

கமத்தொழில் விளக்கம்

K A M A T H O L I L V I L A K K A M

மலர் - 56 இதழ் - 01 (2018 மார்ச்)

2017 ஆம் ஆண்டு
வெளியிடப்பட்ட
புதிய பயிர் வர்க்கங்கள்
பக்கம் 01

1912 - 2012 நூற்றாண்டைக் கடந்த
இலங்கை விவசாயத் துறையின் மகாவம்சம்

விவசாய அமைச்சு
விவசாயத் திணைக்களத்தின் ஒரு பிரசுரம்

சுழன்றம்ஏர்ப் பின்னது உலகம்; அதனால்
உழந்தம் உழவே தலை



கலக்தொழில் விளக்கல்

மலர் 56 - இதழ் 01 (மார்ச் 2018)

விவசாய அமைச்சு
விவசாயத் திணைக்களத்தின் ஒரு பிரசுரம்

Name of the Publication : Kamatholil Vilakkam (Tamil)
Vol : 56 No : 01

Published by : Director,
Information and Communication,
National Agriculture Information and Communication Centre,
Gannoruwa,
Peradeniya
Tel : 081 - 2030045
Fax : 081 - 2030048
Web : www.doa.gov.lk
Ministry of Agriculture

Published In : 2018 March

Editor : S. Periyasamy

Issued by : Assistant Director (Agriculture Publications)
Agriculture Publication Unit,
P.O. Box 24,
Peradeniya.
Tel / Fax : 081 2388507
email : agripres.doa@gmail.com

ISSN No. : 1391-5703

கமத்தலில் விலக்கம்

(2018 மார்ச்) 56 வது - 01

தமிழ்நாடு வேளாறு அமைச்சு
தமிழ்நாடு வேளாறு அமைச்சு

பீரதம ஆசீர்யரிடமிருந்து...

நாடொன்றின் விவசாயத் துறையின் எதிர் காலம் பல காரணிகளில் தங்கியுள்ளது. அவற்றில் பிரதானமான ஒன்று சிறந்த பயனைத் தரும் வர்க்கங்கள் ஆகும். உயர் விளைச்சலைத் தரும், நோய்கள் பீடைகளை எதிர்த்து அல்லது தாங்கி வளரும் வர்க்கங்களை உருவாக்குவது இலகுவானதொரு காரியமல்ல. இது பல வருட காலங்களாக, பலரது முயற்சியின் பிரதபலனாகக் கிடைக்கும் ஒரு அம்சமாகும். பல வருடங்களாக மேற்கொள்ளப்படும் ஒரு முயற்சி வெற்றியலிக்கலாம் அல்லது பெரும் தோல்வியில் முடிவடையலாம். எவ்வாறாயினும் இன விருத்தி செய்யப்பட்ட வர்க்கமொன்று விவசாயிகளிடையே அல்லது பொது மக்களிடையே பிரபல்யம் அடையாவிடில் அது எம்மிடமிருந்து விடை பெற்று விடும். வெற்றிகரமான பயிர் வர்க்கத்தின் பெறுமானத்தை பணப் பெறுமதியில் குறிப்பிட முடியாது. அந்தளவு அவை பெறுமதியானவை ஆகும். அவ்வாறான வர்க்கங்களை இன விருத்தி செய்த விஞ்ஞானிகளை கிந் நாட்டு மக்கள் போற்ற வேண்டும். 2017 இல் விவசாயத் திணைக்களத்தினால் சிபாரிசு செய்யப்பட்ட புதிய பயிர் வர்க்கங்கள் தொடர்பான அம்சங்கள் உட்பட பல முக்கிய விடயங்களைக் கொண்ட பல கட்டுரைகள் இவ்விதழில் வெளியாகி உள்ளன. அவற்றை வாசித்துப் பயன்பெறத் தவறாதீர்கள்.

கமத்தெழில் விளக்கத்தின் திரைக்குப் பீன்சாஸ்

பீரதம ஆசீர்யர்

சீரங்கன் பெரியசாமி

ஆசீர்யர் குழு

ஜே.ஆர்.பி ஹேரத்

எஸ். சீவகலா

மலிந்த சமரக்கோன்

எஸ்.எம்.சீ. எஸ் சமரக்கோன்

என்.டப்ளியு.டி.ஏ. கன்னங்கரா

தமிழாக்கம்

எஸ்.சீவகலா

கணணி வடிவமைப்பும், பக்கவடிவமைப்பும்

சாதிரா சத்தார்

அசித்த பஸ்நாயக்க

தலினி மதுஷிக்கா

உந்புத்தி முகாமைத்துவம்

உபாலி ருபஸ்சர

லெளயீடு

விவசாயப் பிரசுர அலகு, கன்னொறுவை

உள்ளே

பொன் விளைச்சல்	01
கில்லத்தார் கின்ப துன்பத்தார் உழவாளி	07
உள்ளூர் உணவகங்கள்	08
சமையல்	13
லீச்	16
மரபணு எதிர்ப்புடைய வர்க்கங்களின் முலம் பீடைக் கட்டுப்பாட்டிற்கு சிறந்த தீர்வைக் காண்போம்	18
பழங்களைப் பாதுகாத்து பருவமற்ற காலத்தில் பயன்படுத்துவோம்	22
மாண்புமிகு பயிரை மறப்போமா?	27
பாரம்பரிய முறையில் வடுமாங்காய் உறுகாய்	30
கிலங்கையில் பயிரிடப்படும் சிபாரிசு செய்யப்பட்ட பயிர்கள் பற்றிய தகவல்	31

இவ்விதழில் வெளியாகியுள்ள கட்டுரைகளை எழுதியவர்களே அத்தற்கான பொறுப்பாகும். ஆசிரிய குழு எவ்விதமான பொறுப்பையும் ஏற்காது. இவ்விதழில் வெளியாகியுள்ள ஆக்கங்களை ஸ்ரீபிரசுரம் செய்ய விரும்துவோர் எம்மிடம் முன் அனுமதி பெற வேண்டும். எனினும் இலாப நோக்கற்ற விடயங்களிற்கு அனுமதி ஸ்ரீக்கப்பல மூட்டாது என்பதையும் கவனிக்கவும்.

2. Air Force

1. The Air Force is a branch of the armed forces of a country, responsible for aerial warfare. It is one of the three main branches of the military, alongside the Army and the Navy. The Air Force is responsible for the development, maintenance, and operation of military aircraft, including fighters, bombers, transport planes, and helicopters. It also plays a crucial role in intelligence gathering, surveillance, and communication. The Air Force is a highly technical and specialized branch, requiring extensive training and education for its personnel. It is also a highly mobile and flexible force, capable of operating in a wide range of environments and conditions. The Air Force is a vital component of a country's defense capabilities, and its strength and readiness are essential for national security.

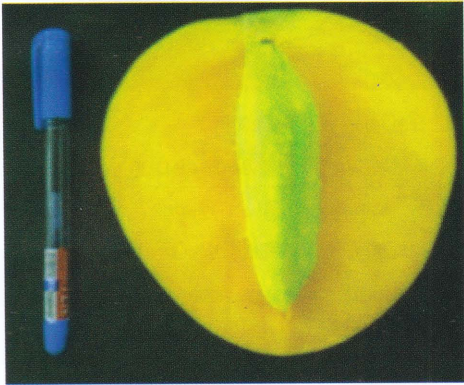
The Air Force is a branch of the armed forces of a country, responsible for aerial warfare. It is one of the three main branches of the military, alongside the Army and the Navy. The Air Force is responsible for the development, maintenance, and operation of military aircraft, including fighters, bombers, transport planes, and helicopters. It also plays a crucial role in intelligence gathering, surveillance, and communication. The Air Force is a highly technical and specialized branch, requiring extensive training and education for its personnel. It is also a highly mobile and flexible force, capable of operating in a wide range of environments and conditions. The Air Force is a vital component of a country's defense capabilities, and its strength and readiness are essential for national security.

The Air Force is a branch of the armed forces of a country, responsible for aerial warfare. It is one of the three main branches of the military, alongside the Army and the Navy. The Air Force is responsible for the development, maintenance, and operation of military aircraft, including fighters, bombers, transport planes, and helicopters. It also plays a crucial role in intelligence gathering, surveillance, and communication. The Air Force is a highly technical and specialized branch, requiring extensive training and education for its personnel. It is also a highly mobile and flexible force, capable of operating in a wide range of environments and conditions. The Air Force is a vital component of a country's defense capabilities, and its strength and readiness are essential for national security.

பொன் விளைச்சல்

ஒரு நாட்டின் விவசாயத் துறை நிலைத்திருப்பதற்கு விவசாயப் பயிர் வர்க்கங்களின் வெற்றிகரமான இனவிருத்தி முக்கிய பங்களிக்கிறது. அதிக விளைச்சல், நோய் பீடைத் தாக்கத்திற்கான எதிர்ப்பு தன்மை, சாதகமற்ற சூழல் காரணிகளைத் தாங்கும் தன்மை ஆகியன கொண்ட பயிர் வர்க்கமொன்றை உற்பத்தி செய்வது இலகுவான காரியமன்று. அது பல ஆண்டுகள் மேற்கொள்ளப்படும் ஆராய்ச்சியின் முடிவாகும். இவ் ஆராய்ச்சி முடிவுகள் சில வேளை பயன்றும் போகலாம். புதிய பயிர் வர்க்கங்களை விவசாயிகள் மத்தியில் பிரபல்யப்படுத்தாவிட்டால் அவ் வர்க்கங்கள் பயன்றும் போகும். சிறந்த பயிர் வர்க்கமொன்றின் பெறுமதியை அளவிட முடியாது. அவ்வாறான வர்க்கங்களை உற்பத்தி செய்து விருத்தி செய்வதில் பங்களிக்கும் விவசாய விஞ்ஞானிகள் போற்றப்படவேண்டியவர்கள்.

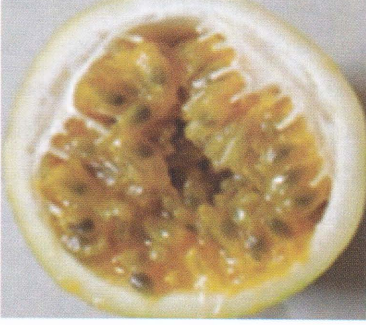
2017 ஆம் ஆண்டு விவசாயத் திணைக்களத்தின் மூலம் பயிர்ச் செய்கைக்காக சிபாரிசு செய்யப்பட்ட பயிர் வர்க்கங்கள் பலவற்றின் தகவல்கள் இங்கு குறிப்பிடப்பட்டுள்ளன.



மாம் பழம்

ஹொரண ஹீரு

ஹொரண பழம் பயிர் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிலையத்தினால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ள இம் மா வர்க்கம் தாழ் நாட்டு ஈரவலயத்திற்காக சிபாரிசு செய்யப்பட்டுள்ளது. இவ் வர்க்கம் விரைவான வளர்ச்சியைக் காட்டுவதுடன் வருடாந்தம் பூக்கும் தன்மை கொண்டது. அந்திரக்நோஸ் நோய்க்கு நடுத்தர எதிர்ப்பை காட்டுவதுடன் அதிக நாட்களுக்கு சேமித்து வைக்க முடியும். காய் முதிரும் போது மஞ்சள் நிறமாக மாறும். பீடைத் தாக்கங்களிலிருந்து பாதுகாத்துக் கொள்வதற்கும் மஞ்சள் நிறத்தை அதிகரித்துக் கொள்வதற்கும் காய்களிற்கு ஆவரணப்படுத்தல் (உறையிடுதல்) அவசியமாகும்.



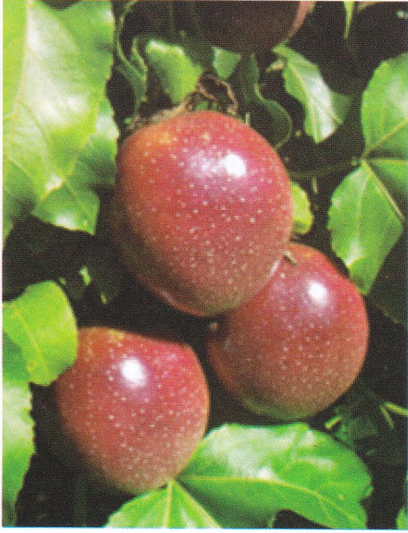
கொடித்தோடை

ஹொாரணை கோல்ட்

ஹொாரணைபழப்பயிர் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ள இக் கொடித்தோடை வர்க்கம் தாழ் நாட்டு ஈர வலயம், இடை வலயம், உலர் வலயம், மலைநாட்டு ஈர வலயம், இடை நாட்டு உலர் வலயம் என்பவற்றில் பயிர் செய்வதற்கு சிபாரிசு செய்யப்பட்டது. உயர் விளைச்சலைச் தருவதுடன் காய் ஒன்றின் சராசரி நிறை 155 கிராம் ஆகும். இதன் நடுப்பகுதி மஞ்சள் கலந்த செவ்விளநீர் நிறமானது. பழுக்கும் போது பழத் தோல் மஞ்சள் கலந்த செவ்விளநீர் நிறமாக காணப்படும். காய்கள் வட்ட, நீண்ட வடிவத்தைக் கொண்டது. விதை மூலம் நாற்றுக்களை உற்பத்தி செய்து கொள்ள முடியும்.

