തൃശൂർ തുടങ്ങിയ അങ്ങാടികളിൽ നിന്നും കൊച്ചിയിലേക്ക് കപ്പലേറ്റാനെത്തുന്ന ഉല്പന്നങ്ങളിൽ കുരുമുളകും ചുക്കുമാണ് പ്രധാനം. ഉണക്ക് പരിശോധിക്കാൻ ഇടനിലക്കാർ അങ്ങാടികളിലെത്തി ചുക്ക് ഒടിച്ച് നോക്കും, മുളക് കടിച്ച് നോക്കും. ഇവയുടെ കൊച്ചിയിലേക്കുള്ള യാത്രയിൽ മോഷ്ടാക്കളിൽ നിന്നും കപ്പലിനായി മുമ്പിലും പിമ്പിലും ഭടന്മാർ ആയുധ ധാരികളായി ഉണ്ടായിരിക്കുമെന്ന് കവി പറയുന്നു.

പതിനേഴാം ശതകത്തിലെ 'ചാതക സന്ദേശ'മാണ് മറ്റൊരു രേഖ. ഹരിപ്പാട്, കായംകുളം, കൊടുങ്ങല്ലൂർ, ചേന്ദമംഗലം തുടങ്ങിയ വാണിജ്യ കേന്ദ്രങ്ങളിലെ വിദേശികളും കച്ചവടരീതികളുമൊക്കെ ചാതക സന്ദേശത്തിൽ വിശദീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. വലിയ പണ്ഡകശാലകളിലാണ് മുളകും മറ്റും സൂക്ഷിക്കുക. തൊട്ടടുത്തായി ചുക്കുപുരയും, തുപ്പാക്കികളുടെ താവളവും കാണാം. വൃശ്ചിക-ധനുമാസങ്ങളിൽ നൂറുകണക്കിന് കാളവണ്ടികളാൽ മൺപാതകൾ നിറഞ്ഞിരിക്കും. ഇവർക്കെല്ലാം ചുക്കുകാപ്പിയും ഭക്ഷണവും സൗജന്യമത്രെ. ചരക്കു വിറ്റ് പണക്കിഴികളുമായി മടങ്ങുന്നവരെ സുരക്ഷിതമായി രാജ്യതിർത്തി കടത്തുന്നതിൽ തുപ്പാക്കികൾ കാണിക്കുന്ന ശുഷ്കാന്തി അജ്ഞാത കവി

എടുത്തു പറയുന്നു.


പതിമൂന്നാം ശതകത്തിലെഴുതിയ ഉണ്ണുനീലി സന്ദേശത്തിൽ വേണാട്, തെക്കുംകൂർ, വടക്കുംകൂർ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലെ വാണിജ്യത്തെക്കുറിച്ച് പ്രതിപാദിച്ചിട്ടുണ്ട്. പതിനാറാം ശതകത്തിലെ 'ചന്ദ്രോത്സവം' എന്ന കൃതിയിൽ തൃശൂർ ജില്ലയുടെ ചികിലപ്പള്ളി കേന്ദ്രമാക്കി നടന്നിരുന്ന വ്യാപാര ഇടപാടുകളുടെ വർണ്ണനയുണ്ട്. ഇവിടെയും താരം കുരുമുളക് തന്നെ. പലതരം പഴക്കമുള്ള മുളകുകളുമായി കുഗ്രാമങ്ങളിൽ നിന്നുപോലും കർഷകർ വന്ന് ഇവിടെ തമ്പടിച്ചിരുന്നു. പ്രധാനമായും ഔഷധ നിർമ്മാണത്തിനായിട്ട് ഇവിടെ നിന്നും കുരുമുളക് ശേഖരിക്കാൻ ചികിത്സാലയങ്ങളും

വൈദ്യന്മാരും എത്തിയിരുന്നുവത്രെ. ഇതേ കാലഘട്ടത്തിൽ മഹിഷ മംഗലം കവികളിലെ നാരായണൻ രചിച്ച 'രാജരത്നാവലിയ'ത്തിൽ കൊച്ചി രാജ്യത്തെ വാണിജ്യ ചരിത്രം കടന്നു വരുന്നുണ്ട്. ഏലക്കായുടെ വർണ്ണന ഇതിൽ കാണാം. കുരുമുളകിന്റെ അത്രയും ഏലക്കായ ലഭിക്കുന്നില്ലെന്നും എന്നാൽ മുളകിനെപ്പോലെ പ്രിയപ്പെട്ടതാണ് ഇതെന്നും കവി പറയുന്നു. സാധാരണക്കാർക്കു പോലും പ്രാപ്യമാണത്രെ കുരുമുളക്. വിദേശത്തെത്തിയാൽ ഏലക്കായ ഉന്നതകുല ജാതർക്കായി മാറ്റപ്പെടുമെന്നു പോലും.

സാഹിത്യകൃതികൾ ചരിത്രരേഖകൾ ആവണമെന്നില്ല. പക്ഷെ പ്രാചീന കൃതികളിൽ പലതും അന്നത്തെ സാമൂഹ്യ

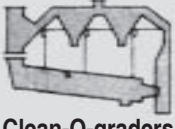
വ്യവസ്ഥിതിയുടെ നേർക്കാഴ്ച തന്നെയായിരുന്നു. സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളെക്കുറിച്ച് അവരുടെ വർണ്ണനകളിൽ അറിയാതെ കടന്നു വരുന്നതിൽ നിന്ന് ഒന്നു തീർച്ചയാണ് അന്നത്തെ നമ്മുടെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയെയും ജീവിതത്തെയും സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ സ്വാധീനിച്ചിരുന്നു.

(കേരള ചരിത്രത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന ശിലകൾ (ഡോ. എം. ജി. എസ്. നാരായണൻ, 1971)), മലബാർ താലൂക്ക് ചരിത്രം (പി.സി. മാൻവിക്രമൻ രാജ, 1929), ശക്തൻ തമ്പുരാൻ (പുന്നേഴത്ത് രാമൻ മേനോൻ, 1958), കേരള ചരിത്രത്തിലെ ചില അജ്ഞാത ഭാഗങ്ങൾ (എസ്. ശങ്കു അയ്യർ, 1963), കഴിഞ്ഞകാലം (കേശവ മോനോൻ, 1957), അന്നത്തെ കേരളം (ഇളംകുളം കുഞ്ഞൻ പിള്ള, 1969), മലബാർ ഡിസ്ട്രിക്ട് മാനുവൽ (ലോഹൻ വില്യം, 1951), പ്രാചീന കേരളം (കോമാട്ടിൻ അച്യുതമോനോൻ, 1961) എന്നീ ഗ്രന്ഥങ്ങളെ അധികരിച്ച് തയ്യാറാക്കിയത്)



HI-TECH

**CLEANING PROCESS
DEHULLING PROCESS
MACHINERY**



Clean-O-graders



Destoners



Gravity Separators



Impact Hullers

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

Also we manufacture

- * Belt Conveyors
- * Bucket Elevators
- * Screw Conveyors
- * Redler Chain Coveyors
- * Cyclones
- * Air Locks
- * Bag Filters
- * 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
- ❖ Dehulling & hull Separation Systems
- ❖ Cleaning, Decorticating and oil mill plants

- ❖ Material conveying system & Dust collection plant
- ❖ Pre-cleaning and silo storage 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

ജൂണിലെ



പരിപാലന മറ്റുകൾ നഴ്സറിയിൽ

രോഗങ്ങൾ പൊട്ടി പുറപ്പെടാതിരിക്കുവാൻ ആവശ്യാനുസരണം വെള്ളം ഒഴുകി പോകുവാൻ അനുവദിക്കണം.

തടങ്ങളിൽ വിത്ത് കൂടി കിടക്കാതിരിക്കുവാൻ അവ നന്നായി വിതച്ച് മാറ്റണം. രോഗ ബാധിത വിളകൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ അവയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കണം.

കൃഷിയിടത്തിൽ

ധാരാളം തണൽ ലഭിക്കുന്ന കൃഷിയിടങ്ങളിൽ ഉദ്പാദന വർദ്ധനവുമായി 60ശതമാനം സൂര്യ പ്രകാശം ഇലകളിൽ പതിക്കത്തക്ക വിധം ഇലകൾ കോതി കളയണം. ഇടയകലങ്ങളിലെ കളകളും പാഴ് ചെടികളും കോതി കളയുന്നത് തുടരണം. തുറസ്സായ ഏലത്തോട്ടങ്ങളിൽ തണൽ നിയന്ത്രണത്തിനായി ചന്ദനം, വയമ്പ്, കരുണ, പ്ലാവ് തുടങ്ങിയവ വച്ച് പിടിപ്പിക്കണം. വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കാതിരിക്കാൻ ചാലുകൾ ഉണ്ടാക്കണം. അനുയോജ്യ കാർഷിക സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഏല

ചെടികളും തട്ടകളും നട്ട് പിടിപ്പിക്കണം. ചെടി നട്ട ശേഷം തണ്ട് ഉപയോഗിച്ച് താങ്ങി നിർത്തി കെട്ടി കൊടുക്കുകയും വേണം. ചെടി ചുവട്ടിൽ പച്ചിലകൾ കൊണ്ട് പുതയിടണം.

