



ஸ்பைஸ் இந்தியா

Annual subscription Rs. 50/-



स्पाइसेस बोर्ड
भारत

மணம் 22

சுகம் 1

ஜனவரி 2009



ACCOMPLISHMENTS & ACHIEVEMENTS



Indian Spice Exports

Shoot past the **billion-dollar** mark!

With an export of over 4,00,000 tonnes worth over US\$ One billion (Rs 4435.50 crore) during 2007-08, the Indian spice industry has broken all previous records. This marks a quantum leap of 19% in volume and 24% in rupee value (39% in dollar terms).

Vigilant quality management systems, significant value additions and a better understanding of the

importers' requirements are the major factors that have combined to make this remarkable achievement possible.

While applauding the Indian spice industry for this outstanding feat, Spices Board India salutes the international spice community for their recognition of India's commitment to quality and competitiveness.

Well done, India!



SPICES BOARD INDIA

(Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India)

PB No. 2277, Cochin 682 025, India. Tel: 91 484 2333610 to 616
Fax: 91 484 2331429, 2334429 Email: spicesboard@vsnl.com

www.indianspices.com



SPICES BOARD

Ministry of Commerce & Industry
Government of India
Sugandha Bhavan
P.B. No. 2277
Palarivattom P.O.
Cochin - 682 025

தலைவர் : வி.ஜே.குரியன் இ.ஆ.ப
பிரதம ஆசிரியர் : முனைவர் பி.எஸ்.பூங்கண்டன்தம்பி
துணை இயக்குநர் (விளம்பரத்துறை)
ஆசிரியர் : எஸ். பழனிச்சாமி
பதிப்பாசிரியர்
வெளியிடுபவர் : கே. லட்சுமிக்குட்டி
செயலர்

பத்திரிக்கை ஆலோசனைக்குழு
எஸ். கண்ணன்
இயக்குநர் (மார்க்கெட்டிங்)
முனைவர் ஜே. தாமஸ்
இயக்குநர் (ஆராய்ச்சி)
ஆர். சந்திரசேகர்
இயக்குநர் (அபிவிருத்தி)

எழுத்தாளர்களின் கருத்துக்களுக்கு
வாரியம் பொறுப்பேற்காது.

தமிழ், மலையாளம், கன்னடம், ஆங்கிலம்,
இந்தி, நேபாளம், தெலுங்கு ஆகிய மொழிகளில்
வெளியிடப்படுகிறது.

ஒரு வருடச் சந்தா ரூ. 50/-
ஐந்து வருடச் சந்தா ரூ. 200/-

சந்தாவை மணியார்டர் / டிராப்ட் மூலம்
The Secretary, Spices Board, Cochin - 25
என்ற பெயரில் எடுத்து
The Deputy Director (PUB), Spices Board,
P.B.No. 2277, Palarivattom P.O.,
Cochin - 682 025
என்ற முகவரிக்கு அனுப்பி வைக்கலாம்.

தொலைபேசி : 0484 - 2333610 - 616
தொலைநகல் : 0484 - 2331429, 2334429
மின் அஞ்சல் : spicesboard@vsnl.com
இணைய முகவரி : www.indianspices.com

அச்சகம்
நிசீமா பிரிண்டர்ஸ்,
கொச்சி - 18
தொலைபேசி : 2403760.

மணம் 22

சுகம் 1

ஜனவரி 2009

ஸ்பைஸ் இந்தியா

இந்திய வாசனைப் பொருட்களின்
விவசாய - வியாபார வளர்ச்சிக்காக
வெளிவரும் மாத இதழ்



2009 லும்
வாசகர்களின்
இல்லம் செழிக்க
ஸ்பைஸ் இந்தியா
வாழ்த்துகிறது

ஜனவரி - 2009 இதழில்

ஸ்பைஸ் போர்டிற்கு வெள்ளிக் கேடயம்	4
வாசனைப் பொருட்கள் ஏற்றுமதி 15 சதம் உயர்வு	8
வாசனைப் பொருட்களின் தர மேம்பாடு மற்றும் மதிப்பூட்டல் சி. இராஜமாணிக்கம், பெ. கீதாராணி, பெ. அருணா மற்றும் சு. பாலசுப்ரமணியன்	10
கொத்தமல்லி சாகுபடி செய்யும் முறைகள் கு. கோவிந்தன், வ. ஆறுமுகம் மற்றும் வே. தொண்டைமான்	15
சிறந்த போகரின் சித்த மருத்துவம் விருதை எஸ். நாகரத்தினம்	17
மிளகின் மருத்துவப் பயன்கள் அ. சித்ரா அனந்தகுமார்	18
மருத்துவ குணங்கள் நிறைந்த இலவங்கப்பட்டை ரமா ராமநாதன்	21
நிகழ்வுகள்	25
'செய்' தொழில் போடி சிவாஜி	33
பிப்ரவரி மாத சாகுபடிக் குறிப்புகள்	35
விற்பனைப் புள்ளிவிவரம்	41

அட்டைப்பட கட்டுரை

ஸ்ரைசஸ் போர்டிற்கு வெள்ளிக் கேடயம்



எப்போதும் வெற்றி பெறுவோம்: (இடமிருந்து) திரு. கிரிஷ் வி. பிரம்பட், துணைத் தலைவர், ஐஎஸ்எஃப்இஎ, திரு. பாஸ்கர் பி ஷா, தலைவர் ஐஎஸ்எஃப்இஎ, திரு. வி.ஜே. குரியன் இ.ஆ.ப. தலைவர், ஸ்பைசஸ் போர்டு, திரு. எஸ். கண்ணன், இயக்குநர் (மார்க்கெட்டிங்) ஸ்பைசஸ் போர்டு, திருமதி எம்.ஆர். உஷா, துணை இயக்குநர், ஸ்பைசஸ் போர்டு, டெல்லி ஆகியோர் வெள்ளிக் கேடயத்துடன்

ஸ்பைசஸ் போர்டிற்கு 'நிர்யத் பந்து' எனும் கௌரவமிக்க வெள்ளிக் கேடயம் வழங்கப்பட்டுள்ளது. FIEO எனப்படும் எனப்படும் இந்திய அரசின், வர்த்தக அமைச்சகத்தின் கீழுள்ள ஃபெடரேஷன் ஆஃப் இந்தியன் எக்ஸ்போர்ட் ஆர்கனைசேஷன் ஏற்பாடு செய்துள்ள இந்த வெகுமதி ஸ்பைசஸ் போர்டிற்கு 2005-06ல் வர்த்தக வாரியங்கள் எனும் பிரிவில் வழங்கப்படுவதாகும்.