கொடித்தோடை

பண்டாரவளை ஊதா



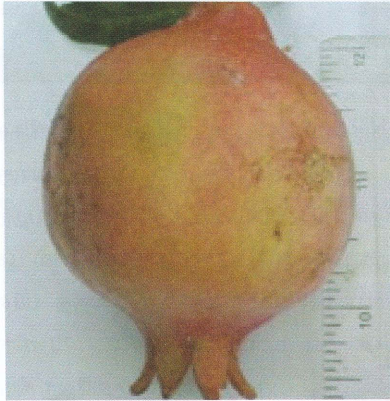
பண்டாரவளை பிரதேச விவசாய ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிலையத்தினால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட வர்க்கம் ஆகும். மலைநாட்டு இடை வலயம், மலைநாட்டு ஈர வலயத்திற்கு சிபாரிசு செய்யப்பட்டது. காய்களின் தோல் சிவப்பு கலந்த ஊதா நிறமாகும். காய்களில், பிஞ்சுகளில் ஊதா நிறத்தை அதிகம் காண முடியும். தண்டின் நடுப்பகுதியில் கோரையாகக் காணப்படாது. காய் ஒன்றின் நிறை 100 - 120 கிராம் ஆகும். இதன் பழச்சாறு மஞ்சள் நிறமாகக் காணப்படுவதுடன் பிரிக்ஸ் பெறுமானம் 17 ஆகும். வைரசு வேர் அழுகல் நோய்க்கு எதிர்ப்பைக் காட்டும். நடுகை செய்து 10 மாதத்தில் முதல் அறுவடையைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம். முதல் வருடத்தில் ஒரு கொடியில் இருந்து 16 கிலோ கிராம் விளைச்சலையும், இரண்டாவது வருடத்தில் 24 கிலோ கிராம் விளைச்சலையும் பெற்றுக் கொள்ள முடியும்.



நாரத்தை

ஜூசி

ஹொரண பழப்பயிர் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட இவ் வர்க்கம் தாழ் நாட்டில் பயிர் செய்வதற்கு சிபாரிசு செய்யப்பட்டுள்ளது. பழமாக, பழச்சாறு தயாரிப்பதற்கு பயன்படுத்தலாம். பிரதான அறுவடை வருடத்தில் இரண்டு முறை பெற்றுக் கொள்ள முடிவதுடன் வருடம் முழுவதும் விளைச்சலைத் தரும். ஒரு மரத்திலிருந்து வருடத்திற்கு 60 கிலோ கிராம் விளைச்சலைப் பெற்றுக் கொள்ள முடிவதுடன் ஒரு காயின் சராசரி நிறை 100 - 130 கிராம் ஆகும். இதன் சுவைகள் செவ்விளநீர் நிறமானவை.



மாதுளை

கல்பிடிய மாதுளை

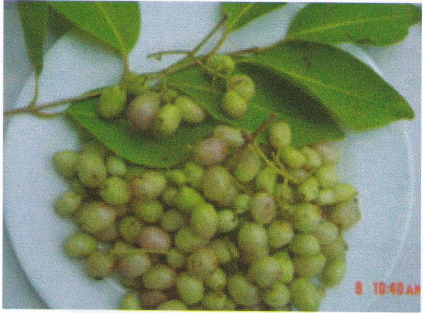
விவசாயத் திணைக்களத்தினால் சிபாரிசு செய்யப்பட்ட கலப்பின மாதுளை வர்க்கமாகும். இறக்குமதி செய்யப்படும் மாதுளை வாக்கங்களுடன் போட்டியிடக்கூடியது. இதன் முத்துக்கள் பொன்னிறமானவை, காய்கள் நடுத்தர பருமனான வட்டவடிவாகக் காணப்படுவதுடன் செவ்விளநீர் நிறம் கலந்த இளம் சிவப்பு நிறமானவை. பழத்தோல் மெல்லியது. 5 வயது நிரம்பிய மரம் ஒன்றில் உருவாகும் காய் ஒன்றின் நிறை 230 - 260 கிராம் ஆகும். 1 கிலோ கிராமில் 4-5 காய்கள் காணப்படும். அதிக சுவையான இதன் சதையானது கரும் சிவப்பு நிறமாவதுடன் பிரிக்ஸ் பெறுமதி 15 - 16 ஆகும். இறக்குமதி செய்யும் மாதுளையை விட இதில் அதிக ஓட்சியேற்ற எதிரிகள் காணப்படும்.



நாவல் பழம்

கன்னொறுவை நாவல்

கன்னொறுவை பூங்கனியியல் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட வர்க்கமாகும். சாடிகளில் வளர்ப்பதற்கு மிகவும் உகந்ததுடன் ஈர வலயத்திற்கு சிபாரிசு செய்யப்பட்டுள்ளது. உள்ளூர் நாவல் பழங்களுடன் ஒப்பிடும் போது பழம் விசாலமானது. சதைப் பகுதி ஊதா நிறமானது. சாற்றுத் தன்மை நிறைந்தது, சுவையானது.



நாவல் பழம்

கன்னொறுவை எல தன்

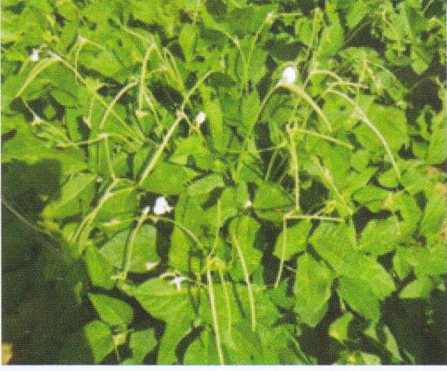
அரிதாகக் காணக்கூடிய விசேடமான நாவல் வர்க்கமான இது கன்னொறுவை பூங்கனியியல் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் தெரிவு செய்து அறிமுகப்படுத்தப்பட்டதாகும். இது காய் நாவல் என அழைக்கப்படுவதுடன் பழுக்கும் போது இளம் பச்சை நிறமாக காணப்படும். சதைப்பகுதியில் சாறு நிறைந்து காணப்படும். சாடிகளில் வளர்ப்பதற்கு மிகவும் உகந்தது.



நெல்லிக்காய்

கன்னொறுவை நெல்லி

கன்னொறுவை பூங்கனியியல் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட தெரிவாகும். நகர்ப்புற வீட்டுத் தோட்டங்களில் சாடிகளில் வளர்ப்பதற்கு சிறந்ததாகும். நடுகை செய்து 2 1/2 - 3 வருடங்களில் பூக்க ஆரம்பிக்கும். முதிர்ந்த காய்கள் மஞ்சள் கலந்த பச்சை நிறமாகும். காய் ஒன்றின் சராசரி நிறை 40 - 70 கிராம் ஆகும். மரம் ஒன்றிலிருந்து வருடத்திற்கு 150 கிலோ கிராம் விளைச்சலைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம்.



கௌபீ

ANKCP 2

அங்குணகொலபெலஸ்ஸ் அவரைத் தானிய, எண்ணெய்ப் பயிர் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் விருத்தி செய்யப்பட்ட வர்க்கமாகும். கௌபீயை பயிர் செய்யும் சகல பிரதேசத்திற்கும் இது சிபாரிசு செய்யப்பட்டுள்ளது. நடுகை செய்து 64 - 68 நாட்களில் விளைச்சலைப் பெறலாம். ஒரு ஹெக்டயரிலிருந்து 1500 - 1600 கிலோ கிராம் விளைச்சலைப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும். விவசாயிகளிடையே தற்போது அதிக பிரபல்யமான கடலை கௌபீ வடிவத்தை ஒத்துள்ளதால் முதிர்ந்த பச்சைக் காய்களில் விதையை வேறாக்கி கறி சமைக்க முடிவதால் பச்சைக் காய்களையும் விற்பனை செய்ய முடிவதுடன் உலர்ந்த விதைகளையும் அவித்து உட்கொள்ள முடியும். விதைகள் பெரிதாக, நிறமாக காணப்படுவதால் இதன் நுகரும் தன்மையானது அதிகமாகும்.



மிளகாய்

MICH HY 2

மகாஇலுப்பள்ளமை வயற் பயிர்கள் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனத்தினால் விருத்தி செய்யப்பட்ட கலப்பின வர்க்கமாகும். ஒரு ஹெக்டயரிலிருந்து 35 மெட்ரிக் தொன் விளைச்சலைப் பெற்றுக் கொள்ளலாம். மிளகாய்ச் செய்கையில் அதிக பாதிப்பை ஏற்படுத்தும் இலைச் சுருளல் நோய்க்கு நடுத்தர எதிர்வைக் காட்டும். அதனால் மிளகாய்ச் செய்கையில் பயன்படுத்தப்படும் விவசாய இரசாயனங்களின் அளவைக் குறைத்துக் கொள்ள முடியும். இதன் உயரம் 75 சென்ரி மீற்றராவதுடன் அதிக கிளை கொள்ளும் தன்மையுள்ளது. பச்சை மிளகாயாகவும் செத்தல் மிளகாய் உற்பத்திக்கும் இதைப் பயன்படுத்தலாம்.



போஞ்சி

PB 161 (பச்சை போஞ்சி)

இவ் வர்க்கத்திலிருந்து ஹெக்டயருக்கு 23 - 25 மெட்ரிக் தொன் விளைச்சலைப் பெறலாம். நடுகை செய்து 40 - 45 நாட்களில் பூக்கள் உருவாவதுடன் 60 - 63 நாட்களில் அறுவடையை தொடங்கலாம். பச்சை நிறமான, நடுத்தர நீளமான உருண்டையான காய்கள். இதன் மேற்புறம் மென்மையாகக் காணப்படுவதுடன் விதைகள் வெளியே துருத்திக் கொண்டு இருப்பது மிகவும் குறைவு. முழுத் தாவரத்திலும் ஒரே சீராகப் பூக்கள் உருவாகும். 8 - 9 தடவைகள் அறுவடை செய்து கொள்ளலாம். இளம் காய்களை பறிப்பதற்கு தாமதித்தாலும் காய்கள் முற்றிய தன்மையாகக் காணப்படாது.

கலாநிதி சீரோமணி ராஜபக்ச

மேலதிகப் பணிப்பாளர் பழப் பயிர் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிறுவனம், ஹொறண செயலாளர் பயிர் வர்க்கங்கள் சிபாரிசு செய்யும் குழு, விவசாயத் தணைக்களம்

வேலை
செய்ய

ஒவ்வொரு வெள்ளியும் மாலை 6:15 இற்கு

தேசிய தொலைக்காட்சியில்

உழவுத் தொழில் ஏற்றம் பெற்றோரை அறிமுகப்படுத்தும் ஒரு

தொலைக்காட்சி நிகழ்ச்சி

கொவிபிமட்ட

அருணலு

காலத்திற்கேற்ற விவசாயப் பிரச்சினைகளிற்கான தீர்வான
வழங்கும் தொலைக்காட்சி நிகழ்ச்சி

ஒவ்வொரு சூரியநம் மாலை 6.30

தேசிய தொலைக்காட்சியில்



இல்லத்தார் இன்ப துன்பத்தார் உழவாள்

பலப்பெறும் பெயருடன்
பணிந்தெழும் துணிவுடன்
உடம்பெங்கும் சேருடன்
உதிர்ந்தெழுந்த உயிருடன்
களைப்பிடிங்கி கழிவகற்றி
கோமனத்துண்டுடன் கோசளக்கையுடன்
களப்பை ஏந்தி காளை வண்டியில்
கடமை உணர்ச்சியால் ~ உணரும்
வெளியில், உயர்ந்த வெயிலில்
வியர்வை சிந்தி விதைத்த நெல்லை அளிக்க
உலகில், மானிடர் இறைந்த உணர்வால்
இறைவனாக போற்றுவோம், விவசாயியே!

உடம்பெங்கும் காயமாம்
மனதெங்கும் தியாகமாம்
சினம் கொள்ள முடியாமல்
கடன் நீட்டி வாங்கினான் ~ கொடுமையோ!
கேளாதே, நெருப்பான உஷ்ணத்தில் யுகங்கள்
கழிந்து
வேகத்தின் வெருப்பின் வெள்ளங்கள் பெருத்து
பயிர்கள் பெருக்காத பேதத்தின் விளைவு
பேசும்போதே கழக்கம், பொறுக்காத வெறுப்பும்
நெஞ்சில் வஞ்சித்து ~ நெல்லை பயிருட்டு
கையளிக்கும் விவசாயியான் செய்வதெல்லாம்
ஒன்றே!
இறைவனை வணங்கீர்! நன்றி மறவாதீர்!
சிதையாத நெல்லை சிந்தாமல் உண்பீர்!

மேகா லக்ஷன்
திரித்துவக் கல்லூரி, கண்டி



இலங்கைக்கே உரித்தான சுவையில்

உள்ளூர் உணவுகங்கள்

எமது நாட்டில் அண்மைக் காலத்தில் ஏற்பட்ட உணவுப் பழுக்க வழக்கத்தினால் தற்போது அதிக சுகாதார சீர்கேடுகளுக்கு நாம் முகங்கொடுக்க வேண்டிய நிலை ஏற்பட்டுள்ளது. பரவாத நோய்களினால் எமது நாட்டு மக்கள் அநேகமானோர் பீடிக்கப்பட்டுள்ளதாக எமது நாட்டின் சுகாதாரப் பிரிவினால் தெரிவிக்கப்படுகின்றது. இதற்காக வருடாந்தம் அதிகளவான பணத்தை செலவிட வேண்டியும் உள்ளது.

எமது நாட்டிலுள் உள்ளூர் உணவு உற்பத்திக்கு அதிக கேள்வி காணப்படுகின்றது. 'கோதுமைக்குப் பதிலாக உள்ளூர் அரிசியில் உற்பத்தி செய்த உணவுகளை உண்ணப் பழகுங்கள்' என அண்மைக் காலங்களில் வெகுசன ஊடகங்களில் பிரச்சாரங்கள் முன்னெடுக்கப்பட்டதை நாம் அறிவோம். இது தொடர்பாக நாம் சீந்தித்துப் பார்த்தால் கோதுமை கலந்த பீஸ்கட், பாண் என்பன எமது உணவில் ஓர் அங்கமாகவே உள்ளது.