നാല് ചെടികൾ തമ്മിലുള്ള ഇടയകലത്തിൽ എവിടെയെല്ലാം ആവശ്യമാണോ അവിടെയെല്ലാം 0.8 X 0.5 X 0.6മീറ്ററിൽ കുഴികളെടുക്കണം. കഴിഞ്ഞ മാസം വളപ്രയോഗം നടത്താത്ത തോട്ടങ്ങളിൽ ഹെക്ടറൊന്നിന് 90കിലോ ഗ്രാം മുറിയറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്നിവ പ്രയോഗിക്കണം. മഴ ലഭിക്കാത്ത ഇടങ്ങളിൽ ആദ്യ തവണ 81 കിലോഗ്രാം യൂറിയ 187കിലോ ഗ്രാം മ്യൂസ്റ്റോറിഫോസ് 120കിലോ ഗ്രാം മുറിയറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷ് എന്നിവ നൽകണം. മേൽ പറഞ്ഞവ മണ്ണ് പരിശോധന നടത്തി നിർദ്ദേശങ്ങൾ ലഭിക്കാത്ത കൃഷിയിടങ്ങൾക്കാണ്.

ഇതൊടൊപ്പം ജൈവ വളങ്ങൾ പ്രയോഗിക്കുന്നതിൽ ചെടി ചുവട്ടിൽ നിന്ന് 40സെന്റി മീറ്റർ ദൂരത്തിൽ 20സെന്റി മീറ്റർ വൃത്ത പരിധിക്കുള്ളിൽ അഞ്ച് കിലോ ഗ്രാം കമ്പോസ്റ്റ്/തൊഴുത്ത് വളം/

രണ്ടര കിലോ ഗ്രാം കോഴി വളം/ഒന്ന് രണ്ട് കിലോ ഗ്രാം വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് എന്നിവ ചെടി ഒന്നിന് നൽകണം. ഇളം ചെടികൾക്ക് ഒന്നും രണ്ടും വർഷങ്ങളിൽ മൂന്നിലൊന്ന്, മൂന്നിൽ രണ്ട് എന്ന രീതിയിൽ മതി വള പ്രയോഗം

കീട നിയന്ത്രണം

സംയോജിത കീട നിയന്ത്രണത്തിന്റെ ഭാഗമായി നൂറ് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 150മില്ലി ലിറ്റർ ഫെൻതായേറ്റ് ജല സേചനം നടത്തുന്ന തോട്ടങ്ങളിൽ പ്രയോഗിക്കണം. തണ്ട് തുരപ്പൻ പുഴുക്കളുടെ ശലഭങ്ങളെ കാണുന്ന സമയം പ്രയോഗിച്ചാൽ നന്നായിരിക്കും.

രോഗ നിയന്ത്രണം (നഴ്സറിയിൽ)

വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ ഒഴുക്കി പോകുവാനുള്ള സൗകര്യം ഉണ്ടാക്കണം. അഴുകലിനും കാൺഡം ചീയലിനും സംയോജിത രോഗ നിയന്ത്രണം അവലംബിക്കണം. സസ്യ സുരക്ഷാ മാർഗ്ഗങ്ങൾ കൈക്കൊള്ളുകയും കുമിൾ നാശിനികൾ, ജൈവ നിയന്ത്രണ വസ്തുക്കൾ എന്നിവ പ്രയോഗിക്കുകയോ ചെയ്യണം. മണ്ണിളക്കി 0.2ശതമാനം കോപ്പർ ഓക്സിക്ലോറൈഡും ഒരു ശതമാനം ബോർഡോ മിശ്രിതവും പ്രയോഗിക്കണം. 15ദിവസം കഴിയുമ്പോൾ ട്രൈക്കോഡർമ്മ ഒറ്റയ്ക്കോ സ്യൂഡോമൊണസിനൊപ്പമോ ചെടിച്ചുവട്ടിൽ ഇട്ട് കൊടുക്കണം. ജൈവ നിയന്ത്രണ വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് ആവർത്തിക്കുകയും 0.4ശതമാനം അക്കോമിൻ ഇലകളിൽ തളിക്കുകയും ചെയ്യുക.

ഇലയഴുകൽ രോഗം നിയന്ത്രിക്കുന്നതിന് 0.3 ശതമാനം മാൻകോസബ്ബും ഇലപ്പുള്ളി രോഗം നിയന്ത്രിക്കുന്നതിന് 0.25 ശതമാനം ഡൈഫോൾട്ടാനേ 0.2ശതമാനം ബാവിസ്റ്റിനോ രോഗ ലക്ഷണങ്ങൾ പ്രകടമായാൽ പ്രയോഗിക്കണം.

കൃഷിയിടത്തിൽ

വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കുന്നത് ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ ഒഴുക്കി കളയണം. അഴുകലിനും കാൺഡം

ചീയലിനും സംയോജിത രോഗ കീട നിയന്ത്രണത്തിന്റെ ഭാഗമായി സസ്യ സംരക്ഷണ സുരക്ഷാ മാർഗ്ഗങ്ങൾ അവലംബിക്കണം. കുമിൾ നാശിനികളും ജൈവിക നിയന്ത്രണ വസ്തുക്കളും പ്രയോഗിക്കണം.

മണ്ണിളക്കി 0.2ശതമാനം കോപ്പർ ഓക്സിക്ലോറൈഡും ഒരു ശതമാനം ബോർഡോ മിശ്രിതവും പ്രയോഗിക്കണം. 15ദിവസം കഴിയുമ്പോൾ ട്രൈക്കോഡർമ്മ ഒറ്റയ്ക്കോ സ്യൂഡോമൊണസിനൊപ്പമോ ചെടി ചുവട്ടിൽ ഇട്ട് കൊടുക്കണം. കറ്റേ രോഗം ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ വേരോടെ പിഴുത് ചെടി നശിപ്പിക്കണം.

മഴയ്ക്ക് മുൻപ് ഏലത്തോട്ടങ്ങളിൽ ചെയ്യേണ്ട രോഗ പ്രതിരോധ നടപടികൾ

കഴിഞ്ഞ വർഷം അഴുകൽ, പ്രകന്ധം ചീയലും ഗുരുതരമായിരുന്നു. ഈ വർഷത്തെ വേനലിലും മഴ ലഭിച്ചു. മേയ് മാസാവസനത്തോടെ കാലവർഷം ആരംഭിക്കുമെന്നാണ് കാലാവസ്ഥ കേന്ദ്രങ്ങൾ നൽകുന്ന സൂചന. അതിനാൽ മൺസൂൺ കാല വർഷത്തിന് മുൻപായി മണ്ണിലെ രോഗാണുക്കളെ നശിപ്പിക്കേണ്ടത് ആവശ്യമാണ്.

ഏലത്തിന് വളരാൻ ആരോഗ്യകരമായ സാഹചര്യമുണ്ടാക്കുന്നതിന് ചെടിച്ചുവടും പരിസരങ്ങളും കളകളും മറ്റും പറിച്ച് കളഞ്ഞ് വൃത്തിയാക്കണം. അഴുകൽ ബാധിച്ചവയെ 0.2ശതമാനം കോപ്പർ ഓക്സിക്ലോറൈഡിൽ മുക്കി വലിയ കുഴികൾ വെട്ടി അതിൽ മുടണം. കട്ടിയായി പുതയിട്ടിരിക്കുന്നത് കുറെ കളഞ്ഞ് ചീഞ്ഞഴുകാനുള്ള സാധ്യത കുറയ്ക്കണം. 50ശതമാനത്തിലധികം തണലുണ്ടെങ്കിൽ അത് കുറയ്ക്കണം. കുമിൾ നാശിനികൾ മണ്ണിലും ചെടികളിലും തളിക്കണം.

ഇലത്തളി

ഏല ചെടികൾ മുഴുവനായും ഒരു ശതമാനം ബോർഡോ മിശ്രിതം/0.3 ശതമാനം അലിറ്റ്/0.5ശതമാനം പൊട്ടാസ്യം ഫോസ്ഫേറ്റ് / അക്കോ മിൻ / അക്കോ ടൊൺ / ഫൈറ്റോഫോസ് എന്നിവയിൽ ഏതെങ്കിലും ഉപയോഗിച്ച് തളിക്കണം.

മൺതളി

0.2 ശതമാനം സി.ഒ.സി. അഞ്ച് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് ചെടി ചുവട്ടിൽ ഒഴിച്ച് കൊടുക്കണം.