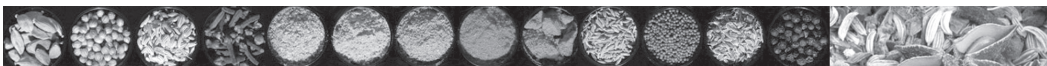
இந்த வெகுமதியை ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைவர் திரு. வி.ஜே. குரியன் இ.ஆ.ப., இந்திய குடியரசுத் தலைவர் திருமதி பிரதிபா தேவசிங்படில் அவர்களிடமிருந்து புதுடெல்லியில் டிசம்பர் 16, 2008ம் தேதி நடைபெற்ற விழாவில் பெற்றுக் கொண்டார்.

FIEO தன்னிகரற்ற ஏற்றுமதிகளுக்காக 'நிர்யத்

பந்து' எனும் வெகுமதியை வழங்கி வருகிறது. 2005-06 காலகட்டத்தில் இந்தியா ஏற்றுமதி செய்த வாசனைப் பொருட்களின் அளவு 3,50,363 மெட்ரிக் டன்னாகும். இதன் மதிப்பு சுமார் 592.90 மில்லியன் அமெரிக்க டாலராகும்.

இந்திய வாசனைப் பொருட்களின் ஏற்றுமதி ஆண்டிற்காண்டு உயர்ந்து கொண்டே உள்ளது. 2007-08ம் ஆண்டில் சுமார் 4 லட்சம் மெட்ரிக் டன் அளவுள்ள வாசனைப் பொருட்கள் 1101.80 மில்லியன் அமெரிக்க டாலர் மதிப்பில் ஏற்றுமதியாகியுள்ளது. இதன் பின்னணியான திட்டங்கள் பின்வருமாறு:

1. ஏற்றுமதி முக்கியத்துவம் கொண்ட வாசனைப் பொருட்கள் உற்பத்தி
2. வடகிழக்கு மாநிலங்களில் வாசனைப் பொருட்



3. அறுவடைக்குப்பின் தர மேன்மை
4. சிறந்த வேளாண் செய்முறைகள்
5. இயற்கை விவசாயம்
6. தரமேன்மை மற்றும் சான்று வழங்குதல்
7. உயர்நிலை தொழில்நுட்பங்களை அமைத்தல்
8. பொருட்களை உற்பத்தி செய்தல் மற்றும் ஆய்வு
9. பேக்கேஜிங் அபிவிருத்தி
10. பிராண்ட் அபிவிருத்தி
11. பூலோக ரீதியில் வாசனைப் பொருட்களை இனம் பிரித்தல்
12. வாங்குவோர் விற்போர் சந்திப்புகளை ஏற்பாடு செய்தல்
13. இரண்டாண்டுகளுக்கொருமுறை உலக அளவிடலான வாசனைப் பொருட்களின் கூட்டத்தை ஏற்பாடு செய்தல்
14. சர்வதேச வாசனைப் பொருட்களின் கண்காட்சிகளில் கலந்து கொள்ளுதல்

மேலும் ஸ்பைசஸ் போர்டு வாசனைப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்யும் வேளாண் பெருமக்களையும், ஏற்றுமதி செய்யும் ஏற்றுமதியாளர்களையும் ஆண்டுதோறும் கௌரவிக்கிறது.

நடப்பு நிதியாண்டின் ஏற்றுமதி அளவு 4,25,000 மெட்ரிக் டன்னாகும். இதன் மதிப்பு ரூ. 4,350 கோடியாகும். இதில் ஏப்ரல்-நவம்பர் 2008 கால அளவிலேயே 3,10,830 மெட்ரிக் டன் சுமார் ரூ. 3,450 கோடி மதிப்பில் ஏற்றுமதியாகியுள்ளது.

உலக அரங்கில் வாசனைப் பொருட்கள் வர்த்த

திருமதி. கே. லட்சுமிகுட்டி



ஸ்பைசஸ் போர்டின் செயலர்

ஸ்பைசஸ் போர்டில் துணை இயக்குநர் (விஜி லன்ஸ்) பதவி வகித்த திருமதி. கே. லட்சுமிகுட்டி போர்டின் செயலராகவும் பணியாற்ற பொறுப்பு வழங்கப்பட்டுள்ளது. திரு. வி.கே.கே. நாயர் அவர்களின் பதவி ஓய்வைத் தொடர்ந்தே இந்த நியமனம் வழங்கப்பட்டுள்ளது.

கத்தில் இந்தியாவின் பங்கு 48 சதம் அளவிலும், 44 சதம் மதிப்பிலும் உள்ளது. ஆம்! அளவில் 9.25 லட்சம் டன்களாகும். இதன் மதிப்போ 2500 மில்லியன் அமெரிக்க டாலராகும்.

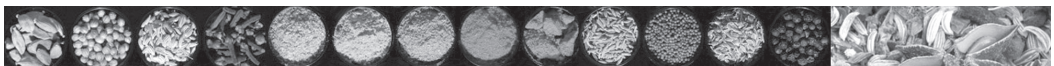
இந்தியாவில் பல பகுதிகளிலும் அமைக்கப்படவுள்ள ஸ்பைசஸ் பார்க்குகள் செயலாற்ற வரும்போது இந்திய வாசனைப் பொருட்களின் ஏற்றுமதி என்பது உலக அரங்கில் முன்னிலை பெற்று விளங்கும் என்பதில் ஐயமில்லை.

ஏலக்காய் வளர்ச்சிக்கு முன்னுரிமை

ஸ்பைசஸ் போர்டு ஏலக்காய் அபிவிருத்திக்கு முன்னுரிமை தரும். இதற்கென பதினொன்றாம் திட்ட காலத்தில் சுமார் 122 கோடி ஏலக்காய் மறுநடவு மற்றும் ஏல விவசாய புத்துயிர் திட்டத்திற்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ளது. இதனை ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைவர் திரு. வி.ஜே. குரியன் கடந்த டிசம்பர் 11, 2008ல்

தலைவர், ஸ்பைசஸ் போர்டு

கேரள மாநில இடுக்கி மாவட்டத்திலுள்ள மயிலாடும் பாரையில் நடைபெற்ற ஏல விவசாயிகள் கூட்டத்தில் தெரிவித்தார்.