'உங்களுக்குப் பலகாரம் சுடத் தெரிந்தாலும் விற்கத் தெரியாது' என ஒரு தடவை அநகாரிக தர்மபால அவர்கள் கூறியதை நாம் அறிவோம். இது உண்மையான

கருத்து என்பதை எமது வியாபாரத் துறையின் வரலாற்றை உற்று நோக்கும் போது தெரிகின்றது. கோதுமை உணவு உற்பத்தியின் பாவனையால் ஏற்பட்டுள்ள ஆரோக்கிய சீர்கேட்டிற்கு காரணமாக அமைவது நாம் தேசிய உணவு உற்பத்தியில் அக்கரை காட்டாமையே ஆகும்.



விவசாயத் திணைக்களத்தின் முன்னால் விவசாயப் பணிப்பாளர்

கலாநிதி ரொஹான் விஜேகோன் அவர்களின் எண்ணக்கருவிற்கு அமைய எமது நாடு பூராகவும் பல உள்ளூர் உணவகங்கள் ஆரம்பிக்கப்பட்டதை நாம் அனைவரும் அறிவோம். இது நம் அனைவராலும் போற்றப்பட வேண்டிய ஓர் விடயமாகும். எமது முன்னாள் விவசாயப் பணிப்பாளர் நாயகம் கலாநிதி ரொஹான் விஜேகோன் அவர்கள் நாட்டு மக்களுக்கு ஓர் வசந்தத்தை ஏற்படுத்தும் நோக்கில் கன்னொறுவை விவசாயப் பூங்கா வளாகத்தில் 2004 ஆம் ஆண்டில் 4 உள்ளூர் உணவகங்களை முதன் முதலாக ஆரம்பித்து வைத்தார்.

இவ் உள்ளூர் உணவகங்கள் விவசாயத் திணைக்களத்தின் மகளிர் பிரிவின் முன்னாள் விவசாய விரிவாக்க மேலதிகப் பணிப்பாளர் ரோசி சேனாநாயக்க அம்மையார் அவர்களின் அயராத உழைப்பினாலும், அளப்பரிய சேவையினாலும் இவை படிப்படியாக வெற்றியளிப்பதற்குக் காரணமாக அமைந்தது. இதற்காக அவருடன் இணைந்து

சேவையாற்றிய விவசாயப் போதனாசிரியைகளான ரம்யா ஜயசிங்க, ஐ.கே. ரத்நாயக்க ஆகியோரின் சேவைகளையும் நாம் அனைவரும் போற்ற வேண்டும்.

மண் கொட்டகைகளில் ஆரம்பிக்கப்பட்ட இவ் உள்ளூர் உணவகங்கள் விவசாயப் பணிப்பாளர் நாயகம் கலாநிதி ரொஹான் விஜேகோன் அவர்களின் உள்ளூர் உணவக நிர்மாண எண்ணக் கருவிற்கு அமைய 2012 ஆம் ஆண்டு விவசாயத் திணைக்களத்தின் நூற்றாண்டு விழா கொண்டாட்டத்தின் போது புதிய நவீன உள்ளூர் உணவகங்கள் திறந்து வைக்கப்பட்டன.

இதன் பின் உள்ளூர் உணவகங்கள் எமது நாட்டில் பல்வேறு பிரதேசங்களில் திறந்து வைக்கப்பட்டன. இது மக்களிடையே அதிக பிரபல்யம் அடைந்துள்ளது என்பதை அதில் உணவருந்த வரும் மக்கள் கூட்டத்திலிருந்து தெரிந்து கொள்ள முடிகிறது.



இன்று உள்ளூர் உணவகங்கள் தேசியரீதியில் பிரபல்யம் அடைந்துள்ளதற்கு காரணமாக அமைவது அதன் பரந்த குறிக்கோளினாலும் சரியான நோக்கினாலும் ஆகும். இலங்கைக்கே உரித்தான சுவை என்னும் எண்ணக்கருவை தக்கவைத்துக் கொள்வதே உள்ளூர் உணவகங்களின் குறிக்கோளாகும்.

- உள்ளூர் உணவு உற்பத்தியை அதிகரித்து உள்ளூர் உணவுகளின் நுகர்வை அதிகரிப்பதன் மூலம் உள்ளூர் விவசாயிகளின் உற்பத்திகளுக்கு அதிக கேள்வியை ஏற்படுத்தலாம்.
- சுவையூட்டிகள், நிறமூட்டிகள், உணவு நற் பாதுகாப்பிகள் பயன்படுத்தாத நம்பிக்கையான, ஆரோக்கியமான உணவுகளை நம் நாட்டு மக்களுக்கு வழங்க முடியும்.
- எமது எதிர்கால சந்ததியினரை உள்ளூர் உணவு உட்கொள்ளும் ஆர்வத்தைத் தூண்டல்.

(விசேடமாக பாடசாலைகளில் உள்ளூர் உணவகங்களை ஆரம்பித்தல்.

- உள்ளூர் உணவு உற்பத்தித் தொழிற்சாலைகளை உருவாக்குவது காலத்தின் தேவையாகையால் தனியார் துறையினருக்கும் இது தொடர்பான தொழில்நுட்பங்களை வழங்கல்.
- கோதுமைப் பாவனையை தவிர்ப்பதன் மூலம் எமது நாட்டில் அதிகரித்து வரும் தொற்றா நோய்களைத் தவிர்க்க முடியும் என்பது வைத்திய விஞ்ஞானத்தில் உறுதி செய்யப்பட்டுள்ளதால் உள்ளூர் உணவுகளை நுகரும் ஆர்வத்தை மக்களிடையே ஏற்படுத்தல்.

கூடச் கூட புதிய உள்ளூர் உணவுகளை மக்களுக்கு நுகர்வதற்கு இவ் வேலைத்திட்டத்தின் மூலம் வழிவகுக்கப்படுகின்றது. இவ் வேலைத்திட்டத்தில் முழுமையான பங்கை வகிப்பவர்கள் மகளிர் ஆகும். குறைந்த



வருமானத்தைப் பெரும் கிராமிய, சமூக அங்கீகாரமற்ற மகளிர் விவசாயிகளே இதில் இணைத்துக் கொள்ளப்படுகின்றனர். இவர்களுக்கு விவசாயத் திணைக்களத்தின் மகளிர் விவசாயப் பிரிவினால் உள்ளூர் உணவுற்பத்தி தொடர்பாக பயிற்சிகளை வழங்குவதன் மூலம் தமது சொந்தக் காலில் நிற்கக்கூடிய பொருளாதார, சமூக ரீதியாக வெற்றிகரமான மகளிர் விவசாயிகளை உருவாக்குவது இத் திட்டத்தின் நோக்கமாகும். இதன் மூலம் நாட்டிற்குப் பிரயோஜனமான பிரஜைகளாக அவர்களை உருவாக்க முடியும்.

இவ் வேலைத் திட்டம் எமது நாட்டில் சகல மாவட்டங்களிலும் விஸ்தரிப்பதற்கு திட்டமிடப்பட்டுள்ளதுடன் தற்போது பல மாவட்டங்களில் நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. கன்னொறுவை, பேராதனை, குண்டசாலை, பெல்வெஹெர, அநுராதபுரம், பொலன்னறுவை, கேகாலை, நிட்டம்புவை, பத்தரமுல்லை,

லபதுவை, பட்டஅத்த, பதியதலாவை, மாத்தறை, மஹியங்களை, அம்பாறை, யாழ்ப்பானம் (தின்னவேலி), வாகரை ஆகிய பிரதேசங்களில் உள்ளூர் உணவகங்கள் அமைக்கப்பட்டுள்ளதுடன் பாடசாலைகள், வைத்தியசாலைகள் ஆகியவற்றிலும் உள்ளூர் உணவகங்கள் திறக்கப்பட்டுள்ளன. கண்டி வைத்தியசாலை, பேராதனை சிறுவர் வைத்தியசாலை, கண்டி கிங்ஸ்வூட் வித்தியாலயம், பெண்கள் உயர்தரப் பாடசாலை என்பன இவற்றுள் அடங்கும்.

இவ் உள்ளூர் உணவகங்களை நாடு பூராகவும் வியாபிப்பதற்கான வேலைத்திட்டத்தை விவசாய விரிவாக்கப் பிரிவின் பணிப்பாளராக கடமையாற்றும் திருமதி ஜயந்த இலங்ககோள் அம்மையார், உணவு ஆராய்ச்சி, போசணை தொடர்பான விவசாய விசேடத்துனர் திருமதி திஸ்னா ரனசிங்க அம்மையார் ஆகியோர் மிக ஆர்வத்துடன் முன்னெடுத்துச் செல்வதுடன்



போற்றத்தக்கவர்களாவர். உள்ளூர் உணவகங்களை நடாத்திச் செல்லும் போது மாவட்ட விவசாயப் பணிப்பாளர் விவசாய விரிவாக்கப் பிரிவின் பாடவிதான உத்தியோகத்தர்கள் ஆகியோரின் அறிய சேவை போற்றத்தக்கது.

அழகிய சூழலில் சுடச் சுட சமைத்த, போசணை, சுவை நிறைந்த ஆரோக்கியமான உணவை வாழை, தாமரை இலையில் மக்களை வரவேற்று வழங்குவதை பின் நின்று பார்க்கும் போது எமக்கு மகிழ்ச்சியாக உள்ளது.

தற்போதைய உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர் தரங்கனி தர்மசேன அம்மையார் அவர்கள் செயலாக்கத்துடன் பணியாற்றி அதனை பிரபல்யப் படுத்துவதில் முக்கிய பங்காற்றுகின்றனர்.

உள்ளூர் உணவகங்களை நடத்திச் செல்வதற்கான உணவுத் தொழில்நுட்பம் தொடர்பான கண்காணிப்பை வெற்றிகரமாக முன்னெடுத்துச் செல்லும் மகளிர் விவசாய விரிவாக்கப் பிரிவின் விவசாயப் போதனாசிரியர்கள்

மதுமால் புத்திகா,
விவசாயப் போதனாசிரியை
மகளிர் விவசாய விரிவாக்கல் சேவை,
விவசாயத் திணைக்களம்



சமையல்

யாரும் பொருட்படுத்தாத

மேரோவிலிருந்து

புதிய உற்பத்திகள்

எமது நாட்டை ஆக்கிரமித்த ஆங்கிலேயரினால் எமது நாட்டிற்கு பல பயிர்கள் கொண்டு வரப்பட்டன. அவ்வாறு கொண்டு வரப்பட்ட பயிர்களில் ஒன்றான மேரோ எனும் பெயரில் அழைக்கப்படும் பயிரை இன்றும் நுவரெலியா விவசாயிகளின் தோட்டத்தில் காணலாம். இப் பயிர் கியற்கையாக வளர்ந்து எவ்விதப் பராமரிப்பும் இன்றி சிறந்த விளைச்சலைப் பெற்றுத் தருவதை காண முடிகின்றது. இது மரக்கறியாக பயன்படுத்தப்பட்ட போதும் பெரும் பயிர்ச் செய்கையாக மேற்கொள்ளப்படுவதில்லை. ஏனைய பயிர்களைப் போலவே மேரோவிலிருந்து பல உற்பத்திகளை மேற்கொள்ள முடியும் என்பது எனது நம்பிக்கையாகும். மேரோவை மரக்கறியாகவும், பழமாகவும் உண்ண முடிவது ஓர் விசேட அம்சமாகும். இதிலிருந்து ஜேம், சுவையூட்டப்பட்ட பழத் துண்டுகள், பலகாரங்கள், தோசி, டொபி போன்றவற்றை தயாரிக்கலாம்.

இப் பயிரானது (Marrow) Cucurbitacea குடும்பத்தை சேர்ந்த பயிராவதுடன் *Cucurbitacea steroids* எனும் தாவரவியற் பெயரில் அழைக்கப்படும். இது நிலத்தில் படர்ந்து வளரும் கொடி வகையைச் சேர்ந்த பயிராகும். இப் பயிரை நுவரெலியாவை அண்டிய பிரதேசத்தில் காண முடிவதுடன் குளிர் காலநிலை நிலவும் நாடுகளில் இப் பயிரை வெற்றிகரமாக பயிர் செய்ய முடியும்.

உள்ளூர் பேக்கரி உற்பத்திகளுக்கு புடிங், யோகட் போன்றவற்றை தயாரிக்கும் போது மேரோவை பயன்படுத்த முடியும் என்பது மேற்கொண்ட ஆராய்ச்சிகளிலிருந்து தெரிய வந்துள்ளது. இதில் ஜேம், சுவையூட்டப்பட்ட உலர் பழத் துண்டுகள் உற்பத்தி என்பன பிரதானமாகும்.

போசணைப் பெறுமதி

பிரதானமாக சக்தி, பொட்டாசியம், விற்றமின் முன்னோடிகள் என்பன அடங்கியுள்ளன.

மேரோ சுவையற்ற ஒன்றாகும். இது இக் குடும்பப் பயிர்களிற்கே உரித்தான ஒன்றாகும். உணவுத் தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி இதிலிருந்து பல சுவையான உற்பத்திகளை மேற்கொள்ள முடியும்.



மேரோ ஜேம்

மேரோவில் தோலை நீக்கி சிறிய துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ள வேண்டும். வெட்டிய துண்டுகளை பிளன்டரில் இட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். அரைத்த கலவையை ஜேம் தயாரிக்கப் பயன்படுத்த முடியும்.

தேவையான பொருட்கள் :

- அரைத்த மேரோ சதை - 01 கிலோ கிராம்
- சீனி - 0.75 - 01 கிராம்
- சிற்றிக் அமிலம் - 05 - 10 கிராம்
- பெக்டின் 6 - 8 கிராம்

தயாரிக்கும் முறை :

- மேரோ சதைக்கு சீனி, சிற்றிக் அமிலம் சேர்த்து சூடாக்கிக் கொள்க.
- பின்பு உணவுப் பாதுகாப்பியை சேர்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- சரியான பதத்திற்கு ஜேம் வந்ததும் தொற்று நீக்கிய போத்தலில் நிரப்பிக் கொள்ள வேண்டும்.
- மூடியிட்டு சீல் செய்ய வேண்டும்.
- குளிர்நிலை, உலர்நிலை இடத்தில் வைத்துக் களஞ்சியப்படுத்தவும்.