ഒരു വർഷം രണ്ട് മുന്ന് തവണ ഒരു മാസം ഇടവേളയിൽ ഇല തളിയും മൺ തളിയും നടത്തണം. മഴയില്ലെങ്കിൽ കരുതലോടെ വേണം കുമിൾ നാശിനികൾ പ്രയോഗിക്കുവാൻ. രാസ കുമിൾ നാശിനികൾക്ക് പകരം സ്യൂഡോമൊണസ് ഫ്ളൂറസൻസ് ലായനി ഇല തളിക്ക് ഉപയോഗിക്കണം. ട്രൈക്കോഡർമ്മ 50ഗ്രാം ചെടിച്ചുവട്ടിലും ഇട്ട് കൊടുക്കാം.

കുമിൾ നാശിനി പ്രയോഗിച്ച് രണ്ടാഴ്ച കഴിഞ്ഞെ ജൈവിക കുമിൾ നാശിനികൾ പ്രയോഗിക്കാവൂ.



കുരുമുളക്

പരിപാലന മറ്റുകൾ നഴ്സറീയിൽ

മൺസൂൺ മഴ ലഭിച്ചാലുടനെ തണൽ നിയന്ത്രണം കുറയ്ക്കണം. അഴുകൽ രോഗങ്ങൾ തടയുന്നതിനായി ഒരു ശതമാനം ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുകയും 0.20കോപ്പർ ഓക്സീക്ലോറൈഡോ 0.1ശതമാനം ബാവിസ്റ്റിൻ ഉപയോഗിച്ചോ മണ്ണിളക്കി കൊടുക്കുകയും വേണം.

ക്യൂഷിയിടത്തിൽ

തണൽ നിയന്ത്രണവും വള പ്രയോഗവും പൂർത്തിയാക്കണം. കമ്പോസ്റ്റോ കാലി വളമോ ഉപയോഗിച്ച് വള്ളികൾക്ക് പുതയിടണം. അനുയോജ്യ സ്ഥലങ്ങളിൽ അത്യുദ്പാദന ശേഷിയുള്ള വള്ളി തൈകൾ വച്ച് പിടിപ്പിക്കണം.

വേർ പിടിപ്പിച്ച രണ്ടോ അതിലധികമോ വള്ളികൾ 30സെന്റി മീറ്റർ അകലത്തിൽ

വടക്കോ കിഴക്കോ എടുത്ത കുഴി ഒന്നിൽ താണ്ട് കാലുകളിൽ നിന്നകലത്തിലായി നടണം. നട്ട് പുതയിടുക. വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കാതിരിക്കുവാൻ നടപടികളെടുക്കുക. ചെറിയ ചരിവിടങ്ങളിൽ ഇടയകലങ്ങളിൽ മഴ കുഴികളെടുക്കുക.

കീട നിയന്ത്രണം

നൂറ് ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 200മില്ലി ലിറ്റർ ലയിപ്പിച്ച കിനാൽഫോസ് തളിച്ച് പെള്ള വണ്ടിനെ നിയന്ത്രിക്കാം.

രോഗ നിയന്ത്രണം

ഒരു കിലോ ഗ്രാം ട്രൈക്കോഡർമ്മ 50കിലോ ഗ്രാം ഉണക്കി പൊടിച്ച ചാണക പൊടിയിൽ കലർത്തി അഞ്ച് കിലോ വരെ വള്ളി ചുവട്ടിലിട്ട് കൊടുക്കാം.



വാനില

പരിപാലന മറുകൾ

നിലവിലുള്ള താങ്ങ് കാലുകളിൽ 50സെന്റി മീറ്ററിൽ കുറയാത്ത നീളമുള്ള വാനില വള്ളികളും പോളി ബാഗുകളിൽ വളർത്തി വേർ പിടിപ്പിച്ചവയും വച്ച് പിടിപ്പിക്കാം. തണൽ മരങ്ങളായ മുളക് മുരിക്, ശീമക്കൊന്ന എന്നിവ വച്ച് പിടിപ്പിച്ച് 50 ശതമാനം സൂര്യപ്രകാശം പുതിയ തോട്ടങ്ങളിൽ ലഭ്യമാക്കാം.



നിലവിലുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ ശീമക്കൊന്ന, മുളക് മുരിക് എന്നിവയുടെ ഇലകൾ കോതി സൂര്യപ്രകാശം ലഭ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കാം.

വാനില വള്ളികൾ പടർത്തി കൊടുക്കാം. മേയിൽ ജൈവ വള പ്രയോഗം നടത്തിയിട്ടില്ലാത്ത തോട്ടങ്ങളിൽ ഒരു കിലോ ഗ്രാം മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റോ രണ്ട് കിലോ ഗ്രാം തൊഴുത്ത് വളമോ വള്ളി ഒന്നിന് ഇട്ട് കൊടുക്കാം.

രോഗ നിയന്ത്രണം

പൗഡർ പരുവത്തിലെ സ്യൂഡോമൊണസ് ഒന്നോ രണ്ടോ ശതമാനം ഗാഢതയിൽ തളിച്ച് രോഗം നിയന്ത്രിക്കാം. ഇതിനായുള്ള ദ്രാവക കൾച്ചർ മൈലാടും പാറയിലെ ഇന്ത്യൻ

ഏലം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ ലഭിക്കും.



ഇഞ്ചി

കൈ കൊണ്ട് കളകൾ പറിച്ച് കളയാം. വെള്ളം ഒഴുകി പോകാൻ ചാലുകൾ ഉണ്ടാക്കാം. നട്ട് നാൽപ്പതാം ദിവസം കഴിഞ്ഞുള്ള ജൈവ വള പ്രയോഗം നടത്താം. വളമിട്ട ശേഷം ചെടി ചുവട് മണ്ണിട്ട് ഉയർത്താം, പച്ചില കൊണ്ട് പുതയിടാം, തണ്ട് തുരപ്പൻ പുഴുക്കൾ ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ നൂറ്

ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 167മില്ലി ലിറ്റർ ഡൈമെത്തയറ്റ് 0.05ശതമാനം ഗാഢതയിൽ തളിക്കാം. കാബ്ഡമഴുകൽ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെട്ടാൽ വേരോടെ പിഴുത് കളയുകയും 0.3ശതമാനം ഡൈത്തേൻ എം 45ഓ 0.3ശതമാനം കാപ്റ്റഫോളോ മൺ തടത്തിൽ പ്രയോഗിക്കാം.



മഞ്ഞൾ

കൃഷിയിടത്തിൽ

കളകൾ കൈ കൊണ്ട് പറിച്ച് കളയണം. വെള്ളം കെട്ടി കിടക്കാതിരിക്കാൻ ചാലെടുക്കാം. രണ്ടാം

ജൈവ വള പ്രയോഗം നടത്തണം. വേർ തുരപ്പൻ പുഴു ശ്രദ്ധയിൽ പെട്ടാൽ 0.05ശതമാനം ഡൈമെത്തയറ്റ് തളിക്കാം.

ഇലവൃഷ്ണ ജന പെരുമ

തുളസിയില, തിപ്പലി, ചുക്ക്, മുളക് എന്നിവ ചേർത്ത് കഷായമോ, തുളസിയിലയും തണ്ടും ഇട്ട കഷായമോ ജലദോഷത്തിനും ചുമക്കും അതിവിശിഷ്ടമാണ്. തുളസിയില നീരിൽ കൽക്കണ്ടം ചേർത്ത് കഴിക്കണം. ചുമയെ അകറ്റാൻ ഫലവത്താണ്. തുളസിയിലയിട്ട് പാൽ കാച്ചി കുടിക്കണം. തുളസിയുടെയും തുമ്പയുടെയും ഇളം തണ്ട് അരച്ച് ശർക്കര ചേർത്ത് സേവിക്കുന്നതും ജാരം ശമിപ്പിക്കാം. ശ്വാസകോശ രോഗങ്ങൾ കാരണം കഷ്ടത അനുഭവിക്കുന്നവർ തുളസിയിലലനീരും തേനും ചേർത്ത് കഴിച്ചാൽ മതി. തുളസിയില സ്വല്പം ഉപ്പ് ചേർത്ത് പിഴിഞ്ഞ നീർ കുടിക്കുന്നത് അഗ്നിമാന്ദ്യത്തിന് വളരെ ഗുണംചെയ്യും. കുമിശ്ശലയും അകറ്റാൻ തുളസിയില അരച്ച് വെണ്ണിരിൽ ചേർത്ത് കഴിച്ചാൽ മതി. അതുപോലെ പൂഴുക്കടിക്ക് ശമനം വരാൻ കൃഷ്ണതുളസിയില കശക്കിയെടുത്ത നീർ പൂഴുക്കടിയുള്ള ഭാഗത്ത് പുരട്ടിയാൽ മതി. പൂർണ്ണ ഫലപ്രാപ്തി കൈവരിക്കാൻ ഈ പ്രക്രിയ ഇടക്കിടെ ആവർത്തിക്കണമെന്ന് മാത്രം.