ஏலப்பயிருக்கு புத்துயிர் வழங்கும் திட்டத்தின் கீழ் தகுதி பெற்ற ஏல விவசாயிகளுக்கு மான்யம் வழங்கும் நிகழ்ச்சியைத் துவக்கி வைத்து பேசிய போது 10ம் திட்ட காலத்தில் 137 கோடியாக இருந்தது 11ம் திட்ட காலத்தில் 443 கோடியாக உயர்த்தப்பட்டிருப்பதாகக் கூறினார். இடுக்கி மாவட்டத்தில் அமையவுள்ள ஸ்பைசஸ் பार्க் திட்டம் உருவாக தாமதமாகும் நேரத்தில் புத்தடியில் கார்டமம் காம்ப்ளக்ஸ் உருவாகும் பணி ஏறத்தாழ நிறைவுறும் நிலையில் இருப்பதாகவும், இந்த காம்ளக்ஸில் எலக்ட்ரானிக் ஏலக்காய் ஏலம், சுத்தப்படுத்துதல், தரம் பிரித்தல், சிப் பமாக்குதல் மற்றும் சேமித்து வைத்தல் போன்ற வசதிகளை ஏல விவசாயிகளுக்கு செய்து தரக்கூடிய வகையில் அமையும் என்று தெரிவித்தார். மேலும் ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைவர் கூறும்போது ஸ்பைசஸ் போர்டின் இந்திய ஏலக்காய் ஆராய்ச்சி நிலையத்தில் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டுள்ள “மொபைல் அக்ரோ கிளினிக்” வசதியை ஏல விவசாயிகள் பயன்படுத்தி விவசாயிகளைத் தேடி வரும் ஏல விவசாய விஞ்ஞானிகள் மற்றும் விரிவாக்க அதிகாரிகளின் சேவையைப் பயன்படுத்தி நவீன ஏல விவசாய முறைகளைப் பின்பற்ற வேண்டுமென கேட்டுக் கொண்டார். இவ்வசதிக்காக சுமார் 25 இலட்சம் ரூபாய் ஒதுக்கப்பட்டுள்ளதாகவும் இதில் பெரும்பான்மையான பங்கு நேஷனல் ஹார்ட்டிகல்சுரல் மிஷனில் இருந்து வழங்கப்படுவதாகவும் தெரிவித்தார்.

ஏலக்காய் புத்துயிர் திட்ட மான்யத்திற்கான காசோலைகளை ஏல விவசாயிகளுக்கு வழங்கிய திரு. குரியன், ஏல விவசாயிகளுக்கான அடையாள அட்டைகளையும் வழங்கினார்.

இக்கூட்டத்திற்கு தலைமை தாங்கிப் பேசிய இயக்குநர் (அபிவிருத்தி) திரு. ஆர். சந்திரசேகர் 11 வது திட்ட காலத்தில் ஏல உற்பத்தியை 11,235 டன்னிலிருந்து 20,000 டன்களாக அதிகரிக்க வேண்டும் என்பதே குறிக்கோள் என்று கூறினார். ஏல மறுநடவிற்கான மான்யமும் ஒரு ஹெக்டேருக்கு ரூ. 9,000/- என்பது ரூ. 35,000/- என்று உயர்த்தப்பட்டுள்ளது என்று கூறியவர், ஏலக்காய் புத்துயிர் திட்டத்தின் கீழ் நான்கு ஹெக்டேர் வரை உள்ள ஏல விவசாயிகளுக்கு

மட்டுமே ஹெக்டேருக்கு ரூ. 13,300/- வழங்கப்படும் என்பதையும் தெரிவித்தார்.

இக்கூட்டத்தில் ராஜகுமாரி ஸ்பைசஸ் போர்டு அலுவலகத்தின் உதவி இயக்குநர் திரு. வி.ஜே. ஜோசப் மறுநடவு மற்றும் புத்துயிர் திட்டங்களைப் பற்றி விளக்கிக் கூறினார். முனைவர் கே.எம். குரிவில்லா, முதுநிலை விஞ்ஞானி, ஐசிஆர்ஐ, மயிலாடும்பாறை மொபைல் அக்ரோ கிளினிக் செயல்படும் விதம் பற்றி விவசாயிகளுக்கு எடுத்துக் கூறினார்.

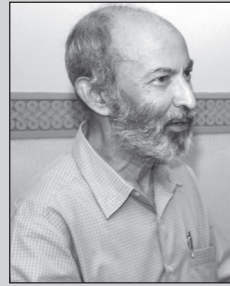
ஸ்பைசஸ் போர்டு உறுப்பினர்களான திரு. ஆர். டி. அசோக்குமார், திரு. ஷாஜன் குரியன் மற்றும் திரு. ஜியா-உத்-தின் அஹமது ஆகியோர் வாழ்த்துரை வழங்கியும், ஸ்பைசஸ் போர்டு தலைவரின் ஏல விவசாயிகளின் நலன் கருதிய நல்வாழ்வுத் திட்டங்களுக்கு நன்றியும் கூறினார்.

வண்டன்மேடு கார்டமம் குரோயர்ஸ் அசோசியேசனின் தலைவர் திரு. மைக்கேல் மற்றும் போடி நாயக்கனூர் ஏல விவசாயிகள் சங்கத்தின் தலைவர் திரு. எஸ்.வி. சுப்ரமணியன், ஸ்பைசஸ் போர்டின் மார்க்கெட்டிங் இயக்குநர் திரு. எஸ். கண்ணன், நிதித் துறை இயக்குநர் முனைவர் சார்லஸ் ஜே கித்து ஆகியோரும் இவ்விழாவில் கலந்து கொண்டனர்.

ஆராய்ச்சி இயக்குநர் முனைவர் ஜே. தாமஸ் கூட்டத்தினரை வரவேற்க, கேரள-தமிழக மண்டலங்களின் துணை இயக்குநர் திரு. வி. நாராயணசாமி நன்றி கூறினார்.