மேரோ தோசீ

தேவையான பொருட்கள் :

- மேரோ - 01 கிலோ கிராம்
- சீனி - 02 கிலோ கிராம்
- பெரிய சீனி - 200 கிராம் (மேலே தூவுவதற்கு)
- வெனிலா சிறிதளவு

தயாரிக்கும் முறை :

- மேரோவைக் கீற்றுக் கீற்றாக வெட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.
- பின் சதைப் பகுதியை சிறிதளவு அகற்றி 1 அங்குல துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.
- 20 கிராம் உப்பை 1 லீற்றர் நீரில் கரைத்து அக்கரைசலில் 20 நிமிடம் மேரோ துண்டுகளை அமிழ்த்தி வைக்க வேண்டும்.
- இத் துண்டுகளை உப்புக் கரைசலிலிருந்து எடுத்து குளிர் நீரில் 5 - 6 தடவைகள் கழுவுவும்.

- ஒரு கப் நீரை பாத்திரமொன்றில் ஊற்றி அடுப்பில் வைத்து சூடாக்கவும். நீர் கொதிக்கும் போது மேரோ துண்டுகளை இடவும்.
- துண்டுகள் அவியும் போது 500 கிராம் சீனி சேர்த்து கலந்துவிட வேண்டும். சீனியை மேரோ துண்டுகள் உறிஞ்சிய பின் மீண்டும் சீனியில் ஒரு பகுதியை சேர்க்கவும்.
- சிறிது நேரத்தில் மீண்டும் மிகுதியாக இருக்கும் சீனியை சேர்க்கவும்.
- இறுதியாக வெணிலாவை சேர்க்கவும். பாத்திரத்தின் அடியில் மேரோ துண்டுகள் அடிப்பிடிக்காமல் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- பின் மேரோ துண்டுகளை சீனிப் பாகிலிருந்து எடுத்து பெரிய சீனியில் பிரட்டியெடுத்தல் வேண்டும்.

உலர்த்திய மேரோ துண்டுகள்

உலர்த்திய மேரோ துண்டுகளை உணவுகளை சுவையூட்டவும், பழத் துண்டுகளாக உண்ணவும் முடியும். உலர்த்திய மேரோ துண்டுகள் தயாரிப்பது பற்றிப் பார்ப்போம்.

தேவையான பொருட்கள் :

- மேரோ - 01 கிலோ கிராம்
- சீனி - 550 கிராம்
- 450 மில்லி லீற்றர் நீர்

தயாரிக்கும் முறை :

- மேரோவின் தோலை நீக்க வேண்டும்.
- 2 - 3 அங்குல நீளமான துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.
- அத் துண்டுகளை முட் கரண்டியால் குத்தி நசித்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- இத் துண்டுகளை 1 % வீத உப்புக் கரைசலில்

2 - 3 மணித்தியாலங்கள் அமிழ்த்தி வைக்க வேண்டும்.

- 2 - 3 மணித்தியாலங்களில் அதனை வெளியே எடுத்து சுத்தமான நீரினால் பல தடவைகள் கழுவ வேண்டும்.
- பின் சீனிக் கரைசலைத் தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும். 550 கிராம் சீனியை 450 மி. லீற்றர் நீரில் இட்டு அடுப்பில் வைக்க வேண்டும்.
- பின் அதனை வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.
- மேரோ துண்டுகளின் மேல் சீனிக் கரைசலையிட வேண்டும்.
- 05 நிமிடங்கள் சூடாக்க வேண்டும். இதனை ஒரு நாள் இரவு வைக்க வேண்டும். (12 மணித்தியாலங்கள்)
- 12 மணித்தியாலங்களின் பின்னர் மேரோ துண்டுகளை குறுக்காக சிறிய கீற்றுக்களாக வெட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.
- பின்னர் துணியொன்றில் இத் துண்டுகளை இட்டு விரைவாக நீரில் இட்டு எடுத்து நிழலில் உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும்.
- உலர்த்தப்பட்ட மேரோ துண்டுகளை பொருத்தமான பொதியிடல் முறையில் பொதி செய்து கொள்ள வேண்டும்.

இது தொடர்பான மேலதிக தகவல்களை உணவு ஆராய்ச்சி அலகு, கன்னொறுவை என்னும் முகவரியுடன் தொடர்பு கொள்வதன் மூலம் அறிந்து கொள்ளலாம். தொலை பேசி : 081-2388246

டப்ளியூ.ஆர்.டி.எம்.ஏ.கே. விக்ரமசிங்க
விவசாயப் போதனாசிரியர்
உணவு ஆராய்ச்சி அலகு, கன்னொறுவை

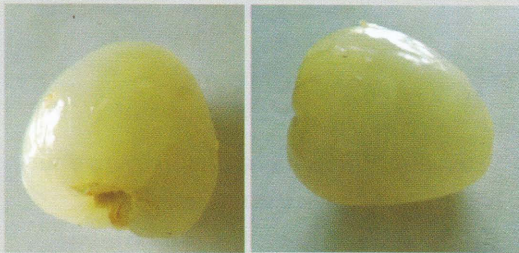


லீச்

Litchi

லீச் கைனென்சீஸ் (*Litchi chinensis*)

என்னும் தாவரவியற் பெயரில் அழைக்கப்படும். லீச் செபென்டேசியே குடும்பத்தைச் சேர்ந்த பயிராகும். இது ரம்புட்டாளை ஒத்த பழமாக காணப்பட்ட போதும் பருமனில் ரம்புட்டாளை விட சிறியதாகும். இதன் தோற்றம் சீனா என்பதால் இது Chinese Cherry, Chinese Strawberry எனும் பெயரில் அழைக்கப்படுகின்றது. சீனா, வியட்னாம், இந்தியா, தாய்லாந்து ஆகிய நாடுகளில் அதிகளவு லீச் பயிர் செய்யப்படுகின்றது.



நேராக வளரும் வட்டவடிவான விதானத்தைக்கொண்ட, என்றும்பசுமையான மரமான இது 40 - 50 அடி உயரமாக வளர்வதுடன் இலைகள் கடும் பச்சையாகக் காணப்படும் அழகான தாவரமாகும்.

பூக்கள் பூந்துணர்களில் கொத்துக் கொத்தாக பூப்பதுடன் பூக்கள் பச்சை கலந்த வெண் நிறமாகும். ஜனவரி - பெப்ரவரி வரையான காலப்பகுதியில் பூக்கும். மே - ஜூன் மாதங்களில் முதிர்ந்த பழங்களை அறுவடை செய்யலாம். பூத்து பழங்களை அறுவடை செய்வதற்கு 120 நாட்கள் எடுக்கும்.

வருடத்தில் ஒரு முறை மட்டும் காய்க்கும் லீச்சில் ஒரு கொத்தில் 25 - 30 காய்கள் காணப்படும். இலங்கையில் மலை நாட்டு இடை வலயத்தில் வெற்றிகரமாக வளர்த்து பயன் தரக்கூடிய இம்மரத்தில் இருந்து 50 - 60 கிலோ பழங்களை அறுவடை செய்யலாம். கவர்ச்சிகரமான நிறத்தையும், ரம்யமான வாசனையையும் கொண்ட இப்பழத்தை நாடி குருவிகள், அணில்கள் போன்ற உயிரினங்கள் விரும்பி உண்பதால் மரத்திற்கு பாதுகாப்பு வலை விரித்து ஆவரணப்படுத்தல் அவசியமாகும்.

லீச் பழத்தின் வெளித் தோற்றம். வடிவம், நிறம் என்பன ஸ்டோபரியை ஒத்துக் காணப்படுவதுடன், சிவப்பு நிறமான சொர சொரப்பான வெளித்தோல் காணப்படும். பழத்தின் சதைப் பகுதியை விதையில் இருந்து இலகுவாக பிரித்து எடுக்க முடிவதுடன் சுவையும் நிறமும் ரம்புட்டாளை ஒத்து காணப்படும்.

புளிப்பு சுவை கலந்த இனிப்பு சுவையுடன் சிறிது உறைப்பு கலந்த சுவையைக் கொண்டிருக்கும்.

லீச் உணவு சமிபாட்டை இலகுவாக்குவதுடன் விற்றமின் C, ஒக்சியேற்ற எதிரிகளை அதிகம் கொண்டுள்ளது. இதில் அதிக பொட்டாசியம் அடங்கியுள்ளதால் உயர் இரத்த அழுத்தத்தை கட்டுப்படுத்தும் ஆற்றல் காணப்படுகின்றது. இதில் ஒக்சியேற்ற எதிரிகள் அதிகம் காணப்படுவதால் புற்று நோய் உருவாகாமல் தடுக்கும் ஆற்றல் கொண்டது. இப் பழத்தில் இனிப்பு சுவை அடங்கியுள்ளதால் நீரிழிவு நோயாளிகள் அதிகம் உட்கொள்வது சிறந்ததல்ல. இதை அதிகம் உண்பதால் வயிற்று வலி, ஒவ்வாமை என்பன ஏற்பட வாய்ப்புண்டு.

100 கிராம் லீச்சில் அடங்கியுள்ள

போசணைப் பெறுமானம்

கலோரி	275 கிலோ ஜூல் (66 கிலோ கலோரி)
புரதம்	0.8 கிராம்
காபோவைதரேற்று	16.5 கிராம்
சீனி	15.2 கிராம்
நார்ப்பொருள்	1.3 கிராம்
கொழுப்பு	0.4 கிராம்
விற்றமின் சீ	71.5 மில்லி கிராம்
பொட்டாசியம்	171 மில்லி கிராம்

ஐ. எல்.பீ பவித்ராணி,

உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர் (ஆராய்ச்சி),
விவசாய ஆராய்ச்சி நிலையம், ரஹங்கல

புரணு எதிர்ப்புடைய வர்க்கங்களின் மூலம்

வீடைக் கட்டுப்பாட்டிற்கான சிறந்த தீர்வு காண்போம்

வேட்டையாடித் தனது அன்றாட உணவுத் தேவையை பூர்த்தி செய்து கொண்ட மனிதன் பல யுகங்களைக் கடந்து விவசாயம் செய்யத் தொடங்கினான். அதன் பின் தனக்குத் தேவையான உணவுகளை இதன் மூலமே பெற்றுக் கொள்ளப் பழகிக் கொண்டதுடன் பரம்பரை பரம்பரையாக இதனை முன்னெடுத்தும் செல்கின்றான். அன்றாடத் தேவையை பூர்த்தி செய்து கொள்வதற்காக வேதியல், போசணை நிறைந்த பயிர்களை தெரிவு செய்து பயிர் செய்யத் தொடங்கியதால் வேதியல், மருத்துவக் குணம் நிறைந்த வனப் பயிர்கள் சில வீட்டு வளர்ப்புப் பயிர்களானது (Domestication). இவ்வாறு சிறந்த இயல்புகளை தெரிவு செய்து பயிர் செய்ய எமது முன்னோர்கள் பழகிக் கொண்டனர். கவனம் செலுத்தப்படாத பயிர்கள் வனப் பயிர்களாக காடுகளிலேயே காணப்பட்டன. இவை பயிர்களின் வன உறவினர்கள் (Crop Wild Relatives) எனவும் சில குறை பாவனைப் பயிர்கள் (Under Utilized Crops) எனவும் குறிப்பிடப்பட்டன.

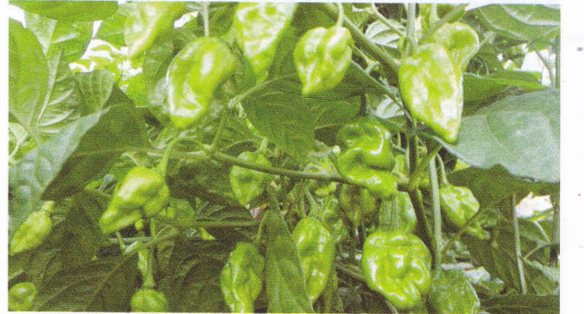
வீட்டு வளர்ப்புப் பயிர்களாகத் தெரிவு செய்யப்பட்ட தாவரங்கள் அவற்றில் காணப்படும் நோய் பீடை எதிர்ப்புத் தன்மை, வரட்சி, வெள்ளத்தைத் தாங்கும் தன்மை, உவர்த் தன்மையைத் தாங்கும் தன்மை போன்ற சிறந்த இயல்புகளைக் கொண்டிருந்ததைக் குறிப்பிடலாம்.

தற்போது நாம் விவசாயத் துறையில் எதிர் நோக்கும் பிரதான பிரச்சினையாக காணப்படுவது விளைச்சலில் ஏற்படும் வீழ்ச்சியாகும். இதற்குப் பிரதான காரணமாக அமைவது நோய், பீடைத் தாக்கமாகும். இவற்றிற்குப் பயிர்கள் எதிர்ப்புத் தன்மை குறைவாகக் கொண்டுள்ளமையே காரணம் ஆகும். தாவரங்களில் காணப்படும் விசேட எதிர்ப்புத் தன்மையான நோய், பீடைத் தாக்கத்திற்குக் காட்டும் எதிர்ப்புத் தன்மைக்குக் காரணமாக அமைவது நிறமூர்த்தங்களாகும். சந்ததிக்கு சந்ததி இவை இவ் இயல்புகளை எடுத்துச் செல்கின்றன. தாவரப் பிறப்புரிமையியலின் போது மேற்கொள்ளப்படும் சில

செயற்பாடுகள் காரணமாக விசேட இயல்புக்குரிய நிறமூர்த்தங்கள் அதற்குரிய மரபணு வங்கியில் புதையுண்டு செல்வதால் இச் சிறந்த இயல்புகள் அழிந்து செல்லும் அபாயம் காணப்படுகின்றது. தாவரங்களில் உள்ள சிறந்த இயல்புகளைப் பாதுகாத்து வைப்பதற்கு வனப் பயிர்களாக DNAயை பாதுகாத்து வைத்தல், கலப்புப் பிறப்பாக்கம் போன்ற செயல்முறைகள் மேற்கொள்ளப்படும். இதற்கு விஞ்ஞான முறையிலான பரந்த கலப்பின சேர்க்கை பயன்படுத்தப்படும். நவீன விஞ்ஞான தொழில்நுட்பங்களை உபயோகித்துப் பயிர்களுக்குப் பாதிப்பை ஏற்படுத்தும் உயிருள்ள, உயிரற்ற காரணிகளை எதிர்த்து வளரும் இனங்களை உருவாக்க முடியும் எனின் எதிர்காலத்திற்காக செய்யும் மாபெரும் சேவையாகும்.