മഞ്ഞപ്പിത്തത്തിന് കൃഷ്ണതുളസിയില പിഴിഞ്ഞനീരിൽ കുരുമുളക്പൊടി ചേർത്ത് ദഹനത്തിന് തക്കവണ്ണം സേവി

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

ശമിക്കും. അതുപോലെ ഉണക്കിയ തുളസിയില കൊണ്ടുള്ള ചൂർണ്ണം വലിച്ചാൽ നാസികാരോഗങ്ങളിൽ നിന്നും മോചനം തീർച്ച.

മനുഷ്യ ശരീരത്തെ ബാധിക്കുന്ന മിക്ക രോഗങ്ങളെ തട



ച്ചാൽ മതി. വാതത്തിന് തുളസിയില നീർ, കുരുമുളക് പൊടി, നെയ്യ് എന്നിവ സമം ചേർത്ത് സേവിക്കുന്നത് ഫലവത്താണ്. ചർമ്മ സംബന്ധമായ മിക്ക അസുഖങ്ങളും അകറ്റാൻ തുളസിയില അരച്ച് ലേപനം ചെയ്താൽ മതി. മലേറിയ ജാരം ശമിക്കാൻ തുളസിയിലയിട്ട് വെന്തവെള്ളം കുടിക്കുന്നത് ഫലപ്രദമാണ്. ഛർദ്ദി ശമിക്കാൻ തുളസിയിലരസം കഴിച്ചാൽ മതി. ഉണക്കിയ തുളസിയില കൊണ്ട് കഷായം വച്ച് കഴിച്ചാൽ അതിസാരം

യുന്നതിനും ശരീര ഉന്മേഷത്തിനും ഇരുപത് തുളസിയിലയിട്ട് തിളപ്പിച്ചെടുത്ത വെള്ളം പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് നിത്യവും കഴിക്കുന്നത് പതിവാക്കിയാൽ മതി.

തുളസി, പാൽക്കായം, വെറ്റില, ഇഞ്ചി എന്നിവ സമം അരച്ച് ഒരൗൺസ് വീതം മൂന്നു നേരവും കൊടുത്താൽ കന്നുകാലികളുടെ നെഞ്ചടപ്പും കഫരോഗങ്ങളും മാറും.

ദേഹത്ത് തുളസിനീർ പുരട്ടിയ ശേഷം തേനൊടുത്താൽ



തേനീച്ച കുത്തില്ല. തലയിണയിൽ തുളസിയില വിതറിയാൽ പേൻ ശല്യം കുറയും കൃഷ്ണ തുളസിയില, ആര്യവേപ്പില, കസ്തുരി മഞ്ഞൾ എന്നിവ ചേർത്താൽ മുഖത്തി

ട്ടാൽ മുഖക്കുരുവും കുറുത്ത പാടുകളും പോകും.

കരിവേപ്പില അരച്ച് കാച്ചിയെടുത്ത എണ്ണ നര തടയുന്നതിനും തലമുടി കുറുത്തിരുണ്ട് ഇടതുർന്ന് വളരുന്നതിനും

പ്രയോജനം ചെയ്യും.

ആര്യവേപ്പില, കരിവേപ്പില, പൊന്നാം തകര എന്നിവയിലേ തെങ്കിലും മഞ്ഞൾ ചേർത്താൽ ചിട്ടാൽ പുഴുക്കടി ശമിക്കും.

ഇഞ്ചി, വെളുത്തുള്ളി, മഞ്ഞൾ, കരിവേപ്പില, ജീരകം, ഉപ്പ് എന്നിവ ചേർത്ത മോർ കാച്ചിക്കഴിച്ചാൽ വയറിളക്കം നികയും. കരിവേപ്പില നല്ലതു പോലയരച്ച് അതിൽ കോഴി മുട്ട അടിച്ചു ചേർത്ത് പച്ചയായോ പൊരിച്ചോ ഉപയോഗിച്ചാൽ അതിസാരം ശമിക്കുമെന്നാണ് പലരുടേയും അനുഭവം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നത്. ഛർദ്ദി ശമിക്കാനും കരിവേപ്പിലി ഒരുത്തമ ശമനഘടകം പോലെ ഉപകരിക്കും. ഇല വാട്ടിപ്പിഴിഞ്ഞ് നീർ കുടിച്ചാൽ രോഗശമനം ഉറപ്പ്.

New Versions Improved Designs

Separation Process Machinery Manufactured since 1986 to technical collaboration of leading USA Co. - Forsberg Inc.

<p>SCREEN AIR SEPARATOR</p>	<p>FINE CLEANER GRINDER</p>	<p>DESTONER VACUUM TYPE PRESSURE TYPE</p>	<p>ASPIRATION COLUMN</p>	<p>To process for Agro & Food industries</p> <table style="width: 100%; font-size: small;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> Barley, Paddy Coffee Cocoa, Peas Malt, Peas Grains Concave Wheat Rice, Wheat Soybean Milk Mustard Soybean Sunflower Safflower Rape Seeds Caster Seeds Neem Seeds Palm Kernels </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> Spices Black Pepper Cardamom Cumin Seeds Galangal Seeds Peanut Seeds Oil Seeds Fennel, Fenugreek Flax Seeds Sesame Seeds Fenugreek Chilli Seeds Ajman Dry Bones Plaster, Rubber Guar Splits Copper Aluminium Asbestos </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> Barley, Paddy Coffee Cocoa, Peas Malt, Peas Grains Concave Wheat Rice, Wheat Soybean Milk Mustard Soybean Sunflower Safflower Rape Seeds Caster Seeds Neem Seeds Palm Kernels 	<ul style="list-style-type: none"> Spices Black Pepper Cardamom Cumin Seeds Galangal Seeds Peanut Seeds Oil Seeds Fennel, Fenugreek Flax Seeds Sesame Seeds Fenugreek Chilli Seeds Ajman Dry Bones Plaster, Rubber Guar Splits Copper Aluminium Asbestos
<ul style="list-style-type: none"> Barley, Paddy Coffee Cocoa, Peas Malt, Peas Grains Concave Wheat Rice, Wheat Soybean Milk Mustard Soybean Sunflower Safflower Rape Seeds Caster Seeds Neem Seeds Palm Kernels 	<ul style="list-style-type: none"> Spices Black Pepper Cardamom Cumin Seeds Galangal Seeds Peanut Seeds Oil Seeds Fennel, Fenugreek Flax Seeds Sesame Seeds Fenugreek Chilli Seeds Ajman Dry Bones Plaster, Rubber Guar Splits Copper Aluminium Asbestos 					
<p>GRAVITY SEPARATOR PRESSURE TYPE VACUUM TYPE</p>	<p>IMPACT MILLER</p>	<p>AIR CLASSIFIER</p>	<p>VIDEO SCREEN SEPARATOR</p>			

Other machinery also manufactured to suit specific process of clients.

Manufactured by:
GLOBAL Agri-Tech Engineers
Globe, 2/8, Madhav Towers, Near Art Society,
Ammalpet Railway Road, Velodan-500025, Gtl., India.
Mobile : 9849244833, 9849115115, 9433074885
Email : globalagritech@yehoo.com
We not only market, but engineer system too.

Manufactured by:
GOLDEN (INDIA) ENGINEERING CO.
Last Lane, B.I.E-2, Estate, Gona, Velodan-500101.
Tel/Fax: 0845-2291541, 2291520
Email : golden11@yehoo.com
Web : www.indiamat.com | global-agritech
www.goldenindia.com

Machinery Manufactured to Perform

തേൾ പോലുള്ള വിഷജന്തുക്കൾ കടിച്ചിടത്ത് കറിവേപ്പില പാലിൽ വേവിച്ച് അരച്ച് പുരട്ടുന്നത് ഫലപ്രദമാണ് എന്ന് ആയുർ വ്യാദമതം അനുശാസിക്കുന്നുണ്ട്. ആഹാരവസ്തുക്കളിലെ വിഷാംശം നീക്കം ചെയ്യാൻ കറിവേപ്പിലയ്ക്ക് അപാരമായ കഴിവുണ്ട്. വായ്ക്ക് രുചിയുണ്ടാക്കാനും ദഹനപ്രക്രിയ ഉത്തേജിപ്പിക്കാനും ബുദ്ധി ശക്തി കൂട്ടാനും കറിവേപ്പിലയ്ക്ക് കഴിയുമെന്ന് വൈദ്യശാസ്ത്ര വിശകലനം വിസ്മരിക്കാതിരിക്കുക. പ്രകൃതി ചികിത്സയിൽ കറിവേപ്പിലയ്ക്ക് മറ്റേതൊരു ഇലയേക്കാളും പ്രാധാന്യമുണ്ട്. തഴുതാമ, ചീര തുടങ്ങിയവ ഉപയോഗിക്കുന്നതു

പോലെ ഇതും കറിവെച്ച് കൂട്ടണമെന്നാണ് പ്രകൃതി ചികിത്സകർ ശുപാർശ ചെയ്യുന്നത്. കറിവേപ്പിലയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന റസിൻ, കൊറിക്കിൻ, ബാഷ്പ ശീല തൈലം എന്നിവ ചേർന്നാൽ ഉണ്ടാകുന്ന ക്ഷാരഗുണമാണ് കറിവേപ്പിലയ്ക്ക് ഔഷധവീര്യം പകരുന്നത്.