பதவி ஓய்வு



திரு. வி.கே.கே. நாயர்

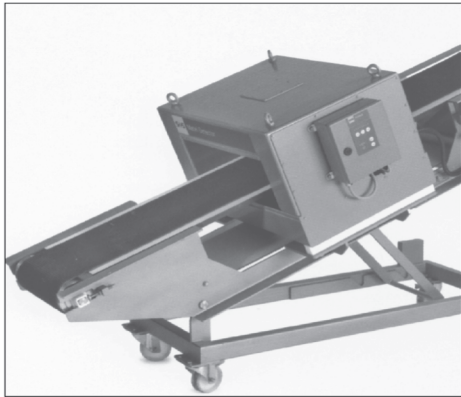
திரு. வி.கே. கிருஷ்ணன் நாயர், செயலர், ஸ்பைசஸ் போர்டு தமது 15^ஆ ஆண்டுகால சேவையைத் தொடர்ந்து கடந்த டிசம்பர் 31, 2008ல் பதவி ஓய்வு பெற்றார்.

அட்டைப்படக் குறிப்புகள்

- ☞ (இடமிருந்து வலமாக) புதுடெல்லியில் மாண்புமிகு இந்தியக் குடியரசுத் தலைவர் திருமதி. பிரதிபா தேவசிங் படேல் அவர்களிடமிருந்து “நிர்யத் பந்து” வெள்ளிக் கோப்பையைப் பெற்றுக் கொள்பவர் திரு. வி.ஜே. குரியன் இ.ஆ.ப. தலைவர், ஸ்பைசஸ் போர்டு. மேலும் படத்தில் (வலது ஓரம்) திரு. பாஸ்கர் பி ஷா, தலைவர், இந்தியன் ஸ்பைஸ் & ஃபுட் ஸ்டப் எக்ஸ்போர்ட்டர்ஸ் அசோசியேஷன், மும்பை, (இடது ஓரம்) திரு. ஷங்கர்சிங் வகேலா, மாண்புமிகு மத்திய டெக்ஸ்டைல் துறை அமைச்சர் ஆகியோரும் உடனிருக்கக் காணலாம்.
- ☞ ஏலக்காய் புத்துயிர் திட்டத்தின் கீழ் ஏல விவசாயிகளுக்கான மான்யம் வழங்குவதை ஏலவிவசாயி ஒருவருக்கு ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைவர் வழங்கி துவக்கி வைக்கும் காட்சி
- ☞ ஏல விவசாயிகளுக்கு அடையாள அட்டை வழங்குதலை ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைவர் விவசாயி ஒருவருக்கு வழங்கி துவக்கி வைக்கும் காட்சி
- ☞ விழாவில் கலந்து கொண்ட ஏல விவசாயிகள்
- ☞ ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைவர் திரு. வி.ஜே. குரியன் இ.ஆ.ப., டிசம்பர் 11, 2008ல் ஐசிஆர்ஐ, இடுக்கி மாவட்டம் மயிலாடும்பாளையில் நடைபெற்ற ஏலவிவசாயிகள் கூட்டத்தில் உரையாற்றும் காட்சி

Machinery Protection & Quality Assurance

Optimum Productivity in the Plastic Industry



- Metal Detectors
- Metal Separators
- Magnetic Separators
- X-Ray

S + S metal detectors and separators identify and remove all metals, not only ferrous, but stainless steel, aluminium, copper, brass and lead. We cover every stage in the process, from manufacturing granules through to finished products and on to recycling.

S+S

Additional Benefits

- Separating magnetic & non-magnetic metals
- Removing magnetic metals
- Professional solution for plastics recycling, chemicals & food industry.
- Machinery Protection
- Quality Assurance

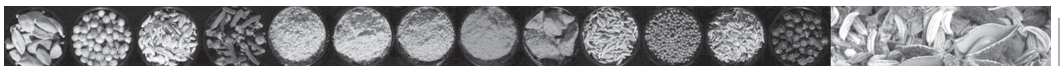
Highly developed technology

- Product effect compensation
- Digital signal processing
- Automatic teach-in
- Multi- product memory
- Simple to operate

S + S Separation and Sorting Technology GmbH

Office No. 1, Madhavi Apts., 2102/5 Vijaynagar Colony
Sadashiv Peth, Off Tilak Road,
Pune - 411 030
Tel. : +91 20 41008312
Fax : +91 20 41008301
Email : makarand.mandke@se-so-tec.com

www.se-so-tec.com



வாசனைப் பொருட்கள் ஏற்றுமதி

15 சதம் உயர்வு

ஏப்ரல்-நவம்பர் 2008 கால அளவில் இந்தியா சுமார் 3,10,830 டன் வாசனைப் பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்துள்ளது. இதன் மதிப்பு ரூ. 3450.50 கோடியாகும்.

சென்ற ஆண்டு இதே கால அளவில் 2,94,335 டன் ரூ. 3010.25 கோடி அளவில் ஏற்றுமதியாகியிருந்தது. இதிலிருந்து 15 சதம் மதிப்பில் சென்ற ஆண்டை விட அதிகமாகியுள்ளது என்பது தெரிகிறது.

வாசனை எண்ணெய்கள் மற்றும் ரெசின், புதி

இந்த ஆண்டு ரூ. 167.22 ஆக உயர்ந்துள்ளது.

மிளகாயின் ஏற்றுமதியில், இந்தியாவிடமிருந்து வழக்கமாக இறக்குமதி செய்து கொள்ளும் நாடுகளான மலேசியா, இந்தோனேசியா மற்றும் ஸ்ரீலங்கா ஆகிய நாடுகள் தொடர்ந்து இந்த வருடமும் வர்த்தகம் செய்தன. மிளகாய் உற்பத்தி செய்யும் மற்ற நாடுகளில் வரத்து குறைந்து போனதும், இந்தியா மிளகாய் ஏற்றுமதியில் மேற்கொண்டுள்ள கடுமையான தரச்சோதனை ஒழுங்கு முறையும் உலக அளவில்

பொருட்கள்	ஏப்ரல்-நவம்பர் 08		ஏப்ரல்-நவம்பர் 07	
	அளவு (டன்)	மதிப்பு (கோடி)	அளவு (டன்)	மதிப்பு (கோடி)
மிளகு	16,850	281.77	25,230	365.36
மிளகாய்	1,32,000	729.68	1,34,285	727.84
கொத்தமல்லி	18,500	128.43	17,180	69.09
சீரகம்	27,300	284.93	16,520	174.83
கறிபவுடர்	9,500	110.15	7,480	72.85
எண்ணெய் & ரெசின்	5,100	520.11	4,355	365.44

னாப் பொருட்களின் ஏற்றுமதி மொத்த மதிப்பில் 42 சதம் வகிக்கிறது. மிளகாய் 21 சதமும், சீரகம் 8 சதமும், மிளகு 8 சதமும், மஞ்சள் 5 சதமும் மொத்த ஏற்றுமதியில் தங்களின் பங்களிப்பை வகிக்கின்றன.