தாவர, விலங்கு இனங்களில் இனக் கலப்பை மேற்கொள்ளும் போது உருவாகும் கலப்பினங்கள் சிறந்த இயல்பைக் காட்டும் எனின் இவ்வாறு இனக் கலப்பிற்குப் பயன்படுத்தப்படும் தாவர, விலங்கு இனங்கள் ஒரே இனத்தைச் சேர்ந்தவையாகும் என விஞ்ஞானத்தில் குறிப்பிடப்படுகிறது. இவ்வாறு இணக்கப்பாடு காணப்படும் இனங்களுக்கு இடையில் சிறந்த இயல்புள்ள சந்ததியை உருவாக்க முடியும் என்பதைத் தாவர கலப்பின செயற்பாடுகளில் இருந்து அறிய முடிகிறது. ஒரே குடும்பத்தைச் சேர்ந்த பயிர்களில் காணப்படும் விசேடமான இயல்புகளை இதற்கு உதாரணமாகக் குறிப்பிடலாம். சொலனேசியே குடும்பத்தைச் சேர்ந்த மிளகாய்,

மூட்டைக் கொச்சிக் காய், கன் மிளகாய் என்பவற்றிற்கிடையிலான இனக்கலப்பினையும், குக்கர்பிட்டேசியே குடும்பத்தைச் சேர்ந்த மொமொடிகா சாதிக்குரிய மிளகாய் இனங்களுக்கிடையே ஏற்படும் இனக் கலப்பையும் குறிப்பிடலாம். இது இடை நிலை இனக்கலப்பு எனப்படும்.





மரக்கறிச் செய்கையின் தற்போதைய நிலையை நோக்கும் போது வைரசு நோயே பாரிய பிரச்சினையாக உள்ளது. இதனால் பாரியளவு விளைச்சல் இழப்பு ஏற்படுவதுடன் உற்பத்திச் செலவும் அதிகரிக்கின்றது.

உயர் விளைச்சலைப் பெற்றுக் கொள்ளும் நோக்கில் மேற்கொள்ளப்படும் ஆராய்ச்சி செயற்பாடுகளின் போது நோய் பீடைக்குக் காட்டும் எதிர்ப்புத் தன்மை தொடர்பாக குறைவான கவனமே செலுத்தப்படுகின்றது. இதற்கு சிறந்த உதாரணமாக இறக்குமதி செய்யப்படும் விதைகளைக் குறிப்பிடலாம். இறக்குமதி செய்யப்படும் விதைகளை பயிரிடும் போது நோய் பீடைத் தாக்கத்தினால் அதிகளவு விவசாய இரசாயனங்களைப் பயன்படுத்த வேண்டியுள்ளதால் உற்பத்திச் செலவு அதிகரிப்பதுடன் நச்சுத் தன்மையான விவசாய இரசாயன மீதிகள் நிறைந்த உணவுகளை நுகர வேண்டிய நிலையும் ஏற்பட்டுள்ளது. கலப்புப் பிறப்பாக்கத்தின் சிறந்த பெறுபேறாக அமைவது நோய் பீடைத் தாக்கத்திற்கு எதிர்ப்பைக் காட்டும் கலப்பின வர்க்கங்களை உருவாக்குவதேயாகும். இதன் போது குறை பாவனைப் பயிர்கள்,

வனப் பயிர்கள் தொடர்பாக கவனம் செலுத்த வேண்டியது காலத்தின் தேவையாகும். தற்போது விவசாயத்தில் காணப்படும் பாரிய பிரச்சினை வைரசு நோயைக் கட்டுப்படுத்துவதற்குப் பயன்படும் இரசாயனங்களாகும். நோய், பீடைத் தாக்கத்திற்கு எதிர்ப்புத் தன்மையைக் காட்டும் மரபணு எதிர்ப்புத் தன்மை கொண்ட மரபணுக்கள் கொண்டு கலப்புப் பிறப்பாக்கம் மூலம் நோய் பீடைத் தாக்கத்திற்கு எதிர்ப்புத் தன்மையைக் காட்டும் தாவரங்களை உருவாக்க முடியும்.

இவ்வாறு பயன்படுத்தப்படும் மரபணு எதிர்ப்புத் தன்மையானது நீண்ட காலத்திற்கு நிலைத்திருக்கும் எதிர்ப்புத் தன்மையாக குறிப்பிடப்படுவதுடன் (Durable Resistance) நோய் பீடைக் கட்டுப்பாட்டின் போது மிக வெற்றிகரமான முறையும் இதுவாகும்.

நாம் உணவை சுவையூட்டுவதற்கு பயன்படுத்தும் சொலனேசியே குடும்பத்தைச் சேர்ந்த கப்சிகம் அனம் எனும் பச்சை மிளகாய் கெப்சிகம் சைனென்ஸ் எனும் மூட்டைக் கொச்சிக் காய், கான் மிளகாய் போன்றவற்றில் சகலதையும் ஒப்பிட்டுப் பார்க்கும் போது அவற்றுக்கிடையே ஒத்த இயல்புகளைக் காண முடிந்தது. உறைப்பு, இலை வடிவம், பூவின் வடிவம், செடியின் அமைப்பு, பூவின் நிறம், காயின் வடிவம், காய் உருவாகும் விதம் போன்ற இயல்புகள் ஒன்றுக் கொண்டு வேறுபட்டிருப்பதைக் காணலாம்.

இவற்றுக்கிடையே இனக் கலப்பு ஏற்படுவதை ஆராய்ந்து பார்க்கும் போது மூட்டைக் கொச்சிக் காய், கான் மிளகாய் இடையேயும்; மிளகாய், மூட்டைக் கொச்சிக்காய் இடையேயும் இனக் கலப்பு ஏற்பட இடமுண்டு. எனவே இதைக் கருத்திற் கொண்டு இவற்றுக்கிடையே இனக் கலப்பை மேற் கொள்வதன் மூலம் மூட்டை கொச்சிக்காய், கான் மிளகாய் காணப்படும் தகாத காலநிலையைத் தாங்கி வளரும் தன்மை, நோய் பீடைகளுக்கு எதிர்ப்பைக் காட்டும் தன்மை போன்ற சில இயல்புகளை மிளகாய்க்கு உட்புகுத்த முடியும் எனின் அது பிரயோசனமான ஒரு செயலாகும். மிளகாயில் பொதுவாக ஏற்படும் கெக்கரி சித்திர வடிவ வைரசு, இலை நரம்பு சித்திர வடிவ வைரசு (Chilli Veinal Mosaic Virus) போன்ற நோய்களுக்கு கான் மிளகாய் எதிர்ப்பைக் காட்டுவதாக அறியப்பட்டுள்ளது. இவ் இயல்பைக் கலப்பினச் செயற்பாட்டின் மூலம் மிளகாய்க்கு உட்புகுத்தல் சிறந்ததாகும். இங்கு மூட்டைக் கொச்சி, கான் மிளகாய் இடையான கலப்பின் போது மரபணுப் பாலமாக இதைப் பயன்படுத்துவதன் மூலம் பரந்த கலப்புப்பிறப்பாக்கத்தை மேற்கொள்ள முடியும் என மாகந்துறை பிரதேச விவசாய ஆராய்ச்சி நிலையத்தில் அறியப்பட்டுள்ளது. அத்துடன் குறை பாவனைப் பயிர்களில் காணப்படும் சிறந்த இயல்புகளை நவீன உயிரியல் தொடர்பாடல் தொழில்நுட்பத்தின் மூலம் நாம் பயிர் செய்யும் பயிர்களுக்கு உட்புகுத்த முடியும்.

இதன் மூலம் சிறந்த இயல்புகளை அழியாமல் தொடர்ந்து பாதுகாக்க வேண்டியது எமது விவசாயவியலாளர்களின் பொறுப்பாகும்.

பயிர்ச் செய்கையில் தொடர்ந்து விவசாய இரசாயனங்களை பயன்படுத்துவது மனித சுகாதாரத்திற்குப் பாரிய சவாலாகும். எனவே சிறந்த இயல்புகளைக் கொண்ட தாவரங்களை உருவாக்குவதன் மூலம் மக்கள் தற்போது எதிர் நோக்கும் பாரிய சுகாதார சீர்கேடுகளை வெற்றி கொள்ள முடியும்.

கமல் என். கன்னங்கர

பிரதிப் பணிப்பாளர் - ஆராய்ச்சி

ரஷ்மி தரங்கா அதுகோரல

ஆராய்ச்சி உதவியாளர்

நிலோசா விஜேசிங்க

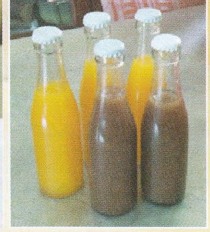
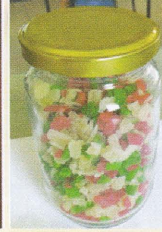
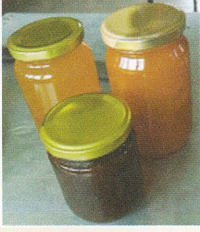
ஆராய்ச்சி உதவியாளர்

எரந்தி வாசனா

கள உதவியாளர்

**பிரதேச விவசாய ஆராய்ச்சி,
அபிவிருத்தி நிலையம், காக்கந்துறை
கோணவிலை (வட மேல்)**

தொலைபேசி இலக்கம் - 031 2299625



பழங்களை பாதுகாத்து

பருவமற்ற காலத்தில் பயன்படுத்துவோம்

எமது நாட்டில் காணப்படும் பழங்களிற் சில வருடம் முழுவதும் பயன் தருவதுடன் சில பருவத்தில் மட்டும் பயன் தரும். எனவே அவற்றின் விலை காய்க்கும் பருவத்தில் வீழ்ச்சியடையும். இது பயிர்ச் செய்கையாளர்களுக்கு காணப்படும் பொதுவான ஒரு பிரச்சினையாகும். பருவத்தில் அதிகமாகவும் மலிவாகவும், கிடைக்கும் இப்பழங்களை களஞ்சியத்தில் வைத்து பருவமற்ற காலத்தில் பயன்படுத்தக்கூடிய குளிர் களஞ்சிய வசதி எமது நாட்டில் இல்லை. இதைப் பாதுகாத்து வைப்பதற்கான ஒரே வழி இவற்றை பாதுகாத்து பருவமற்ற காலத்தில் பயன்படுத்தல் ஆகும். இதனால் பருவமற்ற காலத்தில் அதிக விலைக்கு விற்பனை செய்யவும் முடியும். அத்துடன் ஏற்றுமதியும் செய்து அந்நிய செலாவணியை சம்பாதித்தும் கொள்ளலாம்.

பழங்களை பாதுகாத்து வைக்கும் பல வழிமுறைகள் காணப்படுவதும் இவற்றில் சிலவற்றை கடந்த கமத்தொழில் விளக்கத்தில் பிரசுரித்திருந்தோம். அதன் தொடர்ச்சியாக இம் மலரில் அது தொடர்பான மேலும் பல விபரங்களைத் தருகின்றோம்.

பழரசம்

பழரசமானது, பயன்படுத்துவதற்கு முன் ஐதாக்கி பயன்படுத்த வேண்டிய செறிவாக்கப்பட்ட பழப்பாகாகும்.

பழுத்த அன்னாசி, மா, பப்பாசி, கொடித்தோடை, விளாம்பழம், தோடை, புளி என்பவற்றில் இருந்து பழரசம் தயாரிக்க முடியும். பல பழங்களை ஒன்றாக சேர்த்து பழரசம் தயாரிக்கும் போது தயாரிக்கும் முறைக்கேற்ப

பழங்கள் சேர்க்கப்படும் அளவு தீர்மானிக்கப்படும். பழரசத்திற்கு மா, பப்பாசியை அதிகளவு சேர்க்கும் போது நீர், பழப்பாகு என்பன வேறாகுவதை தடுக்கலாம்.

தேவையான பொருட்கள் :

பழச்சாறு - 01 கிலோ கிராம்
 வெள்ளை சீனி - 01 கிலோ கிராம்
 நீர் - 01 லீற்றர் (01 கிலோ கிராம்)
 சிற்றிக் அமிலம் - 05 - 10 கிராம்

பழரசத்தின் தர அடிப்படையில் மொத்த கரையக்கூடிய திண்மப் பொருட்களின் (TSS) வீதம் உற்பத்தி நிறையின் படி 40 % இலும் குறையக் கூடாது. சகல உற்பத்திகளிலும் பழங்களின் அளவு நிறையின் அடிப்படையில் குறைந்தது 25 % இலும் குறையக் கூடாது. தேசி, நெல்லி ஆகியவற்றின் அளவு நிறையின் அடிப்படையில் 15 % இலும் குறையக் கூடாது. pH 4.2 இலும் குறைய வேண்டும்.