ദഹനത്തിനും ഉദരത്തിലെ കൃമി നശീകരണത്തിനും വിറ്റാമിനുകൾ ഏറെ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള കറിവേപ്പില അതിവിശിഷ്ടമാണ്. നേത്ര രക്ഷയ്ക്ക് കഴിയ്ക്കുന്ന പദാർത്ഥങ്ങളിൽ കറിവേപ്പില ചേർക്കുന്നത് വളരെയുണം ചെയ്ത് കാണാറുണ്ട്.

മലശോധന ഉണ്ടാക്കി കൂട

ലുകളെ ശുദ്ധിയാക്കുന്നതിനും പല്ല്, മുടി എന്നിവയ്ക്ക് ഓജസ്സിനും കറിവേപ്പില ഉപയോഗിക്കുന്നത് വളരെ നല്ലതാണ് എന്ന ശാസ്ത്ര സത്യം വിസ്മരിക്കാതിരിക്കുക. തറ തുടക്കാൻ ലോഷനില്ലെങ്കിൽ വെള്ളത്തിൽ അല്പം കറിവേപ്പില അരച്ച് ചേർത്താൽ മതി. കറിവേപ്പില അരച്ച് ഒരു പൊളിച്ച അടയോളം വലുപ്പത്തിൽ ഉരുട്ടി കാലത്ത് ചൂട് വെള്ളത്തിൽ കഴിയ്ക്കുന്നത് കൊളസ്ട്രോൾ വർദ്ധനവ് മൂലമുണ്ടാകുന്ന രോഗങ്ങൾക്ക് ശമനം കിട്ടാൻ ഉതകും.

കറിവേപ്പിലയും നെല്ലിക്കായത്തോടും ചതച്ചത് വെളിച്ചെണ്ണയിൽ ചേർത്ത് തലയിൽ തേക്കുന്നത് നര അകറ്റും.

Machinery Protection & Quality Assurance

Optimum Productivity in the Plastic Industry







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

S+S - Special international separators identify and remove all metals, not only ferrous, but stainless steel, aluminium, copper, brass and lead. Fit cover every stage in the process, from manufacturing granules through to finished products prior to recycling.

Additional Benefits

- Separating magnets & non-magnetic metals
- Removing magnetic metals
- Professional solution for plastic recycling, chemicals & food industry
- Machinery Protection
- Quality Assurance

Highly developed technology

- Product defect compensation
- Digital signal processing
- Automatic controls
- 100% product recovery
- Simple to operate

S+S Separation and Sorting Technology GmbH
 Office No. 1, Madhavu Appa, 218245 Vengaloor Colony
 Sasthankal Puth, Old Thiruvananthapuram Road,
 Puzha - 411 830
 Tel. : +91 90 41085012
 Fax : +91 90 41085001
 Email : makandranandha@se-so-tec.com

www.se-so-tec.com

മാർബിൾ കേക്കും മാങ്ങ അലുവയും

റോസമ്മ ജോസഫ്
ചെമ്മരപ്പള്ളിയിൽ വീട്
ഇരുമ്പകച്ചോല പി. ഒ.
കാഞ്ഞിരപ്പുഴ വഴി
പാലക്കാട് - 675 591
ഫോൺ: 95-492-2438339

മാർബിൾ കേക്ക്

1. ഒരു ഗ്ലാസ്സ് ഡാൽഡ
2. ഒരു ഗ്ലാസ്സ് പഞ്ചസാര
3. ഒരു ഗ്ലാസ്സ് മൈദ
4. ഒരു ടീസ്പൂൺ
..... ബേക്കിംഗ് പൗഡർ
5. അഞ്ച് കോഴിമുട്ട
6. രണ്ട് മൂന്ന് സ്പൂൺ പാലിൽ
അലിയിച്ചത്
..... ഡ്രിങ്കിംഗ് ചോക്കലേറ്റ്
7. അഞ്ച് തുള്ളി വാനില
8. അഞ്ച് തുള്ളി ഓറഞ്ച്
..... എസൻസ്

ഒരു പാത്രത്തിൽ ഡാൽഡയും പഞ്ചസാരയും കൂടി ചേർക്കുക. ഇടക്ക് ഒരോ മുട്ടയും ഇതിലേക്ക് ചേർക്കുക. നല്ല വണ്ണം പതഞ്ഞ് പഞ്ചസാര അലിഞ്ഞ് തീർന്ന് കഴിയുമ്പോൾ മൈദപ്പൊടിയും ബേക്കിംഗ് പൗഡറും കൂടി ചേർത്ത് യോജിപ്പിക്കുക. അതിന് ശേഷം എസൻസുകൾ അഞ്ച് തുള്ളി വീതം ചേർത്ത് യോജിപ്പിക്കുക.

ബേക്ക് ചെയ്യാനുള്ള പാത്രത്തിൽ ഉറുക്കിയ നെയ്യ് ഒരു സ്പൂൺ ചേർത്ത് അതിലേക്ക് യോജിപ്പിച്ച് മുക്കാൽ ഭാഗവും കോരി ഒഴിക്കുക. ബാക്കി ഉള്ളതിലേക്ക് ഡ്രിങ്കിംഗ് ചേക്ലേറ്റ് പാലിൽ അലിയിച്ചത് ചേർത്ത് യോജിപ്പിച്ച് ആദ്യം ഒഴിച്ചതിന്റെ മുകളിൽ ഒഴിക്കുക. ഏഴെട്ട് കേക്ക് ചെയ്യാനുള്ള അടുപ്പിൽ ഏഴെട്ട് ചിരട്ട കത്തിച്ചിട്ട് കനൽ എടുത്ത് ബേക്ക് ചെയ്യാനുള്ള പാത്രത്തിനോട് ചേരുന്ന ഒരു അടുപ്പ് വച്ച് അതിന്റെ മുകളിൽ കനൽ ഇടുക.

വാനില സ്പഞ്ച് കേക്ക്

1. 200 ഗ്രാം മൈദ
2. 250 ഗ്രാം പഞ്ചസാര
3. 40 ഗ്രാം കോൺഫ്ളവർ
4. 80 ഗ്രാം ഉറുക്കിയ ബട്ടർ
5. അഞ്ച് മുട്ട
6. വാനില എസ്സൻസ്
..... അഞ്ച് തുള്ളി

ഒരു പാത്രത്തിൽ മുട്ടയും പഞ്ചസാരയും നന്നായി അടിക്കുക. മൈദയും കോൺഫ്ളവറും നന്നായി അരിച്ച് ഇതിനോട് ചേർക്കുക. ബട്ടറും എസ്സൻസ്സും ഇതിനോട് യോജിപ്പിക്കുക. അതിന് ശേഷം ബേക്കിംഗ് ട്രേയിൽ നെയ്മയം പുരട്ടി അല്പം മൈദാ തുവി

ഈ കൂട്ട് ട്രേയിലേക്ക് ഒഴിക്കുക. ഓവനിൽ പാകത്തിന് ബേക്ക് ചെയ്തെടുക്കുക. വനില സ്പഞ്ച് കേക്ക് തയ്യാർ.

മൈദ അലുവ

1. ഒരു കിലോ മൈദ
2. ഒരു കിലോ ശർക്കര
3. നാല് തേങ്ങ
4. നൂറ് ഗ്രാം അണ്ടിപ്പരപ്പ്
5. 50 ഗ്രാം നെയ്യ്
6. 300 ഗ്രാം വെളിച്ചെണ്ണ
7. 100 ഗ്രാം ഏലയ്ക്ക
8. എസ്സൻസ് പാകത്തിന്

തേങ്ങായുടെ രണ്ടും മൂന്നും പാലിൽ മൈദമാവ് കലക്കി വെയ്ക്കുക. ശർക്കര ഉറുക്കി അരിച്ചെടുക്കുക. ഒരു പരന്ന പാത്രം അടുപ്പിൽ വെച്ച് മാവ് കലക്കിയതും ശരക്കര ഉറുക്കിയതും കൂടി ഒഴിച്ച് ഇളക്കുക. കുറുകുന്നതനുസരിച്ച് ഒന്നാം പാലും നെയ്യും എണ്ണയും കുറെശ്ശെ ചേർത്ത് ഇളക്കുക. മാവ് നന്നായി ഇളക്കുക. മുറുക്കം ആകുമ്പോൾ ഇറക്കി വെച്ച് നെയ്മയം പുരട്ടിയ പാത്രത്തിൽ കോരിയിട്ട് പരത്തി വെയ്ക്കുക. തണുക്കുമ്പോൾ മുറിച്ചെടുത്ത് ഉപയോഗിക്കുക.

