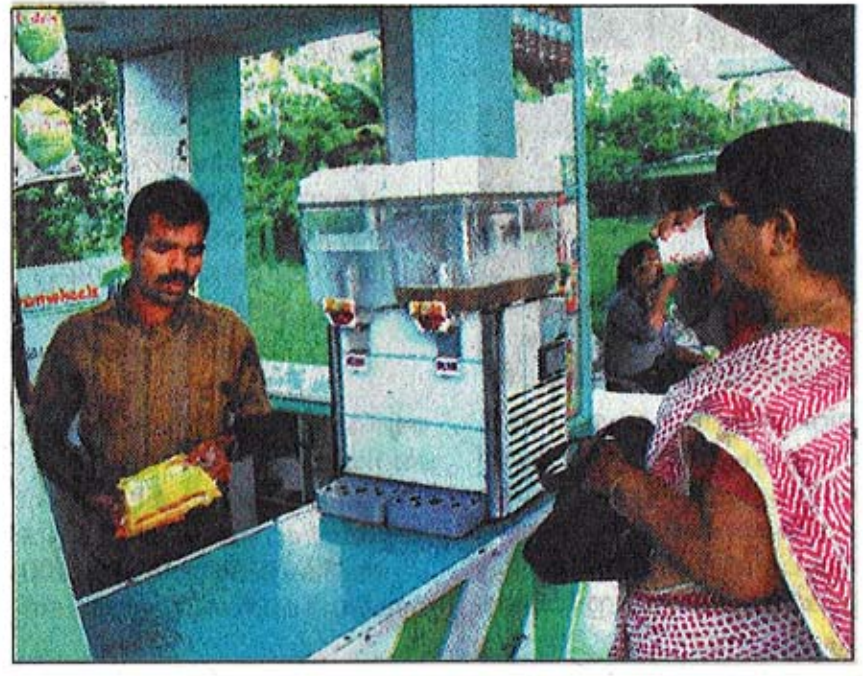
തേന്മധുരം കിനിയുന്ന നീര രുചിക്കണോ, വൈറ്റില ഹബിലേക്ക് വരൂ....

കൊച്ചി: തേൻമധുരമുള്ള നീര രുചിക്കാൻ കാത്തിരുന്നവർക്ക് ഇതാ അവസരം. വൈറ്റില മൊബിലിറ്റി ഹബിൽ ഇന്ന്മുതൽ നീര വാങ്ങാൻകിട്ടും. 200മില്ലിക്ക്25രൂപ. പാലക്കാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയാണ്പാംഡ്യൂഎന്ന പേരിൽ മധുരക്കള്ളായ നീര വിൽക്കുന്നത്.ഇന്ന്രാവിലെ10.30ന്ജി. സി.ഡി.എ ചെയർമാൻ എൻ.വേണുഗോപാലാണ്വിൽപ്പന നിർവഹിക്കുക. കേരളത്തിൽ ആദ്യമായാണ് നീര പൊതുവിപണിയിൽ എത്തുന്നത്. പാലക്കാട്കോക്കനട്ട്പ്രൊഡ്യൂസർകമ്പനിഹബിൽഒരുവർഷത്തിലധികമായിഇളനീർ പന്തൽ എന്ന പേരിൽ ഇളനീർ വിൽക്കുന്നു. പരിക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഒരാഴ്ചയായി ഇവിടെ നീര വിൽക്കുന്നുണ്ട്. ഔദ്യോഗിക ഉദ്ഘാടനമാണിന്ന്. കണിയാമ്പുഴ റോഡിൽ നിന്ന് കയറുമ്പോൾ ഹബിലെആദ്യസ്റ്റാളാണിത്.

പാലക്കാടൻനിരയ്ക്ക്ഒട്ടേറെപ്രത്യേകതകളുണ്ട്. പ്രിസർവേറ്റീവുകളൊന്നുംചേർക്കാത്തതീർത്തുംജൈവപാനീയമാണ്പാംഡ്യൂ.തെങ്ങിൻമുകളിൽ ഐസ് പെട്ടിയിലെസ്റ്റീൽകുടത്തിലേക്കാണ്പൂങ്കുലയിൽനിന്ന്നീര ഊറിവീഴുക. പുളിച്ച്കള്ളാകാതിരിക്കാനാണ്ഐസ്പെട്ടി. ഇത്അങ്ങിനെതന്നെകൃഷികളിലേക്ക്മാറ്റിഐസുപെട്ടികളിൽ നിരത്തിയാണ്കൊച്ചിയിലും തൃശ്ശൂരിലുമെത്തിക്കുക.നിരകൊണ്ടുപോകാൻറഫ്രിജറേറ്റഡ്വാനിനും കമ്പനി ഓർഡർ നൽകിയിട്ടുണ്ടെന്ന്ചെയർമാൻ വിനോദ് കുമാർ പറഞ്ഞു. റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകളിലും മറ്റും ആപ്പിൾ ജ്യൂസ്ലഭിക്കുന്നറഫ്രിജറേറ്റഡ് ജ്യൂസ് ഡിസ്പെൻസർ ഉപയോഗിച്ചാണ് നീര വിൽപ്പന. ഗ്ലാസിലാണ്ലഭിക്കുക. കുപ്പിയിൽ തരില്ല. പുറത്തിരുന്നാൽ നീര പുളിച്ച്കള്ളാകുമെന്നതിനാലാണിത്.പാലക്കാട് മുതലമടയിൽ 1500 തെങ്ങുകളിൽ നീര ചെത്താനുള്ള ലൈസൻസ് കമ്പനി എടുത്തിട്ടുണ്ട്. 60 കർഷകരാണ് നീരയുടെ പിന്നിൽ. നിലവിൽ പത്ത് ചെത്തുകാരുണ്ട്. പുതിയ ചെത്തുകാരെ പരിശീലിപ്പിച്ച വരികയാണ്. വടക്കാഞ്ചേരിയിലെ കർഷകസേനയായ ഗ്രീൻ ആർമിക്കും ഇവർ നീര നൽകും.നിലവിൽകേരളത്തിലെമറ്റ്പ്രൊഡ്യൂസർകമ്പനികൾ നീര പ്ലാന്റിന്റെ നിർമാണത്തിലാണ്. ഇവർ നീരയുടെ പുളിപ്പിക്കൽ തടയുന്നതിനുള്ള ജൈവമാർഗങ്ങൾ അവലംബിച്ചാണ് നീര തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഇത് അന്തരീക്ഷഊഷ്മാവിൽ സൂക്ഷിക്കാനാകുമെന്നതാണ്മെച്ചം.



വൈറ്റിലമൊബിലിറ്റിഹബ്ബിൽതുടങ്ങിയനീരവിപണനകേന്ദ്രം.