பலவகைப் பழங்கள் சேர்ந்த பழரசம்
 கொடித் தோடை பழரசம்

லேபலில் குறிப்பிட்டுள்ள படி அருந்துவதற்குப் பொருத்தமாக தயாரிக்கும் போது, அங்கு முழுமையாகக் கரையக்கூடிய திடப் பொருட்களின் (TSS) நிறை அடிப்படையில் 16 % ஆக இருக்க வேண்டும். நீண்ட காலம் பாதுகாத்து வைப்பதற்காக பயன்படுத்தும் பாதுகாப்பியாக பொட்டாசியம் மெடாபை சல்பேற்று (KMS), சோடியம் மெட்டாபைசல்பேற்று (SMS) பயன்படுத்துவதாயின் பழச்சாறில் அடங்கியுள்ள சல்பட்டியோக்சைட்டின் அளவு நிறையின் படி கூடியது ஒரு கிலோ கிராமிற்கு 50 மில்லி கிராமாக காணப்படல் வேண்டும். சோபிக் அமிலம் கிலோ கிராமிற்கு 300 மில்லி கிராம் காணப்பட வேண்டும். உற்பத்திகள் SLS 214 : 2010 (Second Revision) இலங்கை தரப்படுத்தலுக்கமைவாக இருக்க வேண்டும்.

உடன் பழரசம்

Ready to serve drink (RTS)

வரவேற்புக்காக தயாரிக்கும் பழச்சாறு உற்பத்திக்கு மா, அன்னாசி, பப்பாசி, கொடித்தோடை, விளாம்பழம், புளி போன்ற பழங்கள் பயன்படுத்தப்படும். உடனடியாக பருகக்கூடிய முறையில் தயாரிக்கப்பட்டிருக்கும் இப்பழச்சாறு போத்தல், பிளாஸ்டிக், டெட்ரா பெக் போன்றவற்றால் பொதி செய்யப்பட்டு பல்வேறு பரிமாணத்தில் சந்தையில் விற்பனைக்கு உள்ளன.

தேவையான பொருட்கள் :

பழச்சாறு - 01 கிலோ கிராம்
 வெள்ளை சீனி - 350 - 450 கிராம்
 நீர் - 2 - 2.5 லீற்றர்
 சிற்றிக் அமிலம் - 05 கிராம்

தர நிலையின் உடனடி பழச்சாற்றில் 5 % வீதத்திற்கு குறையாமல் பழச்சாறு இருத்தல் வேண்டும். பாதுகாப்பியாக பொட்டாசியம் மெடா பைசல்பேற்று, சோடியம் மெட்டாபைசல்பேற்று பயன்படுத்துவதாயின் பழச்சாற்றில் அடங்கியுள்ள சல்பர்டயோக்சைட்டின் அளவு நிறையின் படி கூடியது கிலோ கிராமிற்கு 50 மில்லி கிராம் காணப்படல் வேண்டும். சோபிக் அமிலம் கிலோ கிராமிற்கு 300 மில்லி கிராம் காணப்பட வேண்டும். கரையும் மொத்தத் திண்மத்தின் அளவு (TSS) நிறையின் படி கூடியது. 16 % இருத்தல் வேண்டும். அமிலம் காரத்தில் கூடியது 1 % காணப்பட வேண்டும்.



உடன் பழரசம்

இவ்வாறு உற்பத்திகள் SIS 729 : 2010 இலங்கை தரத்தில் காணப்பட வேண்டும்.

சட்னி

நன்கு பழுத்த பழங்களை பயன்படுத்தி வெங்காயம், சரக்குத் தூள், மிளகாய் தூள், உப்பு வினாகிரி சேர்த்து தயாரிக்கப்படும் உற்பத்தியாகும். சட்னியினதும் ஜாமினதும் பதம்

சமனாகும். சட்னியை பாண், சோறு, நூடில்ஸ், பெஸ்டா போன்ற பல்வேறு உணவுடன் சேர்த்து உண்ணலாம்.

பாதுகாப்பியாக சோடியம் மெட்டா பைசல்பேட், பொட்டாசியம் மெட்டா பைசல்பேட் போன்றவற்றை பயன்படுத்துவதாயின் உற்பத்தியில் சல்படை ஒக்சைட்டின் அளவு (502) உற்பத்தியின் ஒரு கிலோ கிராமிற்கு 100 மில்லி கிராம் (ppm) காணப்பட வேண்டும். பென்சோயிட் பயன்படுத்துவதினால் ஒரு கிலோ கிராமிற்கு 250 மில்லி கிராம் (ppm) காணப்பட வேண்டும். சோபிக் அமிலம் பயன்படுத்துவதாயின் கிலோ கிராமிற்கு 1000 மில்லி கிராம் (ppm) காணப்பட வேண்டும்.



அம்பரெல்லா சட்னி

மாங்காய் சட்னி தயாரிக்கும் போது பழத்தின் அளவானது நிறையின் படி 40 % காணப்பட வேண்டும். அமிலத் தன்மை நிறையின் 0.5 % - 2.5 % காணப்பட வேண்டும். பிரிக்ஸ் பெறுமானம் நிறையின்படி 50 % காணப்பட வேண்டும். அதிகூடிய பிரிக்ஸ் பெறுமானம் 65 - 67 % சட்னி பதம் உருவாகும் வெப்பநிலை கடல் மட்டத்தில்

உள்ளது. 105 சென்ரிகிரேட் ஆகும். சீனியின் அளவு அதிகம் என்பதால் பாதுகாப்பிகள் இடாமல் 4 - 6 மாத காலம் பாதுகாத்து வைத்துக் கொள்ள முடியும்.

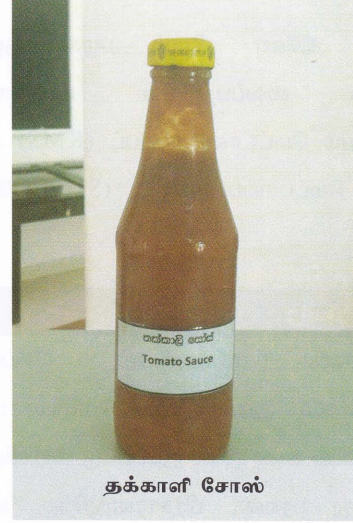
சட்னியின் தரமானது SLS 446 : 2001 இலங்கை தரத்திற்கு காணப்பட வேண்டும்.

சோஸ்

நன்கு பழுத்த பழங்களை பயன்படுத்தி சரக்குப் பொருள், மிளகாய், வினாகிரி, சீனி சேர்த்து தயாரிக்கப்படும் தடிப்பான திரவமாகும். இதை பாண், நூடில்ஸ், பெஸ்டா சிற்றுண்டிகளுடன் சேர்த்து உண்ணலாம்.

தக்காளி சோஸ் தயாரிக்கும் போது திடப் பொருள் நிறையில் குறைந்தது 6% ஐவிட குறையாமல் காணப்பட வேண்டும். இதற்காக சீனி, பழங்கள், உப்பு, வினாகிரி, சுத்தமான நீர், சுவைக்கேற்ப உப்பு, வெள்ளைப் பூண்டு, இஞ்சி, சரக்குப் பொருட்கள், மரக்கறி எண்ணெய், அஸ்கோபிக் அமிலம், நிலைப்படுத்திகள் (Stabillzer), தடிப்பாக்கி (Thickners) போன்றவற்றை 0.5 % ஐ விட கூடாமல் சேர்த்தல் வெண்டும். தக்காளி சோஸில் பிரிக்ஸ் பெறுமானம் நிறையில் குறைந்தது 25 % வீதமாவது காணப்பட வேண்டும். முழு பிரிக்ஸ் பெறுமானம் நிறையில் 30 % காணப்பட வேண்டும். அமிலத் தன்மை (அசற்றிக் அமிலம்) நிறையின் படி குறைந்தது 0.8 % காணப்பட வேண்டும். பாதுகாப்பியாக பயன்படுத்தப்படும் சல்பர்டையொக்சைட் 1 கிலோ கிராமிற்கு 100 மில்லி கிராம் (ppm) பென்சேட்களின் 250 மில்லி கிராம் சோபிக் அமிலம் பாவிப்பதாயின் கிலோ

கிராமிற்கு 1000 மில்லி கிராம் (ppm) பயன்படுத்த வேண்டும்.



தக்காளி சோஸ்

தக்காளி சோஸ் உற்பத்திகள் SLS 260 இலங்கை தரப்படுத்தலுக்கு அமைவாக இருக்க வேண்டும்.

பழக் குழம்பு

பழக் குழம்பைத் தயாரித்து வைப்பதன் மூலம் இதை ஐாம், கோடியல் போன்றவற்றை தயாரிக்கப் பயன்படுத்த முடியும்.

பழுதடையாத நன்கு பழுத்த பழங்களை தெரிவு செய்து கொள்ளவும். அவற்றின் தோல், விதைகளை அகற்றி சிறிய துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்க. இத்துண்டுகளை அரைப்பானில் இட்டு அரைத்து பழக் குழம்பைத் தயாரித்துக் கொள்க. அரைத்த பழக் குழம்பை சுத்தமான மஸ்லீன், பருத்தி துணியால் வடிவகட்டி கொள்ளவும். புளிப்புச் சுவை குறைந்த பழங்களுக்கு 1 கிலோ கிராமிற்கு 25 கிராம் சிற்றிக்கமிலம், 50 கிராம் சீனியும்

புளிப்புச் சுவையான பழங்களுக்கு 100 கிராம் சீனியும், சேர்த்து நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.

1 கிலோ கிராம் பழக் குழம்பைப் பாதுகாத்து வைப்பதற்காக பாதுகாப்பியாக பொட்டாசியம் மெட்டாபைசல்பேட் (KMS) அல்லது சோடியம் மெட்டாபைசல்பைட் (SMS) சேர்த்தல் வேண்டும்.

டுடே புருட்டி

பச்சை பப்பாளியில் செய்யப்படும் உற்பத்தியாகும். துண்டுகளாக வெட்டிய பப்பாசிக் காய்கள் சீனிக் கரைசலில் இடப்பட்டு ஊறவிடப்படும். இது பொது பரவல், பிரசாரனத்திற்கு உட்பட்டு நீர் பப்பாசி துண்டுகளில் இருந்து வெளியேறும். பின் இத்துண்டுகள் அதில் எஞ்சியிருக்கும் நீரையும் அகற்றும் முறையாக உலர்த்தப்படும். இதன் மூலம் பாண்டலடையச் செய்யும் நுண்ணுயிர்களின் தாக்கத்தை தவிர்க்க முடியும். இவ்வாறு பதப்படுத்தி பாதுகாத்து வைக்கப்படும் பழத் துண்டுகள். கோக் ஜஸ்கிறீம் பொன்ற உற்பத்திகளுக்கு பயன்படுத்தப்படும்.



டுடே, புருட்டி

கென்டி பீல்



கென்டி பீல்

தோடை, ஜம்போல, சித்திரசு குடும்ப பயிர்களின் பழத் தோல் சீனி சேர்த்து பதப்படுத்தி வைக்கப்படும் உற்பத்தியாகும். இது கேக் தயாரிப்புகளுக்கு பயன்படுத்தப்படும்.

எச்.எம். கம்மன்பீல

உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர் - (அபிவிருத்தி)
சேவைக்காலப் பயிற்சி நிலையம்
கன்னொறுவை, பேராதனை



மாண்புமிகு பயிரை மறப்போமா?

நாடகம்

- சுப்பு :** அண்ணை, அண்ணை வீட்டில் ஒருத்தரும் இல்லை போல
- சோமு :** இருக்கிறம், இருக்கிறம் ஆர் சுப்புவே வாடாமோனை, வா
- சுப்பு :** நாயை ஒருக்கா புடியுங்கோவன்
- சோமு :** இஞ்சை நாய் ஒண்டும் இல்ல. நாங்கள் இரண்டு பேரும்தான் இருக்கிறம் பயப்படாம வாடாமோனை
- சுப்பு :** சரி, சரி வாறன்
- சோமு :** காற்றோட்டமும் நல்லா இருக்கு. அப்ப இந்த மரத்தடியில் இருப்பமே
- சுப்பு :** மூண்ணை பரவாயில்லை இந்த வெக்கையான நேரத்தில மரத்தடிதான் சுகமாயிருக்கும்.
- சோமு :** சரி, சரி இப்ப இரடா மோனை
- கனகம் :** என்ன சுரக்காயும், பயித்தங்காயும் அதிகமாய் கொண்டு வந்திருக்கின்றாய். இப்ப நாங்கள் இரண்டு பேரும்தான். அதுவும் உவருக்கு சீனி வருத்தம். ஏதோ நீரிழிவு எண்டு சொல்லுறாங்கள். அதால கண்டது கேட்டது ஒண்டும் சாப்பிட ஏலாது.