മാങ്ങ അലുവ

1. രണ്ട് കിലോ നല്ലയിനം
..... പഴുത്ത മാങ്ങ
2. ഒന്നര കിലോഗ്രാം പഞ്ച
..... സാര
3. അര കിലോ
..... നെയ്യ്

പഴുത്തമാങ്ങയുടെ നൂറും പഞ്ചസാരയും കൂടി ചവട് കട്ടി യുള്ള വെളുത്ത ചീനച്ചട്ടിയിലിട്ട് തുടരെ ഇളക്കണം. ചേരുവ മുറു കുമ്പോൾ ഇടക്കിടക്ക് നെയ്യ് ചേർത്ത് ഇളക്കുക. അലുവായുടെ പരുവം ആകുമ്പോൾ നെയ്യ് മയം പുരട്ടിയ പാത്രത്തിൽ ഒഴിച്ച് മുകൾഭാഗം മിനുസപ്പെടുത്തി തണുക്കുമ്പോൾ മുറിച്ച് ഉപയോഗിക്കുക.

ബ്രൂ കേക്ക്

1. രണ്ട് ഗ്ലാസ്സ് മൈദ
2. ഒരു ടീസ്പൂൺ
..... ബേക്കിംഗ് പൗഡർ
3. ഡാൽഡ ഒരു ഗ്ലാസ്സ്
4. ഒരു ഗ്ലാസ്സ് പഞ്ചസാര
5. ആറ് മുട്ട
6. 50 ഗ്രാം ഏത്ത പപ്പം
..... ഉണങ്ങിയത്
7. 50 ഗ്രാം ഇൗന്ത പപ്പം
..... അരിഞ്ഞത്
8. 50 ഗ്രാം ഉണക്കമുതിരി
9. 50 ഗ്രാം ചെറി
..... അരിഞ്ഞത്
10. 20 ഗ്രാം ഓറഞ്ച്
..... തൊലി അരിഞ്ഞത്
11. വാനില, ബനാന,
ഓറഞ്ച്, പൈനാപ്പിൾ എസ്റ്റർസ്
..... ഒരു ടീസ്പൂൺ
12. രണ്ട് സ്പൂൺ കറുവാ പട്ട

13. ബ്രൂ കാപ്പിപൊടി.....
..... പാകത്തിന്
14. ഷാജീരകം.....പാകത്തിന്
15. പഞ്ചസാര കരിച്ചത്.....50
..... ഗ്രാം
16. വൈൻ..... 3 ടീസ്പൂൺ

മൈദയും ബേക്കിംഗ് പൗഡറും കൂടി അരിപ്പയിൽ രണ്ട് പ്രാവശ്യം തെളളി വെയ്ക്കുക. പഞ്ചസാര, ഡാൽഡ, മുട്ട ഇവ അരമണിക്കൂർ ഉരച്ച് കുഴമ്പാക്കി മയപ്പെടുത്തുക. ആറ് മുതൽ 12 വരെയുള്ള ചേരുവകൾ മൈദയുടെ പകുതിയുമായി യോജിപ്പിച്ചതിനുശേഷം വൈൻ ചേർക്കുക. 13 മുതൽ 15 വരെയുള്ള ചേരുവകളും പകുതി മൈദയും കുഴമ്പുമായി യോജിപ്പിക്കുക. രണ്ടും കൂടി മൊത്തത്തിൽ യോജിപ്പിച്ചിട്ട് മൈക്രോവേവ് അവനിൽ മൂക്കാൽ മണിക്കൂർ ബേക്ക് ചെയ്തെടുക്കുക.

കസവ് ചപ്പാത്തി

1. 250 ഗ്രാം ... ഗോതമ്പ് പൊടി
2. 250 ഗ്രാം ... പുഴുങ്ങിയ കപ്പ
3. ഒരു ടീസ്പൂൺ എണ്ണ
4. ആവശ്യത്തിന് പാൽ
5. അഞ്ച് പച്ചമുളക്
6. ഒരു... കറിവേപ്പില
7. 10 എണ്ണം ചെറിയ ഉള്ളി
8. 1 കഷണം ഇഞ്ചി
9. കാൽ ടീസ്പൂൺ
..... കുരുമുളക് പൊടി
10. ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പ്

പുഴുങ്ങിയ കപ്പ നന്നായി ഉടച്ചെടുത്ത് ഗോതമ്പു പൊടിയും പാലും എണ്ണയും ചേർത്ത്

നന്നായി കുഴമ്പാക്കുക. അഞ്ചു മുതൽ എട്ട് വരെയുള്ള ചേരുവകൾ മാവിലിട്ട് നന്നായി കുഴച്ച് ചെറിയ ഉരുളകളാക്കി പരത്തി ചുട്ടെടുക്കുക കസവ് ചപ്പാത്തി റെഡി.

കോഴിക്കറി

1. അരക്കിലോ കോഴി
2. ഒരു കപ്പ് സവാള
..... അരിഞ്ഞത്
3. നാല് തക്കാളി തക്കാളി
..... കഷ്ണിച്ചത്
4. അഞ്ച് പച്ചമുളക്
5. ഒരു കഷണം ഇഞ്ചി
6. ഒരു കതിർപ്പ്... കറിവേപ്പില
7. അര കപ്പ് തേങ്ങാ
..... ചിരകിയത്
8. അഞ്ച് എണ്ണം ഗ്രാമ്പൂ
9. ഒരു ടീസ്പൂൺ കുരുമുളക്
11. ഒരു കഷണം പെരുംജീരകം
12. ഒരു ടീസ്പൂൺ മല്ലി
13. കാൽ ടീസ്പൂൺ
..... മഞ്ഞൾപ്പൊടി
14. പാകത്തിന് ഉപ്പ്
15. അര കപ്പ് വെളിച്ചെണ്ണ

രണ്ട് മുതൽ ആറ് വരെയുള്ള ചേരുവകൾ വെളിച്ചെണ്ണയിൽ വഴറ്റിയെടുക്കുക. മഞ്ഞൾപ്പൊടി, ഉപ്പ് ഇറച്ചിയിൽ ചേർത്ത് പത്ത് മിനിട്ട് വെച്ച ശേഷം വേവിച്ചെടുക്കുക. ഏഴ് മുതൽ പന്ത്രണ്ട് വരെയുള്ള ചേരുവകൾ മയത്തിൽ അരച്ചെടുത്ത് വേവിച്ച കോഴിയിൽ ചേർത്തിളക്കുക. അതിനോടൊപ്പം വഴറ്റിയെടുത്ത് ചേരുവകളും ചേർത്തിളക്കുക. ചെറുചുട്ടോടെ ഉപയോഗിക്കുക



മേളകളിൽ ബോർഡ് പങ്കെടുക്കുന്നു

ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ പ്രചരണത്തിനും പ്രദർശനത്തിനുമായി വിവിധ രാഷ്ട്രാന്തരീയ പ്രദർശനങ്ങളിൽ ഇന്ത്യൻ സ്പൈസസ് ബോർഡ് 2009 ജൂൺ മുതൽ 2010 മാർച്ച് വരെയും പങ്കെടുക്കുന്നു.

ഈ മേളകളിൽ പങ്കെടുക്കുവാനും മേളകളിൽ തങ്ങളുടെ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന ഉത്പന്നങ്ങളും ഉപോത്പന്നങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കുവാനും താല്പര്യമുള്ള ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജന കയറ്റുമതിക്കാർ പ്രചരണ വിഭാഗം ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറുമായി ബന്ധപ്പെട്ടാൽ കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾ അറിയാം.

