



കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം - ആലപ്പുഴ

ICAR-KRISHI VIGYAN KENDRA - ALAPPUZHA



കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം പ്രാദേശിക കേന്ദ്രം, കായംകുളം-690 533, കേരളം

Vol. 12 Issue 04

NEWSLETTER

October - December 2014

വാല്യം 12 ലക്കം 04

വാർത്താപത്രിക

ഒക്ടോബർ-ഡിസംബർ 2014



അകത്തുള്ളത്



വിജയഗാഥകൾ ദുരദർശനിൽ



MLA യുടെ സന്ദർശനം



പരിശീലന പരിപാടി



ചക്കയിൽ നിന്നും നൂറുമണി



കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക്

പ്രോഗ്രാം കോർഡിനേറ്റർ
കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം - ആലപ്പുഴ
സി.പി.സി.ആർ.ഐ. (ആർ.എസ്.),
കൃഷ്ണപുരം പി.ഒ.
കായംകുളം - 690 533
ഫോൺ/ഫാക്സ് : 0479 2449268
email:kvkalapuzha@gmail.com

വിജയഗാഥകൾ ദുരദർശനിൽ

കേരള സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പിന്റെ ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോ തിരുവനന്തപുരം ദുരദർശനിൽ സംപ്രേഷണം ചെയ്യുന്ന നൂറുമണി പരിപാടിയിലേക്കായി കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ വിജയകരമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന വനിതാ സംരംഭകരുടെ അഞ്ച് മുല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്ന നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളുടെ വിജയഗാഥകൾ ചിത്രീകരിക്കുകയുണ്ടായി.

കണിവെള്ളരിയിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ആദ്യത്തെ സംരംഭമായ ചെറിയനാട്ടെ 'സമൃദ്ധി' യൂണിറ്റിന്റെ വിജയഗാഥ 23.11.2014 ന് രാവിലെ 9.30ന് പ്രക്ഷേപണം ചെയ്തു. ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ വെള്ളരി

വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്യുന്ന മേഖലയാണ് ചെങ്ങന്നൂർ ബ്ലോക്കിലെ ആല, ചെറിയനാട്, വെൺമണി പഞ്ചായത്തുകൾ അതിർത്തി പങ്കു വയ്ക്കുന്ന മാമ്പ്ര പാടശേഖരം. സീസണിൽ പച്ചക്കറികൃഷി ചെയ്തു വരുന്ന



45-ഓളം വനിത കർഷക സംഘങ്ങളുണ്ട് ഇവിടെ. വിഷുവിന് വെള്ളരിയ്ക്ക് മോഹവില ലഭിക്കുമെങ്കിലും പിന്നീട് തുടരമായ വിലയ്ക്ക് വിറ്റഴിക്കേണ്ടി വരുന്ന സാഹചര്യമാണ് ഉള്ളത്. കെ.വി.കെ യുടെ, സംരംഭകത്വ വികസന പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി വെള്ളരിയിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ പരിശീലനവും സംരംഭം തുടങ്ങാനാവശ്യമായ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും ഇവർക്ക് നൽകിയിരുന്നു. ചെറിയനാട് കൃഷിഭവന്റെ പിൻതുണയോടെ ശ്രീമതി. പ്രശോഭ ഗോപാലന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ 12-ഓളം വനിതകളുടെ കൂട്ടായ്മ വെള്ളരിയിൽ നിന്ന് ബാത്ത് സോപ്പ്, സ്കാഷ്, അച്ചാർ എന്നിവ തയ്യാറാക്കി വിപണനം നടത്തുന്നു. ഈ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രകാശനവും യൂണിറ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനവും ബഹു. ചെങ്ങന്നൂർ എം.എൽ.എ ശ്രീ. പി.സി. വിഷ്ണുനാഥ് നിർവ്വഹിച്ചു. 'സമൃദ്ധി' എന്ന ലേബലിൽ വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് എക്സിബിഷനുകളിലും വിപണന മേളകളിലും മികച്ച സ്വീകാര്യതയാണ്.

പരിശീലന പരിപാടികൾ

കെ.വി.കെ യിൽ ഈ കാലയളവിൽ 37 പരിശീലന പരിപാടികളിലായി 1223 പേർ പങ്കെടുത്തു.