- சுப்பு :** இந்த மரக்கறிக்கும் வருத்தத்திற்கும் ஒரு தொடர்பும் இல்லை அக்கா. சுரக்காய் சாப்பிட்டா சலம் நல்லா போகும். நல்லதுதானே. பயித்தங்காயும் பழைய குரங்கு வால் இனம். மருந்து பாவிக்கிறதில்லை. இப்ப உள்ள மரக்கறிகளுக்குத்தான் மருந்தடிக்கிறது எண்டு பயப்பிட வேணும்.
- சோமு :** அது சரிதான் தம்பி. பழைய இனங்கள் கைவிட்டு போனதால் மருந்துகள் அடிக்கிறதுக்கும், விதைகள் ஒவ்வொரு முறையும் கடையில் வேண்டுறுதுக்குமே அரைவாசிக் காசு போகுது.
- சுப்பு :** பழைய இனங்கள் எண்டா அந்த விதையள வைச்சே போடலாம். இப்ப கலப்பு பிறப்பாக்கம் எண்டு தாற விதையை மறுபடியும் போட்டா சரியான முறையில் பலன் தராது. அதனால் ஒவ்வொரு முறையும் கடையில் தான் வேண்ட வேணும். அந்நிய நாட்டார் செய்த சதி இது. அது மட்டுமே உரமும் மருந்தும் இல்லாட்டி விளையாது. அதுவும் அந்நிய நாட்டுக்குத்தான் காசை இறைக்கிறம்.
- சோமு :** மிச்சம் என்ன இரசாயனப் பாவனையால பிறசர், சலரோகம், கிட்னி பெயிலியர் எண்டு அனேகம்.
- கனகம் :** அந்த நேரத்தில் உள்ள மரக்கறியின்ற சுவை இருக்குமே இப்ப.
- சுப்பு :** அதுதானே அக்கா, பழைய இனங்கள் நீத்து பூசணி , சர்க்கரை பூசணி, அவரை, முட்டிக்கத்தரி, சுண்டங்கத்தரி, மாதகல், கறுப்பன் மிளகாய், பலாலி தக்காளி இப்ப இருக்குதே. அப்ப விதையள் எல்லாம் ரின்ல வருகுது கையில் கடிக்குது.
- கனகம் :** சரி, சரி கதையுங்கோ நான் தேத்தண்ணி ஆத்திக்கொண்டு வாறன். நாங்கள் மேலை நாட்டை பிழை சொல்லி பிரயோசனம் இல்ல. எங்கட சொத்தை நாங்கள் கைவிட்டது மகா தவறு தானே தம்பி
- சுப்பு :** ஓமண்ணை அவரை இனத்திலேயே மூக்குத்தி அவரை, கொத்தவரை, பால் அவரை, சிறகவரை , கத்தியவரை, பனியவரை, ஊர் அவரை எண்டு எத்தின இனம்.
- சோமு :** இது மட்டுமே இப்ப இந்த செடி முருங்கையை நட்டு சுவையில்லாத காய்கள் கிலோ கணக்கில் வருகிது. அப்ப சாவகச்சேரி உலாந்தா, காழ்ப்பாண தடியன் காய் எண்டு இருக்கும். ஒரு பொல்லம் சாப்பாட்டிலே இருந்தாலும் பார்த்து பார்த்து சாப்பிடலாம். அவ்வளவு ருசியும் மணமுமடா தம்பி.
- சுப்பு :** இப்பவும் ஞாபகம் கிடக்கு என்ற மனிசியை முதல் பார்க்கபோன போது மட்டுவில் முட்டிக்கத்தரிக்காய் கறிதான் போட்டா. அந்த ருசியோட பொம்பிள பிடிச்சிட்டு எண்டு எல்லே சொல்லிப்போட்டு வந்திட்டன். (ஆகா! ஆகா! இருவரும் சிரிக்கின்றனர்)
- சோமு :** மரக்கறியை விடு, நெல்லைக்கூட மறந்திட்டம். மொட்டைக்கறுப்பன், பச்சைப்பெருமாள், சீனட்டி - அப்ப மருந்துக்குகூட கிடையாது. ஒரு கறி இருந்தால் சாப்பிட்டுப்போகலாம். அடுத்த நாள் பழைய சோறாக இருந்தாலும் பழுதாகாது. தயிரும் வெங்காயம், நிஞ்சி மிளகாய் போட்டு குழைச்சு சாப்பிட்டா சொல்லவே வேணும். இரண்டு ஏக்கர் மாட்டால் உழுது போட்டுதான் நிப்பம். இப்ப உள்ள நம்பர் நெல்லுகள் அப்படியே.
- சுப்பு :** முந்த நாள் பேப்பரில் கூட கிடந்திச்சி. பழைய நெல்லுகளில் நோய் எதிர்ப்பு சக்தி அதிகம் உள்ளதால் வயோதிபரும், சிறுவரும் சாப்பிட்டா நல்லதாம்.

- சோமு :** சரி இத்தனையும் கதைக்கிற நாங்கள் அவற்றை பாதுகாக்க என்ன செய்தோம்
- கனகம் :** சரி, சரி இதையும் குடிச்சிக்கொண்டு கதையுங்கோவன் (கனகம் இருவருக்கும் தேனீர் பரிமாறுகிறார்)
- சுப்பு :** சரியக்கா தாங்கோவன் அண்ணையும் குடியுங்கோ.
- சோமு :** ஓமடா தம்பி முந்நி வேலியில இருக்கிற முல்லை மரத்து இலையை பொரிச்சுக் காச்சினா கூட எப்படி இருக்கும். இதை விட இந்த நேரத்தில் எங்கட அப்பு நடுவார் மிளகாய் ஏறி இருந்தல்லோ மிளகாய் பழம் ஆய வேணும். இப்ப உள்ள மிளகாய் கண்டு அப்படியே நிக் குது.
- கனகம் :** அதுதானே
- சுப்பு :** அண்ணை இப்ப பழைய இனங்களை பாதுகாக்க ஏ.பீ.சியில பழைய நெல்லினங்கள் மரக்கறி விதைகள் விவசாயிகளுக்கு கொடுக்கினம். இந்த வருடம் நடைமுறையில் வந்திருக்கு
- சோமு :** நல்ல விசயமடா, விவசாயிகளுக்கு நல்ல ஒரு சந்தர்ப்பம்
- சுப்பு :** அதை வேண்டி விதைச்சால பாரம்பரிய இனங்கள் மறுபடியும் எங்களிட்ட வந்திடும். பிறகு விதைக்கு ஒருத்தரிட்டையும் போகத்தேவையில்லை. உரம் மருந்துச் செலவும் குறையும்.
- சோமு :** அது மட்டுமே, நோய் நொடியும் வராது. மருந்துச் செலவும் இல்லை.
- சுப்பு :** அண்ணை பாரம்பரிய இனங்களை பாதுகாத்து பயிர் செய்கிறதால ஆரோக்கியமான சமுதாயத்தை உருவாக்கிறம். இதனால் எங்கட மக்களையும் பாதுகாக்கிறம்.
- சோமு :** சரியாய் சொன்னாயடா தம்பி
- சுப்பு :** சரியண்ண நான் வரப்போறன் சந்தைக்கும் ஒருக்கா போக வேணும்.
- சோமு :** சரி அப்ப பிறகு வாவன்
- கனகம் :** சரி வாற போது மறந்திடாம குரங்குவால் பயித்தையும் , சடையன் கீரை விதையும், கொண்டு வாடா தம்பி நாங்களும் பாரம்பரிய பயிர்களை பாதுகாக்க வேணும்.
- சோமு :** பிறகென்ன என்ர மனிசிக்கு கூட இவ்வளவு ஆர்வம் இருக்கு
- சுப்பு :** சரி சரி வீட்டுக்கு வீடு விழிப்புணர்வு வர வேணும்
- சோமு :** சரி சரி அப்ப பிறகு சந்திப்பம்.
- சுப்பு :** ஓமண்ணை போட்டு வாறன்

**மாவடியூர் கு . சீவதால்,
விவசாயப் போதனாசிரியர்.
பாலம்பிட்டி**



பாரம்பரிய முறையில் வடு மாங்காய் ஊறுகாய்

மா பருவத்தில் காய்க்கும் ஒரு பழப் பயிராகும். மாம் பழத்தைப் போலவே மாங்காய், மாவடு என்பவற்றிலும் சுவையான உணவுகளை தயாரிக்கலாம். பருவத்தில் மாமரத்தில் கணக்கான பிஞ்சுகள் காணப்பட்டாலும் அதில் அதிகளவு வடுக்கள் உதிரும். இவ்வாறு உதிரும் வடுக்களை கொண்டு பாரம்பரிய முறையில் வடு மாங்காய் ஊறுகாயை தயாரிக்கலாம்.

தேவையான பொருட்கள்

- » மாங்காய் வடு - 1 கிலோ கிராம்
- » கல் உப்பு - சுவைக்கேற்ப
- » கடுகு - சிறிதளவு
- » பொடித்த வெந்தயம் - சிறிதளவு
- » நல்லெண்ணை - 1/2 கப்
- » தேசிக்காய் சாறு - 1/2 கப்
- » மிளகாய்த்தூள்

செய்முறை

மாங்காய் வடுக்களை நன்கு கழுவி காம்புக் பகுதியில் வட்டமாக வெட்டி விதையை அகற்றிக்கொள்ள வேண்டும். பின் மண் பாவனையில் உப்பு சேர்த்து நன்கு குலுக்கி சுத்தமான துணியில் வாயைக் கட்டி வெயிலில் மாறி மாறி 4 - 5 நாட்களும் வைத்து உப்பில் ஊறவிட வேண்டும். மண் பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து நல்லெண்ணை விட்டு சூடாக்கி கடுகு, உலர்த்திய கறிவேப்பிலை, வெந்தயம், மிளகாய்ப்பொடி சேர்த்து தாளித்து மாங்காயை விட்டு தேசிப் புளியும் சேர்த்து கலந்து சுத்தமாக உலர்த்திய மண் பாத்திரத்தில் இட்டு இறுக்கமாக மூடி வைத்து பயன்படுத்தலாம். இவ் ஊறுகாயை இடைக்கிடை வெயிலில் வைத்து எடுத்தல் வேண்டும். வடு மாங்காயை உப்பு சேர்த்து ஊறவிட்டு வெயிலில் நன்கு உலர்த்தி வற்றலாக்கி காற்றுப் புகாத பைகளில் இட்டு அடைத்து வைத்துக் கொண்டு தேவையான போது மேற்குறிப்பிட்ட முறையில் ஊறுகாயை தயாரித்துக் கொள்ள முடியும்.

லீல் சிவகலா
விவசாயப் பிரசுர அலகு,
கஷ்ஷொறுவை

இலங்கையில் பயிரிடப்படும்

சீபாரிகு செய்யப்பட்ட பயிர்கள் பற்றிய தகவல்

விஞ்ஞானப் பெயர், சீபாரிகு செய்யப்பட்ட வர்க்கம், நடுகை இடைவெளி, ஆயிரம் விதைகளின் நிறை, ஒரு ஹெக்டயாரிற்கான விதைத் தேவை, அளவு, விதை விளைச்சல்

பயிர், விஞ்ஞானப் பெயர்	சீபாரிகு செய்யப்பட்ட வர்க்கம்	நடுகை இடைவெளி (செ.மீ. x செ.மீ.)	ஆயிரம் விதைகளின் நிறை (கிராம்)	ஒரு ஹெக்டயாரிற்கான விதைத் தேவை	விதை விளைச்சல் (கிலோ கிராம் /ஹெ)
பீர்க்கு <i>Luffa acutangula</i>	எல்.ஏ. 33	150 x 150	115	3 கிலோ கிராம்	300 - 450
	ஆசிரி	150 x 150	81	3 கிலோ கிராம்	300 - 450
	கன்னொறுவை ஆரி	150 x 150	110	3 கிலோ கிராம்	300 - 450
புடோல் <i>Trichosanthes cucumerina</i>	டி.ஏ. - 2	150 x 150	295	4 கிலோ கிராம்	200 - 400
	எம்.ஐ. குட்டை	150 x 150	305	4 கிலோ கிராம்	200 - 400
	தின்னவேலி	150 x 150	300	4 கிலோ கிராம்	200 - 400
பாகல் <i>Momordica charantia</i>	கன்னொறுவை வெள்ளை	150 x 100	254	6 கிலோ கிராம்	100 - 150
	எம்.சீ. 43	150 x 100	285	6 கிலோ கிராம்	100 - 150
	மாத்தளை பச்சை	150 x 100	270	6 கிலோ கிராம்	100 - 150
வெள்ளரி <i>Cucumis sativus</i>	எல்.வை. 58	100 x 100	25	1 கிலோ கிராம்	காய் கிலோ கிராம் 20,000 - 25,000
	கல்பிட்ய வெள்ளை	100 x 100	28.3	1 கிலோ கிராம்	
	கன்னொறுவை வெள்ளை	100 x 100	29	1 கிலோ கிராம்	
புசணி <i>Cucubuta maxima</i>	றுகுணு	250 x 250	126	1 கிலோ கிராம்	காய் கிலோ கிராம் 15,000 - 25,000
	உள்ளூர்	250 x 250	126	1 கிலோ கிராம்	

வெண்டி <i>Abelmoschus esculentus</i>	எம்.ஐ. 5	90 x 60	80	4.5 கிலோ கிராம்	800 - 1500
	எம்.ஐ. 7	90 x 60	80	4.5 கிலோ கிராம்	800 - 1500
	ஹரித்த	90 x 60	73	4.5 கிலோ கிராம்	800 - 1500
பயற்றை <i>Vigna unguiculata</i>	ஹவரிப் பயற்றை	90 x 30	120	16 - 20 கிலோ கிராம்	400 - 600
	பொலொன் பயற்றை	90 x 30	120	16 - 20 கிலோ கிராம்	400 - 600
	புசிற்றாவோ (உள்ளூர்)	60 - 75 x 20 - 30	121	17 - 20 கிலோ கிராம்	300 - 600
	செடி பொலொன் பயற்றை	60 - 75 x 20 - 30	144	17 - 20 கிலோ கிராம்	300 - 600
	சேன	60 - 75 x 20 - 30	134	17-20 கிலோ கிராம்	300 - 600
	பீ.எஸ். 1	60 - 75 x 20 - 30	153	17 - 20 கிலோ கிராம்	300 - 600
சீற்கவரை <i>Psophocarpus tetragonolobus</i>	எஸ்.எல்.எஸ். 44	75 x 60	250	21 - 23 கிலோ கிராம்	150 - 160
	கிருஷ்ணா	75 x 60	400	21 - 23 கிலோ கிராம்	150 - 160
தக்காளி <i>Lycopersicon esculentum</i>	திலின	80 x 50	3.7	300 - 400 கிராம்	250 கிலோ கிராம் பழுத்த தக்காளியிலிருந்து 1 கிலோ கிராம் விதையைப் பெறலாம்
	ரஜித	80 x 50	2.9	300 - 400 கிராம்	
	டி. 245	80 x 50	2.3	300 - 400 கிராம்	
	ரவி	80 x 50	2.6	300 - 400 கிராம்	
	ரஷ்மி	80 x 50	2.6	300 - 400 கிராம்	
	தரிந்து	80 x 50	2.6	300 - 400 கிராம்	
	மகேசி	80 x 50	2.6	300 - 400 கிராம்	
	கொரக்கா	80 x 50	2.6	300 - 400 கிராம்	
போஞ்சி <i>Phaseolus vulgaris</i>	கே.டப்லியூ.ஜீ	45 x 30	300 - 400	50 கிலோ கிராம்	1500 - 2000
	கெப்பட்டிப்பொல நீலம்	45 x 30	330	50 கிலோ கிராம்	1500 - 2000
	பண்டாரவலை பச்சை	45 x 30	268	50 கிலோ கிராம்	1500 - 2000
	கன்னொறுவை பச்சை	45 x 30	360	50 கிலோ கிராம்	1500 - 2000
	பலங்கொடை நீலம்	45 x 30	200 - 250	50 கிலோ கிராம்	1500 - 2000
	லங்கா பட்டர்	40 x 10	250	75 கிலோ கிராம்	800 - 1000
	சஞ்சய	40 x 10	370	75 கிலோ கிராம்	800 - 1000
	வெட்	40 x 10	300 - 400	75 கிலோ கிராம்	800 - 1000
	டொப் குரோப்	40 x 10	300 - 400	75 கிலோ கிராம்	800 - 1000
	வெரோகி வெக்ஸ்	40 x 10	300 - 400	75 கிலோ கிராம்	800 - 1000