1. ഇറാൻ ഭക്ഷ്യ പ്രദർശനം റെഹ്റാൻ മെയ് 24 - 27 / 2009
2. ഐ.എഫ്.റ്റി വാർഷിക പ്രദർശനം അനേം അമേരിക്ക ജൂൺ 6 - 10 / 2009
3. സീറ്റ് യൂറേഷ്യ ഇസ്താംബുൾ, ടർക്കി ജൂൺ 18 - 20 / 2009
4. ആഗ്രോ ഇന്ഡസ്ട്രിയൽ ബഗോട്ട, കൊളമ്പിയ ജൂലൈ 16 - 26 / 2009
5. ആഫ്രിക്കൻസ് ബ്ഗ് സെവൻ 2009 ജോഹന്നാസ് ബർഗ് ദക്ഷിണാഫ്രിക്ക ജൂലൈ 19 - 21 / 2009

6. സിയാൽ മെർക്കോസർ ബ്രൂണസ് അയേഴ്സ് അർജന്റീന ആഗസ്റ്റ് 26 - 28 / 2009
7. പൊളോഗ്ര ഫുഡ്സ് 2009 പൊസ്നാൾ, പോളണ്ട് സെപ്റ്റംബർ 14 - 17 / 2009
8. അനുഗ 2009 കൊളോൺ, ജർമ്മനി ഒക്ടോബർ 10 - 14 / 2009
9. ഉക്രയിൻ ഫുഡ്സ് ഫെസ്റ്റ് കീവ്, ഉക്രയിൻ ഒക്ടോബർ 27 - 30 / 2009
10. സൗദി ഫുഡ്സ് റിയാദ് നവംബർ 1 - 4 / 2009
11. 6th എഡിഷൻ ഫുഡ്സ് പ്രോഡക്റ്റ്സ്, ചിലി

- നവംബർ 3 - 6 / 2009
12. ഇൻഗ്രേഡിയന്റ്സ് റഷ്യ റഷ്യ, മോസ്കോ നവംബർ 24 - 27 / 2009
13. ബയോഫാക് ജർമ്മനി ഫെബ്രുവരി 19-22/2010
14. ഗൾഫ് ഫുഡ്സ് ദുബായി ഫെബ്രുവരി 23-26/2010
15. ഫ്യൂഡക്സ് റോക്കിയോ ജപ്പാൻ മാർച്ച് 3-06/2010
16. കയ്റോ രാഷ്ട്രാന്തരീയ പ്രദർശനം കയ്റോ, ഈജിപ്ത് മാർച്ച് 15-25 / 2010

യത്താപ്പൂർ



പങ്കെടുത്തവർ

സേലം ജില്ലയിലെ യത്താപ്പൂരിൽ സർക്കാരേതര സന്നദ്ധ സംഘടനാ പ്രവർത്തകർക്കായി സംഘടിപ്പിച്ച പരിശീലന പരിപാടിയിൽ തമിഴ്നാട് കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയിലെ റി.സി.ആർ. എസ്. പ്രഫസ്സറും വകുപ്പ് മേധാവിയുമായ ഡോ. വി. പളനി സ്വാമി പ്രസംഗിക്കുന്നു

അഗളി



പങ്കെടുത്തവർ

ജൈവകൃഷിയെക്കുറിച്ച് അഗളിയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച മാസ്റ്റർ പരിശീലന പരിപാടിയിൽ അട്ടപ്പാടി ഹിൽസ് ഏരിയ ഡവലപ്പ്മെന്റ് സൊസൈറ്റി പ്രൊജക്ട് ഡയറക്ടർ വി. കെ. ഉണ്യാൽ ഐ. എഫ്.എസ്. ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

യേർക്കാട്



പങ്കെടുത്തവർ

യേർക്കാട് സംഘടിപ്പിച്ച കുരുമുളകിന്റെ ഗുണമേന്മാ വികസന സെമിനാറിനെ തമിഴ്നാട് കാർഷിക സർവ്വകലാശാല ഹോർട്ടിക്കൾച്ചർ റിസർച്ച് സ്റ്റേഷനിലെ പ്രഫസ്സറും വകുപ്പ് മേധാവിയുമായ വി. ലക്ഷ്മണൻ അഭിസംബോധന ചെയ്യുന്നു

അപ്പൻ ഗള



പങ്കെടുത്തവർ

അപ്പൻഗള ഐ.ഐ.എസ്.ആരിൽ കുരുമുളകിനെയും ഏലക്കയേയും കുറിച്ച് നടത്തി പ്രാദേശിക സെമിനാറിൽ മടിക്കേരി കുർഗ് പ്ലാന്റേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ചെയർമാൻ ബി. ദുലീബ് നമ്പ്യാ അദ്ധ്യക്ഷ പ്രസംഗം നടത്തുന്നു. സമീപം ബോർഡ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ എച്ച്.എസ്. ശ്രീനിവാസ, അപ്പൻഗള ഐ.ഐ.എസ്.ആരിലെ മുഖ്യ ശാസ്ത്രജ്ഞനും വകുപ്പ് മേധാവിയുമായ ഡോ. എം. എൻ. വേണുഗോപാൽ സീനിയർ ശാസ്ത്രജ്ഞർ ഡോ. അങ്ക ഗാഡ, ഡോ. സി.എൻ. ബിജു എന്നിവർ

ബിലിഗിരി



പങ്കെടുത്തവർ



കർണ്ണാടകയിലെ ബിലിഗിരിയിലെ കർഷക സഹൃദസംഘവുമായി സ്പൈസസ് ബോർഡ് സോംപാർ പെട്ടിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ഏലം, കുരുമുളക്, ഗുണമേന്മ വകുപ്പിന് സെമിനാറിൽ സീനിയർ ഫീൽഡ് ഓഫീസർ എം.വൈ. ഹൊണ്ണൂർ ക്ലാസ്സെടുക്കുന്നു.

കക്കാബെ



പങ്കെടുത്തവർ

ഏലം വിത്തുകളെ അളം ഉപയോഗിച്ച് വൃത്തിയാക്കുന്നതിനെ കുറിച്ചും ഏലത്തട്ടുകൾ, നഴ്സറികൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന രീതികളെ കുറിച്ചും ഗുണമേന്മ ഉന്നമനത്തെക്കുറിച്ചും നടന്ന പരിപാടിയിൽ ഫീൽഡ് ഓഫീസർ കെ.റ്റി. വിവേക് പ്രസംഗിക്കുന്നു

അസം ലിംഗ്സി



പങ്കെടുത്തവർ

കിഴക്കൻ സിക്കിമിലെ അസംലിംഗ്സിയിൽ കർഷക പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തവർ; ശാസ്ത്രജ്ഞർ ഡി. ഏ. കെ. ബിശ്വാസ്, വികസന വിഭാഗം ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ കെ. എം. ലോകേശ്വരപ്പ, ഗാംഗ്ടക്ക് ഐ.സി.ആർ.ഐ. ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ. എം. ആർ സുദർശൻ ശാസ്ത്രജ്ഞ ഡോ. യു. ഗുപ്ത, കീടരോഗ നിയന്ത്രണ വിഭാഗം ജൂനിയർ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ ഡോ. റ്റി. എൻ. ദേബ്, വിക്ടർ റായി എന്നിവർ സമീപം

ഗാൻചുംഗ്



പങ്കെടുത്തവർ



കിഴക്കൻ സിക്കിമിലെ പാക്യോംഗിലെ ഗാൻചുംഗിൽ നടന്ന പേരേലത്തയും ഇഞ്ചിയേയും കുറിച്ചുള്ള പരിശീലന പരിപാടിയിൽ വിത്തിഞ്ചി, ആര്യവേപ്പിൻ കുരു സത്ത് ഉപയോഗിച്ച് സംരക്ഷിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് കീട രോഗ നിയന്ത്രണ വിഭാഗത്തിലെ ജൂനിയർ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ ഡോ. റ്റി. എൻ. ദേബ ക്ലാസ്സെടുക്കുന്നു

ഭാഗമണ്ടല



ഏലകൃഷിയിൽ വൈറസ് രോഗ നിയന്ത്രണത്തെക്കുറിച്ച് ഭാഗമണ്ടലയിൽ ഫീൽഡ് ഓഫീസർ കെ.റ്റി. വിവേക് ക്ലാസ്സെടുത്തു. ക്ലാസ്സിൽ പങ്കെടുത്തവർ

സ്പൈസ് ഇന്ത്യ

ഇന്ത്യൻ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ തേടുന്ന ഈജിപ്ത് വിപണി



ഇടത്തുനിന്ന് : ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ സിദ്ധരാമപ്പ, ഡയറക്ടർ ചാൾസ് കിത്തു എന്നിവർ ഈജിപ്തിലെ പ്രദർശന പവിലിയനിൽ നിന്ന്

ഈജിപ്തിലെ കെയ്റോവിൽ നടന്ന രാഷ്ട്രാന്തരീയ പ്രദർശനത്തിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. ധനകാര്യ വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ഡോ. ചാൾസ് ജെ. കിത്തു, ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ സിദ്ധരാമപ്പ എന്നിവർ ബോർഡിനെ പ്രതിനിധീകരിച്ചു.

ഈജിപ്തിൽ നിന്നുള്ള സന്ദർശകരെ കൂടാതെ സൗദി അറേബ്യ, ജോർദ്ദാൻ, സിറിയ, ഇറാഖ്, പാലസ്തീൻ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വരും ഉണ്ടായിരുന്നു. ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളായ ഏലം, കുരുമുളക്, പുളി, ജീരകം, കറുവാപ്പട്ട തുടങ്ങിയവയെ കുറിച്ചായിരുന്നു വ്യാപാരാന്വേഷണങ്ങളിലേറെയും.