പരിശീലനങ്ങൾ	എണ്ണം	പുരുഷൻ	സ്ത്രീ	ആകെ
കെ.വി.കെ യിൽ	13	162	222	384
ഓഫ് ക്യാമ്പസ്	20	295	397	692
സ്പോൺസേർഡ്	01	03	16	19
വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തകർ	03	52	76	128
ആകെ	37	512	711	1223

ആലപ്പുഴ കെ.വി.കെയും കൃഷിവകുപ്പിന്റെ മാർക്കറ്റിംഗ് വിഭാഗവും അശ്ശാർക്കും സംയുക്തമായി



ഡിസംബർ 16, 17 തീയതികളിൽ സി. പി. സി. ആർ. ഐ പ്രാദേശിക കേന്ദ്രത്തിൽ വെച്ച് തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 25ഓളം കൃഷിവകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കും 25-ഓളം കാർഷിക സംരംഭകർക്കും 'കാർഷിക വിപണനവും ഗുണമേന്മ നിയന്ത്രണവും' എന്ന വിഷയത്തിൽ പരിശീലന പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചു. കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം കായംകുളം പ്രാദേശിക കേന്ദ്ര മേധാവി ഡോ. വി. കൃഷ്ണകുമാർ പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കെ.വി.കെ, കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, കൃഷിവകുപ്പ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ വിദഗ്ധർ വിവിധ വിഷയങ്ങളിൽ ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു.



വിജ്ഞാന വ്യാപന പ്രവർത്തനങ്ങൾ

(1) പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങൾ

പ്രബന്ധാവതരണം

കോഴിക്കോട് കേന്ദ്ര സുഗന്ധവ്യഞ്ജന ഗവേഷണ സ്ഥാപനം സംഘടിപ്പിച്ച പതിനാലാമത് അന്താരാഷ്ട്രതോട്ടവിള ഗവേഷണ സിമ്പോസിയം (PLACROSYM XIV) ൽ ജി.ലേഖ, പി.മുരളീധരൻ, പി.അനിതകുമാരി എന്നിവർ **ജൈവകുമിൾ നാശിനികളുപയോഗിച്ച് തെങ്ങിലെ ചെന്നീരൊലിപ്പു നിയന്ത്രണം** എന്ന വിഷയത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയ പ്രബന്ധം പോസ്റ്റർ രൂപത്തിൽ അവതരിപ്പിച്ചു.

കാർഷിക ലേഖനങ്ങൾ

1. കെ.സജ്ജനാഥ്, പി.മുരളീധരൻ 2014 പയറിലെ വിളവർദ്ധനവിന് സൂക്ഷ്മമൂലക പ്രയോഗം. കർഷകൻ 22(11) 25-26.
2. എസ്.രവി, പി.മുരളീധരൻ, 2014 കോഴിവസന്തയ്ക്ക് വാക്സിൻ ഗുളികയായും. കേരള കർഷകൻ 60(3) 62-63.
3. ലേഖ. ജി, പി.മുരളീധരൻ, ജിസ്സി ജോർജ്ജ്, 2014 കരുത്തിനും ഗുണത്തിനും കാർത്തിക ഇഞ്ചി. കൃഷിയങ്കണം 19(2) 44-45.
4. പി.മുരളീധരൻ, എം.എസ്.രാജീവ്, റീമ ആനന്ദ്, അഞ്ജലി.ആർ നാഥൻ, 2014. കുലിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കാൻ വിതയന്ത്രം. കേരള കർഷകൻ 60(4) 28-29.

(2) റേഡിയോ പരിപാടികൾ

തിരുവനന്തപുരം ആകാശവാണിയിലെ **വയലും വീടും** പരിപാടിയിൽ ഡോ. പി.മുരളീധരൻ **തെങ്ങിന്റെ വളപ്രയോഗത്തിൽ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങൾ** എന്ന വിഷയത്തിലും, ശ്രീമതി ജിസ്സി ജോർജ്ജ് **പൈനാപ്പിളിന്റെ പോഷകഗുണവും മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളും** എന്ന വിഷയത്തിലും നടത്തിയ പ്രദർശനങ്ങൾ 01-12-14, 06-12-14 എന്നീ തീയതികളിൽ പ്രക്ഷേപണം ചെയ്യുകയുണ്ടായി.

കാർഷികപ്രദർശനം

അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഓണാട്ടുകര ഫാർമേഴ്സ് ക്ലബ്ബ് വിവിധ കാർഷിക-കാർഷികേതര ഏജൻസികളെ ഏകോപിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് ചാരുംമുട്

സെന്റ് മേരീസ് എൽ.പി. സ്കൂൾ ഗ്രൗണ്ടിൽ ഡിസംബർ 19 മുതൽ 23 വരെ സംഘടിപ്പിച്ച കാർഷിക പ്രദർശനത്തിൽ കൃഷിവിജ്ഞാന കേന്ദ്രം പങ്കെടുത്തു.



സന്ദർശനം

കെ.വി.കെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നേരിട്ടു കണ്ടു മനസ്സിലാക്കുന്നതിനായി ബഹു. കായംകുളം എം.എൽ.എ സി. കെ.സദാശിവൻ അവർകൾ 27-11-14ൽ കെ.വി.കെ സന്ദർശിച്ചു.