முள்ளங்கி <i>Raphanus sativus</i>	ஐப்போல	25 - 30 x 10	15	5 கிலோ கிராம்	600 - 800
	பீரலு	50 x 20	12	5 கிலோ கிராம்	600 - 800
கரட் <i>Daucus carota</i>	நிவ்ருரோடா	25 x 5	1.3 - 1.5	4 கிலோ கிராம்	-
	கேப் மாகட்	25 x 5	1.3 - 1.5	4 கிலோ கிராம்	-
	'டொப்வேட்	25 x 5	1.3 - 1.5	4 கிலோ கிராம்	-
	லங்கா கரட்	25 x 5	1.3 - 1.4	4 கிலோ கிராம்	-
பீட் <i>Beta vulgaris</i>	கிறிம்சன் குளோப்	30 x 10 - 15	20.7	5 - 6 கிலோ கிராம்	-
	டெட் ரொயிட் டாக் ரெட்	30 x 10 - 15	20.7	5 - 6 கிலோ கிராம்	-
லீக்ஸ் <i>Allium ampeloprasum cv porrum</i>	லாஜ் லோங் சமர்	15 x 10	3.5	3.75 கிலோ கிராம்	-
கறி மிளகாய் <i>Capsicum annum</i>	சீ.வீ. 8	40 x 40	4.5	100 கிராம்	பழுத்த 45 கிலோ கிராம் மிளகாயிலிருந்து 1 கிலோ கிராம் மிளகாய் விதையைப் பெறலாம்
	ஹங்கேரியன் யெலோ வெக்ஸ்	15 x 30	4.8	175 கிராம்	
கோவா <i>Brassica oleracea</i>	எக்ஸோடிக்	50 x 40	3.2	200 - 250 கிராம்	-
	ஹர்கியுலிஸ்	50 x 40	3.2	200 - 250 கிராம்	-
கத்தரி <i>Solanum melongena</i>	எஸ்.எம். 164	90 x 60	2.8	300 - 375 கிராம்	35 கிலோ கிராம் கத்தரியிலிருந்து 1 கிலோ கிராம் கத்தரி விதையைப் பெறலாம்
	தின்னவேலி ஊதா	90 x 60	2.9	300 - 375 கிராம்	
	பாதாகொடை	90 x 60	3.1	300 - 375 கிராம்	
	அமந்தா	90 x 60	3	300 - 375 கிராம்	
	அஞ்சலி	90 x 60	3	300 - 375 கிராம்	

ஐ.கே. வாசல - உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர் (ஆராய்ச்சி)
 பி.ஜி.ஆர். ருவன் அருணசிநி - ஆராய்ச்சி உப உதவியாளர்
 வீதை அத்தாட்சிப்படுத்தல் சேவை, கன்னொறுவை, பேராதனை

நீயாராக இருந்தாலும் பரவாயில்லை. நீ எண்ணுவது விண்மீணாக
 இருந்தாலும் உன் உழைப்பால் நீ எண்ணியது உன்னை வந்து சேரும். நீ
 நீயாக இரு.

- டாக்டர் அப்துல் கலாம் -

விடை பெற்றார்...



விவசாயத் திணைக்களத்தின் பணிப்பாளர் நாயகம் கலாநிதி ரொஹான் விஜேகோன் அவர்கள் 34 ஆண்டுகள் அரச சேவையிலிருந்து கடந்த பெப்ரவரி மாதம் 9ம் திகதி விடை பெற்றுச் சென்றார். இந் நாட்டின் விவசாயத் துறையின் அபிவிருத்திக்காகவும் விவசாயிகளின் நலனுக்காகவும் அர்ப்பணிப்புடன் சேவையாற்றிய இவர் கண்டி தர்மராஜ கல்லூரியில் தனது ஆரம்பக் கல்வியை ஆரம்பித்து பின் பேராதனைப் பல்கலைக்கழகத்தில் விவசாயப் பீடத்தில் விவசாயமானி பட்டத்தைப் பெற்று அங்குணகொலபெலஸ்ஸ விவசாயப் பாடசாலையில் விரிவுரையாளராக முதல் நியமனத்தைப் பெற்று அரச சேவையில் இணைந்து கொண்டார்.

இவர் எமது நாட்டில் விவசாய ஆராய்ச்சி நிலையங்களின் மேம்பாட்டிற்காக விசேட செயற்பாடுகளை முன்னெடுத்ததுடன் எமது நாட்டில் விவசாய அபிவிருத்திக்காக புதிய பயிர் வர்க்கங்களை, விவசாய தொழில் நுட்பங்களை கண்டுபிடிக்கும் ஆராய்ச்சிகளுக்கு முக்கியத்துவம் வழங்கினார். அத்துடன் கலப்பின வர்க்கங்களை விருத்தி செய்வதில் அதிக அக்கறை காட்டினார். அதன் மூலம் புதிய கலப்பின பயிர் வர்க்கங்கள் பல வெளியிடுவதற்கு ஏதுவாக அமைந்தது.

கடந்த காலங்களில் நடைபெற்ற தேசத்திற்கு மகுடம், விவசாயிகள் வார கண்காட்சிகள் ஊடாக விவசாயிகளை கவரும் வகையில் நிர்மாணங்கள் மூலம் மக்களுக்கு விழிப்புணர்வை ஏற்படுத்துவதற்கு அவர் பெரும் பணியாற்றினார். உலகில் முதல் விவசாய தொழில்நுட்பப் பூங்காவான கன்னொறுவை விவசாய தொழில்நுட்பப் பூங்காவை பார்வையிடுவதன் மூலம்

விவசாயிகளுக்கு, பொதுமக்களுக்கு, பாடசாலை மாணவர்களுக்கு, பல்கலைக்கழக மாணவர்களுக்கு விவசாயத்துறையில் தெளிவான அறிவை பெற்றுக்கொள்வதற்கான பின்னணியை அமைத்துக் கொடுத்தார். உள்ளூர் உணவகங்களை உருவாக்கி நாடு பூராகவும் பல உள்ளூர் உணவகங்களை அமைத்து எமது நாட்டின் தேசிய உணவு நுகர்வை மேம்படுத்தி தொற்றாத நோய்களிலிருந்து எமது நாட்டு மக்களை பாதுகாப்பதற்காகவும் தேசிய உணவுக் கலாசாரத்தை ஏற்படுத்துவதற்காகவும் அவர் ஆற்றிய சேவை போற்றத்தக்கது. இன்று எமது நாட்டு மக்களிடையே உள்ளூர் உணவகங்கள் பிரபல்யமடைந்துள்ளன. விவசாய தகவல் தொழில்நுட்பங்களை மக்களுக்கு இலகுவாகவும், வினைத்திறனாகவும் பெற்றுக் கொடுப்பதற்காக பல அலகுகளை உள்ளடக்கிய தேசிய தகவல் தொழில்நுட்ப நிலையத்தை நிர்மாணித்ததனுடாக பல்லாயிரக் கணக்கான மக்களுக்கு தொடர்பாடல் இலகுவாக்கப்பட்டதுடன் பண்ணை ஒலிபரப்புச் சேவை கண்டி அலகு, 1920 விவசாய ஆலோசனைச் சேவை, தகவல் தொழில்நுட்ப அலகு, கிரபிக் நிர்மாண அலகு போன்றவை இந் நிலையத்தில் உள்ளன.

பதவியேற்றார்...



விவசாயத் திணைக்களத்தின் சிரேஷ்ட ஆராய்ச்சி உத்தியோகத்தரான கலாநிதி எம். டப்ளியூ. எம் வீரக்கோன் அவர்கள் புதிய விவசாயப் பணிப்பாளர் நாயகமாக கடந்த மார்ச் மாதம் 29ம் திகதி தனது கடமையை ஆரம்பித்தார். புகழ் பெற்ற விவசாயவியலாளரான இவர் பணிப்பாளர் நாயகமாக பதவியேற்பதற்கு முன் விவசாய அமைச்சின் மேலதிக செயலாளராக (அபிவிருத்தி) கடமையாற்றினார். பத்தலகொடை நெல் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிலையத்தின் சிரேஷ்ட விவசாயவியராளரான இவர் நெற் செய்கை தொடர்பாக விசேட செயற்பாடுகளை முன்னெடுத்ததுடன் உள்நாட்டிலும், வெளிநாடுகளிலும் பல பாராட்டுக்களை பெற்றுள்ளார். மேலும் மஹாஇலுப்பள்ளமை வயற் பயிர் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிறுவனத்தின் பணிப்பாளராக கடமையாற்றியதுடன் மேலதிக உணவுப் பயிர் செய்கை அபிவிருத்தி தொடர்பாக பாரிய சேவையாற்றியவருமாவார். தற்போது எமது நாடு விவசாயம் தொடர்பான பல சவால்களுக்கு முகம்கொடுத்துக் கொண்டு இருக்கின்றது. இச் சவால்களை வெற்றிகொண்டு உங்கள் சேவைக் காலத்தில் எமது நாட்டின் விவசாயத்தின் மூலம் நாட்டின் பொருளாதாரத்திற்கு பாரிய பங்களிப்பை வழங்கும் நிலைக்கு மாற்றியமைக்க எமது வாழ்த்துக்களைக் கூறுகிறோம்.

கமத்தொழில்

உண்மையான வாரிசுகளிக்கு

விவசாயத் திணைக்களம் தனது நூற்றாண்டைக் கடந்து வெற்றி நடை போட்டாலும் கூட கமத்தொழிலின் எதிர்காலம் எப்படியிருக்கும் என்பதை யாராலும் சொல்ல முடியாது. கமத்தொழில் விளக்கத்திற்கும் 109 வருட சரித்திரம் உள்ளது.

கால மாற்றம் என்பது இயற்கையே. மாற்றம் ஒன்றே நிரந்தரமானது. நாமும் மாற வேண்டியது காலத்தின் கட்டாயம் ஆகும். பல சம்பிரதாயங்களை மீறி சில மாற்றங்களை தற்போது செய்து வருகின்றோம். ஆனால் உங்கள் கருத்துக்களிற்கே முதலிடம் என்பதையும் மறந்து விடாதீர்கள்.

கமத்தொழிலின் உண்மையான வாரிசுகளான இளம் சந்ததியினர், விவசாயப் பெருமக்கள், மாணவர்கள், கல்வியலாளர்கள், கமத்தொழிலில் ஆர்வம் கொண்டுள்ள உங்கள் அனைவரிடமும் ஒரு அன்பான வேண்டுகோள். உங்கள் கருத்துக்கள், ஆலோசனைகளை திறந்த மனதுடன் அன்பாக வரவேற்கின்றோம். இதனை உங்களிற்கான ஒரு விவாத மேடையாக மாற்றிக் கொள்ளுங்கள்

உங்களைப் போன்று ஏனையோரிற்கும் கமத்தொழில், விவசாயத் தொழில் முயற்சிகள் என்பன தொடர்பான உங்கள் பிரதேச செய்திகளையும், ஆய்வுக் கட்டுரைகளையும் எமக்கு அனுப்பி வைப்புகள். அவற்றைப் பிரசுரித்து ஏனையோரும் பயனடையச் செய்வோம். எங்களுடன் தொடர்பு கொள்ள:

ஆசிரியர்,

கமத்தொழில் விளக்கம்

விவசாயப் பிரசுர சிலகூ,

த.பி. இல. 24

பேராதனை

தொலைபேசி: 081 - 2388507

071 - 4157585

“உங்கள் ஒத்துழைப்பே எங்கள் வெற்றி”

வெள்ளை

ஒவ்வொரு வெள்ளியும் மாலை 6:15 இற்கு

தேசிய தொலைக்காட்சியில்

உறுவுத் தொழில் ஏற்றம் பெற்றோரை

அறிமுகப்படுத்தும் ஒரு

தொலைக்காட்சி நிகழ்ச்சி

கொவிபீமட்ட

அருணலு

காலத்திற்கேற்ற விவசாயப் பிரச்சனைகளிற்கான தீர்வினை

வழங்கும் தொலைக்காட்சி நிகழ்ச்சி

ஒவ்வொரு ஞாயிறும் மாலை 6.30

தேசிய தொலைக்காட்சியில்



விவசாயத் திணைக்களம் தொடர்பான தகவல்கள்,
புதிய விவசாய உற்பத்திகள், விவசாய தொழில்நுட்பம்,
பிரசுரங்கள், புதிய நிகழ்ச்சிகள் தொடர்பாக அறிந்து

கொள்ள விவசாயத் திணைக்களத்தின்

www.doa.gov.lk இணையத்தளத்துடன்

தொடர்புகொள்ளவும்



1920

விவசாய

உதவிச்

சேவை

விவசாய உதவிச் சேவை

உங்கள் சகல விவசாய பிரச்சனைகளுக்காகவும்

தொடர்பு கொள்ளவும் . .

வார நாட்களில்

மு.ப 8.00 மணி முதல் பி.ப 6.00 வரை

வார கிறிதி நாட்களில்

மு.ப 8.30 மணி முதல் பி.ப 4.30 வரை