മദ്യാംശമില്ലാത്ത നീര ഉടൻ വിപണിയിൽ

▪ ആർ. ജയകുമാർ

കരുനാഗപ്പള്ളി

വിരിയാത്ത തെങ്ങിൻ പൂക്കുലയിൽനിന്നും ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന മദ്യാംശമില്ലാത്ത പോഷകസമ്പുഷ്ടമായ ആരോഗ്യപാനീയമായ നീര ഉടൻ വിപണിയിലെത്തും. നീരയുല്പാദനം ലക്ഷ്യമാക്കി കൊല്ലം ജില്ലയിലെ 12000-ത്തോളം നാളികേര കർഷകർ ചേർന്നു രൂപം കൊടുത്ത സൊസൈറ്റികളും സൊസൈറ്റികൾ ചേർന്നുള്ള പതിനൊന്നു ഫെഡറേഷനുകളും ചേർന്നുള്ളതാണ് 'കൈപ്പുഴ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി ലിമിറ്റഡ്'. മൈനാഗപ്പള്ളി തോട്ടുമുഖത്ത് കമ്പനിയുടെ പ്ലാന്റിന്റെ നിർമാണം അവസാന ഘട്ടത്തിലേക്ക് എത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. മിഷനറി എറക്ഷൻ നടപടികൾ നടന്നുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. കമ്പനി ഉൽപ്പന്നമായ

നീര സാങ്കേതികമായി കള്ളിൽനിന്നും വ്യത്യസ്തമാണ്. നീരയിൽ ഗ്ലൈസീമിക് ഇൻഡക്സ് കുറവുള്ള പഞ്ചസാരയാണുള്ളത്. ആൽക്കഹാൾ തീരെയില്ല. എന്നാൽ നീരയിലെ പഞ്ചസാര തനിയെ പുളിച്ച് എട്ടു ശതമാനം മദ്യാംശം മാത്രമുള്ള കള്ളായി മാറുന്നു. കള്ളിൽ വിറ്റാമിനുകളും പ്രോട്ടീനും നഷ്ടപ്പെട്ട് മിനറലുകൾ മാത്രം അവശേഷിക്കുന്നു. നാടൻ ഭാഷയിൽ പറഞ്ഞാൽ പാലും തൈരും തമ്മിലുള്ള വ്യത്യാസം.കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിനു അഭിവാജ്യഘടകം നീരാ ടെക്നീഷ്യന്മാരാണ്. അവരാണ് കമ്പനിയുടെ നട്ടെല്ലും. അവർ ഗ്രീൻകോളർ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. കമ്പനി നീരാ ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ ട്രെയിനിംഗ് ആരംഭിച്ചിരിക്കുകയാണ്. 18-നും 45-നും മധ്യേയുള്ള യുവാക്കൾക്കുവേണ്ടി നൂതന തൊഴിൽ പരിശീലനം കൈപ്പുഴ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നാളീകേര വികസന ബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടെ എക്സൈസ് വകുപ്പിന്റെ നിർദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ചു നടന്നുവരികയാണ്.

▪ കൈപ്പുഴ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നാളീകേര വികസന ബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടെ നടക്കുന്ന ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ ട്രെയിനിംഗ്.

രാവിലെ ഏഴുമുതൽ വൈകിട്ട് ആറുമണിവരെയാണ് പരിശീലനം. യോഗ, വ്യക്തിത്വ വികസന ക്ലാസുകൾ, നാളീകേര കൃഷിയെ പറ്റിയുള്ള ക്ലാസുകളും തെങ്ങിൻ പരിപാലന മുറകളും നീര ഉൽപ്പാദനവും വിദഗ്ധരായ 'മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർ'മാരുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നടന്നുവരുന്നു.

പരിശീലനത്തിന്റെ ആദ്യമുറ, തെങ്ങിൻ മണ്ടയിൽ കയറി, മണ്ട വൃതതിയാക്കി അണുനാശിനി തളിക്കുകയും പാകമായ തെങ്ങിൻ കൂമ്പിൽ കുലമുട്ടി ഉപയോഗിച്ചു മുട്ടി തുടങ്ങുകയും ചെയ്യുന്നു. മൂന്നാംനാളിൽ കുലയുടെ അറ്റം മുറിക്കുന്നിടംവരെ ഈ പ്രക്രിയ തുടർന്നുകൊണ്ടിരിക്കും. പത്തു-പന്ത്രണ്ട് ദിവസത്തിനുള്ളിൽ നീര കിട്ടി തുടങ്ങും. കൂമ്പിൽ തേയ്ക്കുന്നത് അണുവിമുക്തമാക്കിയ ചെളിയാണ്. ശേഖരിക്കുന്നതുംഅണുവിമുക്തമായ പാത്രങ്ങളിലാണ്. ഉൽപ്പാദനത്തിനു പയോഗിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ നാളീകേര വികസന ബോർഡിന്റേതാണ്.നീരാ ടെക്നീഷ്യന്മാർ, ഗ്ലൗസും മാസ്കും തൊപ്പിയും ധരിച്ച ഹൈടെക്ക് ഗ്രീൻകോളർ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ്. ട്രെയിനിംഗ് കഴിഞ്ഞ് പുറത്തിറങ്ങുന്നവർക്ക് ഇ.പി.എഫ്, ഗ്രൂപ്പ് ഇൻഷുറൻസ്, ഇ.എസ്.ഐ. തുടങ്ങിയ ആനുകൂല്യങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നതാണ്.

അടുത്ത ബാച്ചുകളിലേക്കുള്ള രജിസ്ട്രേഷൻ തുടർന്നുക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ബന്ധപ്പെടേണ്ട നമ്പർ 9605149135.