നീര കേരകർഷകന് വരദാനം

ടി.എസ്.വിശ്വൻ
(ഡയറക്ടർ, കെ.സി.പി.സി.എൽ.)

കരപ്പുറം നീരപ്ലാന്റ്
ഉദ്ഘാടനസപ്ലിമെന്റ്

തേങ്ങയും ഇളനീരും മാത്രമല്ല നീരയും തരുന്ന കല്പ വൃക്ഷമാണ് തെങ്ങ്. ലഹരി നുരയുന്ന മധുരക്കള്ളും അത് പുളിച്ച പൂർണ്ണ ലഹരിയുള്ള കള്ളും, വാറ്റി ഉഗ്രൻ ചാരായവും ഉണ്ടാക്കുന്ന വിദ്യകൾ ഏവരും കേട്ടിരിക്കും. എന്നാൽ തെങ്ങിൽ നിന്നും ലഹരി ഇല്ലാത്ത മധുരപാനീയത്തെ ഉല്പാദിപ്പിച്ച് പുളിക്കാതെ സൂക്ഷിച്ച് ഉപഭോക്താവിന് നൽകുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യ നമുക്ക് പുതിയതായി കൈവന്നിരിക്കുന്നു. അതാണ് നീരയുടെ വിജയം. അതേസമയം അബ്കാരിനിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽപ്പെടുന്നതാണ് നീര ഉല്പാദനവും. നാളികേര ഉല്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾക്കും കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയ്ക്കും കേര ഗവേഷണ വികസന കേന്ദ്രങ്ങൾക്കും മാത്രമേ നീര ഉല്പാദനത്തിൽ അനുവാദമുള്ളൂ. പ്രത്യേകം പരിശീലനം നേടിയ നീര ടെക്നിഷ്യന്മാരാണ് നീര ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. പരമ്പരാഗത ചെത്തു വിദ്യ അറിയാവുന്നവർക്ക് ഇതിനുള്ള പരിശീലനം രണ്ടാഴ്ചക്കാലമാണ്. നാളികേരവികസന ബോർഡിന്റെ സഹായത്തോടെയാണ് പരിശീലനം നൽകുന്നത്. ചെത്ത് വിദ്യ അറിയാത്ത യുവതീയുവാക്കൾക്കും നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരാകാം. ആറ് ആഴ്ചയ്ക്ക് മേൽ പരിശീലന കാലാവധിയുണ്ട്.

ഉയരം കുറഞ്ഞ നാടൻ തെങ്ങുകളും കുറിയ (ഡ്വാർഫ്) ഇനങ്ങളും സങ്കര (ടി X ഡി, ഡി X റ്റി) ഇനങ്ങളും നീര ഉല്പാദനത്തിനു പറ്റിയവയാണ്. കാറ്റുവീഴ്ച രോഗമുള്ള തെങ്ങുകൾ നീരയ്ക്ക് പാടില്ല. ആരോഗ്യമുള്ള തെങ്ങുകൾ നീരടെക്നിഷ്യന്മാരുടെ സഹായത്തോടെ കണ്ടെത്തണം. നല്ലതുപോലെ ജൈവ വളങ്ങളും നനയും നൽകിയാൽ നല്ലതുപോലെ നമ്മുടെ തെങ്ങുകൾ നീര ചുരത്തും. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നും കരപ്പുറം മേഖലയിൽ ഒരുമാസം 6777 രൂപാവരെ ലഭിച്ച അനുഭവങ്ങളുണ്ട്. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് സാധാരണഗതിയിൽ ആറുമാസം വരെ നീര ഉല്പാദനം മുടങ്ങാതെ നടത്താം.

എന്താണ് നീര ? എന്താണ് നീരയുടെ ഉപയോഗം ?

* തെങ്ങിന്റെ വിടരാത്ത പൂങ്കുല ചെത്തുമ്പോൾ ഊറി വരുന്ന ഏറെ മധുരവും മദ്യാംശം ഒട്ടുമില്ലാത്തതും പോഷക സമൃദ്ധവും ഔഷധഗുണവുമുള്ളതുമായ ഒരു ആരോഗ്യ പനീയമാണ് നീര.
* കരിമ്പിൻ ജ്യൂസിനെക്കാൾ കുറഞ്ഞ ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് (ജി.ഐ-35) ആണ് നീരയ്ക്ക്. ആയതിനാൽ നീരയും നീരയിൽ നിന്നുല്പാദിപ്പിക്കുന്ന ചക്കര, ഹണി, ചോക്ലേറ്റ് തുടങ്ങിയവയും പ്രമേഹ രോഗികൾക്ക് മിതമായ അളവിൽ ഉപയോഗിക്കാം.
* കൊഴുപ്പും കൊളസ്ട്രോളും ഇല്ല.
* ഏവർക്കും എപ്പൊഴും ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ് നീര.
* അമിനോ അമ്ലങ്ങളുടെയും വിറ്റാമിൻ, കാത്സ്യം, ഇരുമ്പ്, പൊട്ടാസ്യം, സോഡിയം, സിങ്ക് തുടങ്ങിയ ധാതുക്കളുടെയും കലവറ.
* പ്രോട്ടീൻ നിർമ്മാണത്തിനാവശ്യമായ ഗ്ലൂട്ടാമിക് ആസിഡ് ഉയർന്ന അളവിൽ ഉണ്ട്.
* ഉയർന്ന കലോറി - 75- നീരയിൽ ഉണ്ട്. ശരീരത്തിന് കൂടുതൽ എനർജി നൽകും.
* സാധാരണക്കാരന്റെ ഭാഷയിൽ പാലും തൈരും പോലെയാണ് നീരയും കള്ളും തമ്മിൽ.
* നീരയുടെ ഉല്പാദനം വ്യാപകമായാൽ ലക്ഷക്കണക്കിനു പേർക്ക് തൊഴിൽ ലഭിക്കും.
* കേരകർഷകന് അന്തസ്സായ വരുമാനം.
* പൂങ്കുല വിരിയുംമുമ്പേ നീരതരും ആദായം. ഇളനീരിന് ആറുമാസം കാത്തിരിക്കണം. തേങ്ങയ്ക്ക് ഒരു വർഷവും.