കെ.വി.കെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ പങ്കെടുത്ത പരിശീലനങ്ങൾ

1. ശ്രീമതി ജിസ്റ്റി ജോർജ്ജ് യു.എ.എസ്, ധാർവാഡിൽ ഒക്ടോബറിൽ നടന്ന “വനിതകൾക്ക് സാമ്പത്തിക സുരക്ഷയ്ക്കുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ” എന്ന ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു.
2. ശ്രീ. എം.എസ്.രാജീവ് കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല സെൻട്രൽ ട്രെയിനിങ്ങ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ ഒക്ടോബറിൽ നടത്തിയ “സംയോജിത കൃഷി രീതി”കളെക്കുറിച്ചുള്ള പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു.
3. ബംഗ്ലൂരു സോണൽ പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടറേറ്റ് തൃശ്ശൂർ കെ.വി.കെ യിൽ നവംബറിൽ നടത്തിയ

കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിലെ വിദഗ്ദ്ധർക്കുള്ള ഓറിയന്റേഷൻ പരിപാടിയിൽ ഡോ. എസ്.രവി പങ്കെടുത്തു.

4. ബംഗ്ലൂരു സോണൽ പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടറേറ്റ് കർണ്ണാടകയിലെ ബിജാപൂർ കെ.വി.കെ യിൽ ഡിസംബറിൽ നടത്തിയ കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിലെ വിദഗ്ദ്ധർക്കുള്ള ഓറിയന്റേഷൻ പ്രോഗ്രാമിൽ ഡോ. കെ.സജ്ജനനാഥ് പങ്കെടുത്തു.

വിജയഗാഥ ചക്കയിൽ നിന്നും നൂറുമേനി

ഒരു പഴുത്ത ചക്കയ്ക്ക് എത്ര രൂപ വിലയുണ്ട്? സീസണിന്റെ തുടക്കത്തിൽ 200-300 രൂപ വരെ ലഭിക്കാനിടയുണ്ട്, അത് വരിക്കച്ചക്കയാണെങ്കിൽ മാത്രം. എന്നാൽ ഇതിനൊരപവാദമാണ് ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ നൂറനാട് സ്വദേശിനിയായ ശ്രീമതി രമാ ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ എന്ന വീട്ടമ്മയുടെ അനുഭവം. സീസൺ അല്ലാത്തപ്പോൾപോലും ഒരു ചക്കയിൽനിന്ന് 1000-1500 രൂപയ്ക്കുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് താരമായിരിക്കുകയാണ് രമ. ഏകദേശം 10 കിലോയോളം തുക്കമുള്ള ഒരു വരിക്കച്ചക്കയിൽനിന്ന് നാലര കിലോയോളം ഹൽവ (ഹൽവ കിലോയ്ക്ക് 180 രൂപ നിരക്കിൽ 850 രൂപ) ചക്കയുടെ ചകിണിയിൽ നിന്ന് 3 കിലോയോളം ജെല്ലി (കിലോയ്ക്ക് 100 രൂപ നിരക്കിൽ 300 രൂപ), ചക്കക്കുരു ഉപയോഗിച്ച് 2 കിലോയോളം ചമ്മന്തി പ്പൊടി (കിലോയ്ക്ക് 250 രൂപ നിരക്കിൽ 500 രൂപ) എന്നിങ്ങനെ ഒരു സാധാരണ വീട്ടമ്മയ്ക്ക് ചെയ്യാൻ പറ്റുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ വളരെ വ്യത്യസ്തമായും മികവോടെയും ചെയ്ത് ചക്കയിൽനിന്ന് മികച്ച ആദായം നേടുകയാണ് ഈ വീട്ടമ്മ.



2014 ഏപ്രിലിൽ കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിൽ ചക്കയിൽനിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ഒരു പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തതിനുശേഷം