ஏப்ரல்-நவம்பர் காலகட்டத்தில் சென்ற ஆண்டுடன் ஒப்பிடப்பட்ட ஏற்றுமதி பட்டியலைக் காண்போம்.

மிளகின் சராசரி ஏற்றுமதி விலை ஒரு கிலோவிற்கு சென்ற ஆண்டில் ரூ. 144.81 ஆக இருந்தது

நிரந்தரமான இடத்தைப் பெற்று ஏற்றுமதியிலும் ஏறுமுகத்திலேயே இருக்கிறது.

இந்தியாவில் ஏற்றுமதி இலக்கு 4,25,000 டன்களாகும். இதன் மதிப்பு ரூ. 4,350 கோடியாகும். நவம்பர் 2008 வரையிலான ஏற்றுமதி 3,10,830 டன்னாகவும் மதிப்பில் ரூ. 3450.50 கோடியாகவும் உள்ளது. இது இலக்கு அளவில் 73 சதமும் மதிப்பில் 79 சதமும் ஆகும். ஏப்ரல்-நவம்பர் 08 கால அளவிலான ஏற்றுமதியைக் காட்டும் அட்டவணையைத் தொடர்ந்து காண்போம்.

ESTIMATED EXPORT OF SPICES FROM INDIA DURING APRIL - NOVEMBER 2008 COMPARED WITH APRIL - NOVEMBER 2007
(QTY : TONNES ; VALUE : Rs.LAKHS ; RATE : RS / KG)

ITEM	TARGET FOR 2008-09 (*)		APRIL - NOVEMBER 2008		APRIL - NOVEMBER 2007		% ACHIEVEMENT OF TARGET		% CHANGE IN 2008			
	QTY	VALUE	QTY	VALUE	QTY	VALUE	QTY	VALUE	QTY	VALUE		
PEPPER	35,000	52,000	16,850	28,177.00	167.22	25,230	36,535.79	144.81	48%	54%	-33%	-23%
CARDAMOM(S)	550	2,500	315	2,020.50	641.43	300	1,308.15	435.75	57%	81%	5%	54%
CARDAMOM(L)	1,300	1,500	1,050	1,276.25	121.55	805	879.44	109.29	81%	85%	30%	45%
CHILLI	190,000	100,000	132,000	72,967.50	55.28	134,285	72,783.97	54.20	69%	73%	-2%	0%
GINGER	7,000	3,000	3,000	2,100.00	70.00	5,535	1,884.61	34.05	43%	70%	-46%	11%
TURMERIC	50,000	16,000	36,500	16,946.50	46.43	33,390	10,135.99	30.36	73%	106%	9%	67%
CORIANDER	25,000	10,000	18,500	12,842.50	69.42	17,180	6,908.96	40.21	74%	128%	8%	86%
CUMIN	28,000	27,500	27,300	28,493.13	104.37	16,520	17,483.23	105.83	98%	104%	65%	63%
CELERY	3,000	1,300	2,025	1,316.50	65.01	2,025	804.97	39.75	68%	101%	0%	64%
FENNEL	5,000	2,700	4,150	2,258.25	54.42	3,619	1,975.20	54.57	83%	84%	15%	14%
FENUGREEK	10,000	3,000	10,750	3,811.50	35.46	8,100	2,281.84	28.17	108%	127%	33%	67%
OTHER SEEDS (1)	7,500	2,500	12,600	4,835.00	38.37	4,450	1,492.77	33.54	168%	193%	183%	224%
GARLIC	1,000	500	525	203.75	38.81	475	266.75	56.13	53%	41%	10%	-24%
NUTMEG & MACE	1,300	3,000	1,200	3,476.40	289.70	1,025	2,199.08	214.61	92%	116%	17%	58%
VANILLA	150	1,500	215	1,970.80	914.74	170	1,523.99	894.30	144%	131%	26%	29%
OTHER SPICES(2)	20,000	8,000	16,250	7,873.50	48.45	14,440	5,830.70	40.38	81%	98%	13%	35%
CURRY POWDERS/PASTE	12,000	12,000	9,500	11,014.50	115.94	7,480	7,284.47	97.39	79%	92%	27%	51%
MINT PRODUCTS	21,500	130,000	13,000	91,456.08	703.51	14,950	92,901.24	621.41	60%	70%	-13%	-2%
SPICE OILS & OLEORESINS	6,700	58,000	5,100	52,010.75	1019.82	4,355	36,543.85	839.15	76%	90%	17%	42%
TOTAL	425,000	435,000	310,830	345,050.42		294,335	301,025.00		73%	79%	6%	15%
VALUE IN MILLION US \$		1025.00		786.25			742.95			77%		6%

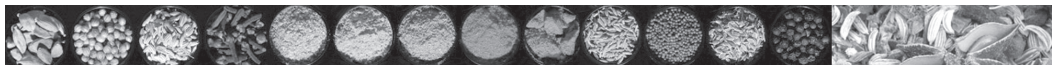
(*) REVISED TARGETS APPROVED BY THE MINISTRY.

(1) INCLUDE MUSTARD, ANISEED, BISHOPS WEED(AJWANSEED), DILL SEED, POPPY SEED ETC.

(2) INCLUDE TAMARIND, ASAFOETIDA, CASSIA, SAFFRON ETC.

(3) INCLUDE MINT OILS, MENTHOL & MENTHOL CRYSTAL.

SOURCE : ESTIMATE BASED ON DLE FROM CUSTOMS, DGCI & S. KOLKATA, REPORT FORM RO'S AND LAST YEAR'S EXPORT TREND ETC.





