

# 'മലപ്പുറം നീര' റെയി; ആദ്യ ഔട്ട്ലെറ്റ് 24ന്

മലപ്പുറം: ജില്ലയിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന നീരയുടെ വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങൾ 24 മുതൽ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ലഭ്യമാകും. കേന്ദ്ര സർക്കാറിന്റെ നാളികേര വികസന ബോർഡിന് കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മലപ്പുറം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി തയ്യാറാക്കുന്ന നീരയുടെ അഞ്ച് മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളാണ് ആദ്യഘട്ടത്തിൽ വിപണിയിലെത്തുന്നത്. ആദ്യ ഔട്ട്ലെറ്റ് ഉദ്ഘാടനം 24ന് എടവണ്ണപ്പാറയിൽ മന്ത്രി മഞ്ഞളാംകുഴി അലി നിർവഹിക്കും. കൂടുതൽ ഉൽപാദനം ലക്ഷ്യമിട്ട് എടവണ്ണപ്പാറയിൽ നീര സംസ്കരണ ശാലയുടെ നിർമ്മാണം പുരോഗമിക്കുന്നുണ്ട്.

കമ്പനിക്കു കീഴിൽ പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയ ജില്ലയിലെ ആദ്യത്തെ നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരുടെ ബാച്ച് കഴിഞ്ഞ ദിവസം പുറത്തിറങ്ങി. 40 അംഗങ്ങളുള്ള ബാച്ച് ഒന്നര മാസത്തെ പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയാണ് രംഗത്തിറങ്ങുന്നത്. പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയവർക്ക് ടാപ്പിങ് കിറ്റ് പാണക്കാട് നടന്ന ചടങ്ങിൽ സയ്യിദ് സാദിഖലി ശിഹാബ് തങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു. നീരയിലൂടെ കേര കർഷകർക്ക് വൻ സാമ്പത്തിക ലാഭം നേടാൻ സാധിക്കുമെന്ന് തങ്ങൾ പറഞ്ഞു. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നീര ഉൽപന്നങ്ങൾ വലിയ വിപണി കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. നീ



മലപ്പുറം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയിൽ നിന്ന് പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയ ആദ്യ ബാച്ച് നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർക്കുള്ള ടാപ്പിങ് കിറ്റ് പാണക്കാട് സയ്യിദ് സാദിഖലി ശിഹാബ് തങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നു.

ര നിരവധി പോഷക മൂല്യങ്ങൾ അടങ്ങിയ പാനീയമാണ്. തൊഴിൽ രഹിതരായ ലക്ഷക്കണക്കിന് യുവതി യുവാക്കൾക്ക് നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരായി ജില്ലയിൽ നിരവധി തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാനാവുമെന്നും തങ്ങൾ പറഞ്ഞു. ചെയർമാൻ നാസർ പൊന്നാട് അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ എം.അമീർ അലി, സി.അഹ്റാൻ കട്ടി, നാസർ മലപ്പുറം, കെ.ഒ.അലി,

ഗഫൂർ ഹാജി, പി.ബഷീർ മുതലായവർ പ്രസംഗിച്ചു. ഒരു പഞ്ചായത്തിൽ 1500 തെങ്ങിന് ടാപ്പ് ചെയ്യാനാണ് കമ്പനി ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. ഇതുവഴി 150 നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർക്ക് തൊഴിൽ ലഭ്യമാകും. പ്രതിമാസം 15,000 രൂപ മുതൽ 40,000 രൂപ വരെ വരുമാനം ഉണ്ടാകും. രണ്ട് ലക്ഷം രൂപയുടെ അപകട-ആരോഗ്യ ഇൻഷുറൻസ് ലഭ്യമാകും. കോൺട്രിബ്യൂട്ടറി പ്രൊവി

ഡന്റ് ഫണ്ട്, ഇരുപത് വർഷത്തെ ജോലി പൂർത്തിയാക്കി കഴിയുമ്പോൾ പെൻഷൻ, ഗ്രാറ്റിവിറ്റി, നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർക്ക് സെലക്ഷൻ ഗ്രേഡ് നീര ടെക്നീഷ്യൻ എന്നും സീനിയർ നീര ടെക്നീഷ്യൻ എന്നും മാസ്റ്റർ നീര ടെക്നീഷ്യൻ എന്നുള്ള പ്രമോഷൻ അവസരങ്ങൾ ഉണ്ടാകും. തെങ്ങിന് 4500 രൂപ വരെ കർഷകന് മാസ വരുമാനം പ്രതീക്ഷിക്കാവുന്ന രീതിയിലാണ്

കമ്പനി നീര പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഇതുവഴി വർഷത്തിൽ ഓരോ പഞ്ചായത്തിലേയും കർഷകർക്ക് 16 കോടിയോളം രൂപ അധികവരുമാനം ലഭിക്കും. ഇതിനായി വാർഡ് തലത്തിൽ 500 ഉൽപാദക സംഘങ്ങളും പഞ്ചായത്ത് തലത്തിൽ 48 ഫെഡറേഷനുകളും രൂപീകരിച്ചു. കേരള സർക്കാർ ആദ്യഘട്ടത്തിൽ നീര ടാപ്പ് ചെയ്യാൻ അനുമതി നൽകിയത് 17 പഞ്ചായത്തുകൾക്കാണ്. ജില്ലയിൽ നിന്നുള്ള ഏക പഞ്ചായത്താണ് ചീക്കോട്. ഒരു ഷിഫ്റ്റിൽ 10,000 ലിറ്റർ നീര സംസ്കരിക്കാവുന്ന പ്ലാന്റാണ് കമ്പനിക്ക് കീഴിൽ എടവണ്ണപ്പാറയിൽ ഒരുങ്ങുന്നത്. 175 മില്ലി ഗ്രാം, ഒരു ലിറ്റർ ബോട്ടിലുകളിലാണ് ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ നീര വിപണിയിലെത്തുന്നത്. പ്രമേഹ രോഗികൾക്ക് കഴിക്കാവുന്നതാണ് നീരയുടെ മധുരം. അതുകൊണ്ട് നീരയിൽ നിന്നും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര ക്രിസ്റ്റൽ ഷുഗർ, ശർക്കര എന്നിവ പ്രമേഹ രോഗികൾക്ക് ഉപയോഗിക്കാം. ആദ്യഘട്ടത്തിൽ നീര ചോക്ലേറ്റ്, നീര തേൻ, നീര കേക്ക്, സ്കാഷ്, ജാഗിരി എന്നിവയാണ് കമ്പനി പുറത്തിറക്കുന്നത്. എയർപോർട്ട്, വിവിധ ബസ്സ്റ്റാന്റുകൾ, റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ, ഷോപ്പിങ് മാളുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിലൊക്കെ കൗണ്ടറുകൾ സ്ഥാപിക്കാനും പദ്ധതിയുണ്ട്.