തൃക്കാക്കര ജൈവ കാർഷിക മേള

തൃക്കാക്കര ഗ്രാമ പഞ്ചായത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ജില്ലാ ആസ്ഥാനമായ കാക്കനാട് നടന്ന ജൈവ കാർഷിക മേളയിൽ സ്പൈസസ് ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു. റ്റി. കെ അനിൽകുമാർ ബോർഡ് പ്രതിനിധിയായിരുന്നു.



എറണാകുളം കളക്ടർ ഡോ. ബീന ഐ. എ. എസ്.നെ ബോർഡിന്റെ പ്രതിനിധി ശ്രീ. റ്റി. കെ. അനിൽകുമാർ സ്വീകരിക്കുന്നു

ആഹാർ പ്രദർശനം

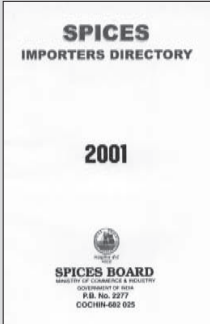
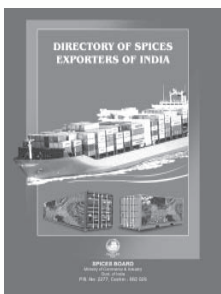
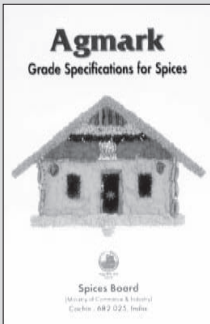
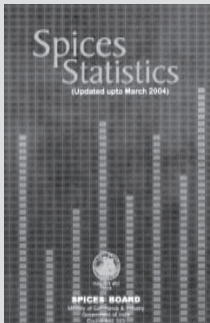
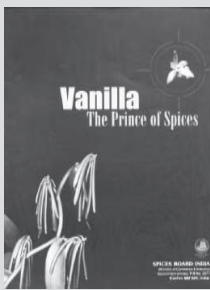
ന്യൂഡൽഹിയിലെ പ്രഗതി മൈതാനത്ത് നടന്ന ആഹാർ ഇന്റർ നാഷണൽ ഫുഡ് ആൻഡ് ഹോസ്പിറ്റാലിറ്റി മേളയിൽ ബോർഡ് പങ്കെടുത്തു



ന്യൂഡൽഹി പ്രാദേശിക ഓഫീസിലെ അനിതബത്ര സന്ദർശകരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് മറുപടി പറയുന്നു

സ്പൈസസ് ബോർഡ് പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ

1. സ്പൈസസ് ബോർഡ് ആക്റ്റ് ആന്റ് റൂൾസ് 100 രൂപ
2. സ്പൈസസ് ഇംപോട്ടേഴ്സ് ഡയറക്ടറി 150 രൂപ
3. സ്പൈസസ് എക്സ്പോട്ടേഴ്സ് ഡയറക്ടറി 100 രൂപ
4. അഗ്മാർക്ക് ഗ്രേഡ് സ്പൈസിഫിക്കേഷൻ ഫോർ സ്പൈസസ് 50 രൂപ
5. ഫിഫ്ത് വേൾഡ് സ്പൈസ് കോൺഗ്രസ്സ് പ്രൊസീഡിംഗ്സ് 300 രൂപ
6. പെപ്പർ കൾട്ടിവേഷൻ പ്രോസസിംഗ് ആന്റ് മാർക്കറ്റിംഗ് 10 രൂപ
(കന്നഡ ഭാഷയിൽ ലഭ്യമാണ്)
7. നാഷണൽ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഓഫ് ഓർഗാനിക് സ്പൈസസ്
(മലയാളം) 50 രൂപ
8. ഫ്രം ദ ഇന്ത്യൻ കിച്ചൻ 35 രൂപ
9. ഗ്രേറ്റ് റസിപ്പീസ് 15 രൂപ
10. ഫ്ലേവർഫുൾ യൂവേഴ്സ് 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
ഓർഗാനിക് 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



സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഇന്ത്യൻ വിപണിയിലെ ഏപ്രിൽ 2009 വില

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനം	കേന്ദ്രം	ഇനം	വില കിലോയ്ക്ക്
കുരുമുളക്	കൊച്ചി	അൺഗാർബിൾഡ്	121.09
		ഗാർബിൾഡ്	126.09
മേല കേന്ദ്രങ്ങൾ	വണ്ടൻമേട്	ഇ ലേലം	580.50
		ബോഡിനായ്ക്കന്നൂർ	584.08
		സക്ലേസ്പൂർ	510.21
		സിർസി	414.00
പേരേലം	സിലിഗൂരി	ചെറുത്	137.88
		വലുത്	155.25
വറ്റൽമുളക്	വിരുതുമനർ		45.10
ചുക്ക്	കൊച്ചി	മികച്ചത്	112.88
		മധ്യമം	107.50
മഞ്ഞൾ	കൊച്ചി	മികച്ച ആലപ്പി ഫിംഗർ	48.67
		രാജ്പുരി ഫിംഗർ	74.83
	മുംബൈ	ദുഗിരാല	54.17
കൊത്തമല്ലി		ഇൻഡോരി	47.17
		കാൺപൂരി	50.17
ജീരകം	മുംബൈ	നാല് ശതമാനം	109.42
പെരും ജീരകം	മുംബൈ		91.25
ഉലുവ	മുംബൈ		29.75
കടുക്	ചെന്നൈ		32.63
വെളുത്തുള്ളി	മുംബൈ		22.17
അയമോദകം	മുംബൈ		48.50
ഗ്രാമ്പൂ	കൊച്ചി		ഇല്ല
ജാതിക്ക (തൊണ്ടൻ)			130.00
ജാതിക്ക (തൊണ്ടില്ലാത്തത്)	കൊച്ചി		233.64
ജാതിപത്രി			416.82
ഇലവങ്ങം	ചെന്നൈ		78.13
വാനില			690.00

2009 മാർച്ചിലെ കപ്പൽ കയറിയ വില

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

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ ഏപ്രിൽ 2009ലെ രാഷ്ട്രാന്തരീയ ശരാശരി വില

സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനം	ഇനം	വില കിലോഗ്രാമിന് അമേരിക്കൻ ഡോളർ	വില കിലോയ്ക്ക് ഇന്ത്യൻ രൂപ
കുരുമുളക്	മലബാർ ഗാർബിൾഡ് 1	2.54	127.15
വെള്ളക്കുരുമുളക്	മുൺടോക് (ഇന്തോനേഷ്യ)	3.97	198.74
*ഏലം	ഇന്ത്യൻ അസ്സ എക്സ്ട്രാ ബോൾഡ്	16.11	806.47
വറ്റൽ മുളക്	ഇന്ത്യ എസ് 4	2.32	116.14
	ചൈനീസ് ചെറിയ ഇനം	1.87	93.61
ചുക്ക്	അരിഞ്ഞ ചൈനീസ് ഇനം	2.87	143.67
മഞ്ഞൾ	കുർക്കുമിൻ 5.25 ശതമാനം ഉള്ള ആലപ്പി ഫിംഗർ ടർമിക്	1.87	93.61
കൊത്തമല്ലി	കനേഡിയൻ	1.48	74.09
ജീരകം	ഇന്ത്യ	1.98	99.12
പെരുംജീരകം	ഇന്ത്യൻ ഫാൻസി	1.70	83.67
ഉലുവ	ഇന്ത്യ/ടർക്കി	1.15	57.57
ഗ്രാമ്പൂ	മഡഗാസ്കർ/സാൻസിബാർ/കോമറോസ്	4.85	242.79
വാനില കിലോഗ്രാമിന് നവംബർ 2008 ലെ വില വില	മഡഗാസ്കർ	22.36	
	ഇന്തോനേഷ്യ	18.33	
	ഇന്ത്യ	18.63	
	ഉഗാണ്ട	20.53	

* ഏലം വില സൗദി അറേബ്യയിലെയും ശേഷം സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ വില അമേരിക്കയിലെയും വിപണിയിൽ നിന്നാണ് വിനിമയ നിരക്ക് : ഒരു അമേരിക്കൻ ഡോളർ = **50.06** ഇന്ത്യൻ രൂപ
 സ്രോതസ്സ് : ഏ.ഏ. സായിയ ആൻഡ് കമ്പനി ഇൻകോർപ്പറേറ്റഡ്, ഹോബോക്കൻ, ന്യൂജർസി



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.



Aditya®

Estd. 1972

ATC®

ABHISHEK®
5001 K

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

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

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



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 & Reproducible Analysis
- Cost comparable to Spice Board

YOUR ASPIRATIONS ARE OUR POSSIBILITIES

Spice Board
Accredited



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