வாசனைப் பொருட்களின்

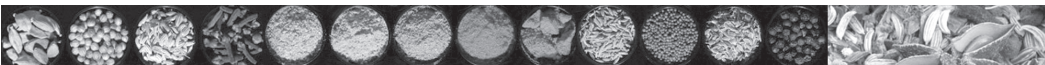
தர மேம்பாடு மற்றும் மதிப்பூட்டல்

இந்தியா, உலகின் வாசனைப் பொருட்களின் கிண்ணம் என்று அழைக்கப்படுகின்றது. இந்தியாவில் 50க்கும் மேற்பட்ட வாசனைப் பயிர்கள் சாகுபடி செய்யப்படுகின்றன. இதில் ஏறத்தாழ முப்பதிற்கும் மேற்பட்ட வாசனைப் பயிர்கள் ஏறத்தாழ 25 லட்சம் எக்டரில் பயிரிடப்பட்டு 27 லட்சம் டன் வாசனைப் பொருட்கள் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது. உலகின் வாசனைப் பொருட்களின் உற்பத்தி, ஏற்றுமதி மற்றும் பயன்படுத்துவதில் இந்தியா முதலிடம் வகிக்கிறது. நமது வாசனைப் பொருட்களின் உற்பத்தியில் 8-10 சதவீதம் அளவு ஏற்றுமதி செய்யப்படுகிறது. மலபார் பெப்பர், கொச்சின் ஜிஞ்சர், மெட்ராஸ் டர்மரிக், ஆலப்பி கார்டமம் போன்ற நமது வணிக ரகங்கள் உலக சந்தையில் மிகவும் பிரசித்தி பெற்றவை. நமது வாசனைப் பொருட்கள் பெரும்பாலும் அமெரிக்கா, கனடா, ஜெர்மனி, பிரான்ஸ், நெதர்லாந்து, ஜப்பான் போன்ற வளர்ச்சி அடைந்த நாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி

சி. இராஜமாணிக்கம், பெ. சீதாராணி, பெ. அருணா மற்றும் சு. பாலசுப்ரமணியன் தோட்டக்கலைக் கல்லூரி மற்றும் ஆராய்ச்சி நிலையம் தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம் பெரியகுளம் - 625 604.

செய்யப்படுகின்றது. நாட்டின் பொருளாதார முக்கியத்துவத்தைக் கருத்திற்கொண்டு சர்வதேச சந்தையில் நமக்கான இடத்தைத் தக்க வைத்துக் கொள்வது மிகவும் அவசியம்.

வளர்ச்சியடைந்த நாடுகள்தான் இந்திய உணவுப் பொருட்களின் முக்கிய சந்தையாகத் திகழ்கின்றன. விஞ்ஞான வளர்ச்சி காரணமாக நுகர்வோர்களிடையே விழிப்புணர்வு அதிகரித்துள்ளது. அத்தகைய நாடுகள் அந்நாட்டு மக்களின் ஆரோக்கியத்திலும், சுகாதாரத்திலும் அக்கறை கொண்டு அதற்கு முன்



னுரிமை வழங்கியுள்ளது. அதனால் அவை உணவுப் பொருட்களை இறக்குமதி செய்வதற்கு கடுமையான தரக்கட்டுப்பாட்டு சட்டங்களை வகுத்து அவற்றை உறுதியாகப் பின்பற்றுகின்றன. எனவே நாம் அனுப்பும் ஏலக்காய், மிளகு, மஞ்சள், மிளகாய், இஞ்சி, விதை வாசனைப் பொருட்கள் இறக்குமதி செய்யும் நாடுகளின் தர நிர்ணயங்களுக்கு உட்பட்டு இறக்க வேண்டும். மாறிவரும் சூழ்நிலைகளுக்கு ஏற்றவாறு நிலவும் போட்டியினைச் சமாளிக்க நாமும் தயாராக வேண்டும். சர்வதேச சந்தையில் ஒவ்வொரு வாசனைப் பொருளும் பல்வேறு உற்பத்தி செய்யும் நாடுகளின் போட்டியினையும் சந்திக்க வேண்டியுள்ளது. வெற்றிகரமான சந்தையின் திறவுகோலாக தரம் திகழ்கின்றது.

உணவுப் பொருட்களின் தரத்தைப் பாதிக்கும் காரணிகள்:

பௌதீக, இரசாயன காரணிகள் மற்றும் தீங்கு செய்யும் நுண்ணுயிரிகள் ஆகியவை உணவுப் பொருட்களுடன் கலந்து அதன் தரத்தை பாதித்து விடுகின்றன.

பௌதீக காரணிகள்:

கல், மண், தூசி, இலை, புல், தாவரங்களின் பிற பொருட்கள், பாலூட்டிகள் மற்றும் விலங்கினங்களின் கழிவுகள் போன்ற அந்நியப் பொருட்கள் உணவுப் பொருட்களில் கலந்திருத்தல், அதிக ஈரப்பதம், பூச்சி மற்றும் பூஞ்சாணம் தாக்கிய உணவுப் பொருட்கள் ஆகிய பொருட்கள் மனிதன் உட்கொள்ளும் தகுதியை இழந்து விடுகின்றன. அந்நியப் பொருட்கள் உடல் நலத்திற்கு கேடு உண்டாக்கும். எலி, பறவை மற்ற விலங்குகளின் கழிவுகள் நோய்க்கிருமிகளைப் பெருக்கும். அதிக ஈரப்பதம் இருந்தால் உணவுப் பொருட்களை பூச்சி மற்றும் பூஞ்சாணம் தாக்க வழிவகுக்கும்.

இரசாயனக் காரணிகள்:

இரசாயன பூச்சி மருந்தின் எஞ்சிய தன்மை, காரீ

யம், ஆர்சனிக், காப்பர் போன்ற கடினமான உலோகங்கள், செயற்கை நிறமேற்றி ஆகியவை உணவுப் பொருட்களில் கலந்து இருந்தால் உடல் நலத்திற்குக் கேடும், நோய்களையும் உண்டாக்கும்.

நுண்ணுயிர்க் காரணிகள்:

ஈகோலை, சால்மோனெல்லா போன்ற பாக்டீரியாக்களும், அஸ்பெர்ஜில்லஸ் போன்ற பூஞ்சாணங்களும் உணவுப் பொருட்களைத் தாக்கி சுகாதாரக் கேடு விளைவிக்கின்றது. அப்ளாடாக்சின் போன்ற நச்சுப் பொருட்களையும் தோற்றுவிக்கின்றது.