ഷമാണ് ചക്കയിൽനിന്ന് വൈവിധ്യമാർന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാമെന്നും അതിന് മികച്ച വിപണി കണ്ടെത്താമെന്നും ശ്രീമതി. രമാ ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ തിരിച്ചറിഞ്ഞത്. പരിശീലനം ലഭിച്ചതിന്റെ അടുത്ത ആഴ്ച മുതൽ സമീപ പ്രദേശങ്ങളിൽനിന്നും ചക്ക കൊണ്ടുവന്ന് ഉത്പന്ന നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചു. ഹൽവയ്ക്കും ജെല്ലിയ്ക്കും പുറമേ ഇളം ചക്ക ഉപയോഗിച്ചുള്ള കട്ലറ്റ്, അച്ചാർ, വിളഞ്ഞ ചക്കയിൽനിന്ന് ചിപ്സ്, പപ്പടം, ചകിണി-മിക്സ്ചർ, പച്ചച്ചക്ക ഉണക്കിയെടുത്ത പൊടിയിൽനിന്ന് മുറുക്ക്, പഴുത്ത ചക്കയിൽനിന്ന് ജാം, സ്കാഷ്, വൈൻ, ചക്കക്കുരുവിൽ നിന്ന് ചമ്മന്തിപ്പൊടി എന്നിങ്ങനെ ഒരു ഡസൻ ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ഈ വീട്ടമ്മ തയ്യാറാക്കി വിപണനം ചെയ്യുന്നത്. ഉത്പന്നങ്ങളെല്ലാം അനുയോജ്യമായ പാക്കിങ്ങും ലേബലും നൽകിയാണ് വിപണനം ചെയ്യുന്നത്. എല്ലാ ഉത്പന്നങ്ങൾക്കും പരിസരവാസികളിൽനിന്നും മികച്ച സ്വീകാര്യതയാണ് ലഭിക്കുന്നത് എന്നു പറയാൻ ശ്രീമതി രമക്കും അതിയായ സന്തോഷമുണ്ട്. ചക്കയുടെ ഉത്പന്നങ്ങൾ തങ്ങളുടെ വിദേശത്തുള്ള ബന്ധുക്കൾക്ക് കൊടുത്തുവിടാൻ ആളുകൾ ഇവരുടെ പക്കൽനിന്നും വാങ്ങുന്നു എന്നുള്ളത് അവരുടെ ഉത്പന്നങ്ങൾക്കുള്ള അംഗീകാരമാണ്.

ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവും വിപണനവും ഇപ്പോൾ നടത്തുന്നത് നൂറനാട്, പടനിലത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന 'കനിവ്' എന്ന ചാരിറ്റബിൾ ട്രസ്റ്റിന്റെ പിൻതുണയോടെയാണ്. കൂടാതെ നൂറനാട് കൃഷി ഓഫീസറായ ശ്രീമതി കവിതയുടെയും പ്രോത്സാഹനവും സഹായവുമുണ്ട്. ഭർത്താവ് ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ വിദേശത്താണെങ്കിലും അദ്ദേഹത്തിന്റെ പ്രോത്സാഹനവും മക്കൾ എൻജിനീയറിങ് വിദ്യാർത്ഥി ജിതിൻ കൃഷ്ണന്റെയും പ്ലസ് ടു വിദ്യാർത്ഥി നിതിൻ കൃഷ്ണന്റെയും പിന്തുണയും രമയുടെ സംരംഭത്തിനുണ്ട്.

സംയോജിത കൃഷി മാതൃകയുടെ ഒരു ചെറു പതിപ്പുകൂടിയാണ് രമ ഉണ്ണികൃഷ്ണന്റെ പുരയിടം. ഏത്തവാഴ (സ്വർണ്ണമുഖി), കിഴങ്ങുവർഗ്ഗങ്ങൾ, കാബേജ്, കോളിഫ്ളവർ തുടങ്ങിയ പച്ചക്കറികൾ, മറ്റ് ഫലവർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കു പുറമേ ഒരു പശുവിനെയും കിടാവിനെയും കൂടി പോറ്റാൻ സമയം കണ്ടെത്തുന്നു ഈ വീട്ടമ്മ.



നമ്മുടെ പുരയിടങ്ങളിൽ വിളയുന്ന ചക്കയെ പാടെ അവഗണിച്ച് മറുനാട്ടിൽ നിന്ന് വരുന്ന പച്ചക്കറികളും പഴങ്ങളും അന്യായ വിലകൊടുത്ത് വാങ്ങി പോഷകങ്ങൾക്കു പകരം വിഷം അകത്താക്കുന്ന പുതു തലമുറ വീട്ടമ്മമാർക്കും വെള്ളക്കോളർ ജോലിക്കു മാത്രമേ മാന്യതയുള്ളൂ എന്നു വിലപിക്കുന്ന യുവതലമുറയ്ക്കും പിൻതുടരാവുന്ന ഒരു മാതൃകയാണ് ശ്രീമതി രമാ ഉണ്ണികൃഷ്ണന്റെ അനുഭവം. രമയുടെ വിജയഗാഥ നൂറുമേനിയിലേക്കായി ഫാറം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോ ചിത്രീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

Printed & Published by : **Dr. P. Chowdappa**, Director, CPCRI, Kasaragod; Co-ordination & Editing : **Dr. P. Muralidharan**, Programme Coordinator; Design, Layout & Compilation : **Jissy George**; Technical Inputs : **Lekha G, Rajeev M.S, Dr. K. Sajjanath, Dr. S. Ravi**; Technical Assistance : **Arathy Balakrishnan, Ansary K.M & Bijila P.V**; Photos: **KVK Staff**.