தர நிர்ணயங்கள்:

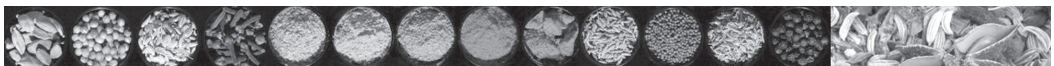
இறக்குமதி செய்யும் நாடுகளில் குறிப்பாக அமெரிக்கா, ஜப்பான், ஐரோப்பிய கூட்டு நாடுகள், ஆஸ்திரேலியாவில் உள்ள வர்த்தக கூட்டமைப்புகள் வாசனைப் பொருட்களுக்கான பௌதீக, இரசாயன நுண்ணுயிர்க் காரணிகளைக் குறித்த தர நிர்ணயங்கள் அட்டவணையில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது.

தரமேம்பாட்டிற்கான வழிமுறைகள்:

ஒரு விளைபொருட்களின் தரம் அது விளை நிலத்திலிருந்து நுகர்வோரைச் சென்றடையும் வரையிலான செயல்பாடுகளைப் பொறுத்து அமைகிறது. எனவே தரத்தை மேம்படுத்த விவசாயிகள், வணிகர்கள் மற்றும் ஏற்றுமதியாளர்களும் தரமேன்மை வழிமுறைகளைக் கடைபிடிக்க வேண்டும்.

விவசாயிகள் அளவில்:

- நல்ல விவசாய செயல் முறைகளை கடைபிடித்தல்
- ஒருங்கிணைந்த பூச்சி மற்றும் பூஞ்சாண நிர்வாகத்தை மேற்கொள்ளுதல்
- சரியான நேரத்தில் அறுவடை செய்தல்
- அறுவடை செய்த பொருட்களைச் சேகரிக்க சுத்தமான சாக்கு அல்லது கலன்களை பயன்படுத்த வேண்டும்.



பௌதீக காரணிகளுக்கான தர நிர்ணயம்

வாசனைப் பொருட்கள்	இறந்த முழு பூச்சிகளின் எண்ணிக்கை (பவுண்டுக்கு)	பாலூட்டிகளின் கழிவுகள் (மி.கி/ பவுண்டுக்கு)	இதரக் கழிவுகள் (மி.கி/ பவுண்டுக்கு)	பூஞ்சாணம் தாக்கியவை (% எடையில்)	பூச்சிகள் தாக்கியவை (% எடையில்)	அந்நியப் பொருட்கள் (% எடையில்)
ஏலக்காய்	4	3	1	1	1	0.5
மிளகு	2	1	5	1	1	1
வெள்ளை மிளகு	2	1	1	1	1	1
மிளகாய்	4	1	8	3	2.5	0.5
மஞ்சள்	3	5	5	3	2.5	0.5

வாசனைப் பொருட்களின் ஈரப்பதம் 10-12 சதத்துக்கு மிகாமலிருத்தல் அவசியம்.

இரசாயனக் காரணிகளுக்கான தர நிர்ணயம்

பூச்சி மருந்து	எஞ்சிய தென்னையின் அதிகபட்ச எல்லை
பி.எச்.சி.	0.05 பி.பி.எம்.
குளோர்டேன்	0.10 பி.பி.எம்.
மாலத்தியான்	0.01 பி.பி.எம்.
பாரத்தியான்	0.30 பி.பி.எம்.
கடின உலோகங்கள்	அதிக பட்ச எல்லை
காரீயம்	10 பி.பி.எம்.
ஆர்செனிக்	5 பி.பி.எம்.
காப்பர்	20 பி.பி.எம்.
துத்தநாகம்	50 பி.பி.எம்.
காட்மியம்	இருக்கக் கூடாது

உணவுப் பொருட்களுக்கு தடை செய்யப்பட்ட செயற்கை நிறமேற்றிகளைக் கலக்கக் கூடாது.

நுண்ணுயிர்க் காரணிகள்	அதிகபட்ச எல்லை
மொத்த பாக்டீரியா எண்ணிக்கை	ஒரு லட்சம்/கிராம் (1x10 ⁶)
ஈகோலை	இருக்கக் கூடாது
சால்மோனெல்லா	இருக்கக் கூடாது

- சுத்தமான உலர்களங்கள் அல்லது தார்ப்பாயின் மீது அனுமதிக்கப்பட்ட ஈரப்பதம் வரை உலர்த்துதல்
- தரம் பிரித்தல்
- சுத்தமான கலன்களில் அல்லது சாக்குகளில் நிரப்பி காற்றோட்டமான எலி மற்றும் பறவைகள் புகாத அறையில் அல்லது சேமிப்பு கிடங்குகளில் சேமித்தல், சேமிப்பு உத்திகளைக் கடைப்பிடித்தல்

- விவசாயப் பொருட்களை நேரடியாக சந்தையில் விற்பனை செய்தல்

வணிகர்கள் அளவில்:

- தரமான உற்பத்தி செய்த பொருட்களைத் தனியே சேகரித்து வைத்தல்
- சேமிப்பின்போது விஞ்ஞானப் பூர்வமான சேமிப்பு உத்திகளைக் கடைபிடித்தல்
- தரமான பொருட்களை அனுப்பும்போது கவனமாக இருத்தல்

ஏற்றுமதியாளர்கள் அளவில்:

- தரமான பொருட்களை விவசாயிகளிடமிருந்து நேரடியாக சேகரித்தல்
- தரம் பாதிக்கப்பட்டுள்ளதா என்று சோதித்து அறிதல்
- விஞ்ஞான முறையில் பதப்படுத்துதல்
- ஏற்றுமதிக் கூடங்களைத் தூய்மையாகவும், சுத்தமாகவும் வைத்திருத்தல்
- தொழிலாளர்கள் சுகாதார பழக்கவழக்கங்களைக் கடைபிடிக்க ஆவன செய்தல்

மேற்கூறிய வழிமுறைகளைக் கடைபிடித்து சுத்தமான வாசனைப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்ய வேண்டும். உலக அளவில் நுகர்வோர்கள் சுத்தமான வாசனைப் பொருட்களை விரும்புகின்றனர்.

வாசனைப் பொருட்களின் மதிப்பூட்டல்:

வாசனைப் பொருட்களின் மதிப்பூட்டல் என்பது பொதுவாக அதே அளவுள்ள பொருட்களைப் பதப்படுத்துதல், தரம் மேம்படுத்துதல், பேக்கேஜிங் போன்றவற்றினால் அதிக விலை கிடைக்கச் செய்வதாகும்.

மதிப்பூட்டிய பொருட்களின்

1. தரம் ஒரே சீராக இருக்கிறது

2. சேமிப்பு மற்றும் போக்குவரத்தின் போது குறைந்த இடமே போதும், உடனே பயன்படுத்தலாம்.

3. கெடாமல் நீண்டகாலம் சேமிக்கலாம்

4. குறைந்த அளவில் பயன்படுத்தினால் போதும்.

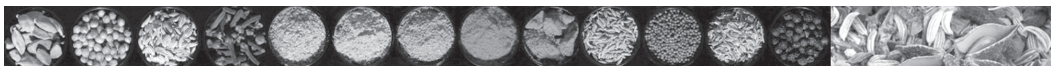
சமீபகாலங்களில் வாசனைப் பொருட்களை வாங்கும் நாடுகளில் உள்ள நுகர்வோர்களின் வாழ்க்கைத்தரம், பணமதிப்பு மற்றும் பயன்படுத்தும் முறைகள் ஆகியவற்றில் மிகப்பெரிய மாற்றம் ஏற்பட்டுள்ளது. வளர்ந்த மற்றும் வளரும் நாடுகளில் உள்ள நுகர்வோர்கள் பொருட்களின் தரத்தில் மிகுந்த கவனம் கொண்டுள்ளனர். உடனே பயன்படுத்தக்கூடிய வாசனைப் பொருட்களுக்கு சந்தையில் நல்ல கிராக்கி உள்ளது. வாசனைப் பொருட்களின் பயன்பாடு உணவுப் பதார்த்தங்களுக்கு மட்டுமின்றி உணவு சாராயப் பொருட்களிலும், ஆயுர்வேதம், ஓமியோபதி போன்ற நாட்டு மருந்துகள், அழகு சாதனப் பொருட்கள், வாசனைத் தைலங்கள் போன்றவை அதிகரித்து வருகிறது. இந்தச் சூழ்நிலையில் நாம் மதிப்பூட்டிய தரமான வாசனைப் பொருட்களை ஏற்றுமதி செய்வதால் அதிக அந்நியச் செலவாணியை ஈட்டலாம்.

வாசனைப் பொருட்களின் மதிப்பூட்டலை பண்ணை அளவிலும் பண்ணைக்கு வெளியேயும் மேற்கொள்ளலாம். இதனால் விவசாயிகளுக்கு நல்ல விலை கிடைக்கும். பண்ணை முறையில் கீழ்க்கண்டவாறு பொருட்களை மதிப்பூட்டலாம்.

1. வாசனைப் பொருட்களின் தரத்தை மேம்படுத்துதல் அதாவது நஞ்சில்லா சுத்தமான வாசனைப் பொருட்களை உற்பத்தி செய்தல்

2. எளிய மதிப்பூட்டிய வாசனைப் பொருட்களை தயாரித்தல் அதாவது வெள்ளை மிளகு, சுக்கு, பதப்படுத்தப்பட்ட வனிலா

3. விளைபொருட்களை இடைத்தரகர்களை அணுகாமல் நேரடியாக விற்பனை செய்தல்



வாசனைப் பொருட்கள்

மதிப்பூட்டிய பொருட்கள்

மிளகு

கருப்பு மிளகு, வெள்ளை மிளகு, மிளகு பொடி, மிளகு ஒலியோ ரெசின், மிளகு எண்ணெய், உலர் பச்சை மிளகு, உப்புக் கரைசலில் பச்சை மிளகு, உப்புக் கரைசலில் இளஞ்சிவப்பு மிளகு, நீராவி மூலம் சுத்தம் செய்யப்பட்ட மிளகு.

ஏலக்காய்

உலர் பச்சைநிற ஏலக்காய், ஏலக்காய் பொடி, ஏலக்காய் ஒலியோ ரெசின், ஏலக்காய் எண்ணெய் மற்றும் ஏலக்காய் மாலை

மிளகாய்

மிளகாய் வத்தல், மிளகாய் பொடி, பாப்ரிகா ஒலியோரெசின் (சி வப்பு நிறத்திற்காக), கேப்சிகம் ஒலியோரெசின் (அதிக காரத்திற்காக) மற்றும் மிளகாய் ஒலியோரெசின் (நிறம் மற்றும் காரத்திற்காக)

மஞ்சள்

உலர்ந்த மஞ்சள் (விரல் அல்லது கிழங்கு), மஞ்சள் பொடி, மஞ்சள் ஒலியோரெசின், குர்குமின் (மஞ்சள் நிறம்)

இஞ்சி

சுக்கு, சுக்கு பொடி, சுக்கு துண்டுகள், இஞ்சி ஒலியோரெசின், இஞ்சி எண்ணெய் மற்றும் இஞ்சி மிட்டாய்

புளி

கொட்டை நீக்கிய புளி, புளி பவுடர், புளி கரைசல்

வெள்ளைப் பூண்டு

உலர்ந்த பூண்டு, உலர்ந்த பூண்டு பொடி, உலர்ந்த பூண்டு, ஃப்ளேக்ஸ்

வனிலா

பதப்படுத்தப்பட்ட வனிலா காய்கள், வனிலா ஒலியோரெசின், வனிலா அடர்திரவம்

விதை வாசனைப் பொருட்கள்

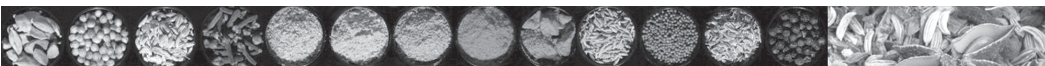
உலர்ந்த கொத்தமல்லி, வெந்தயம், சீரகம், பெருஞ்சீரகப்பொடி, கொத்தமல்லி பொடி, கறிப்பவுடர்

பண்ணைக்கு வெளியே வாசனைப் பொருட்களை மதிப்பூட்டுதல்:

1. வாசனைப் பொருட்களை பொடி மற்றும் தூள் தயாரித்தல்
2. வாசனைப் பொருட்களைக் கலந்து கறிப்பவுடர் அல்லது மசாலாப் பொடி தயாரித்தல்
3. வாசனை எண்ணெய் மற்றும் ஒலியோரெசின் தயாரித்தல்
4. உப்புக் கரைசலில் வாசனைப் பொருட்கள் மற்றும் உறைபனி வெப்பநிலையில் உலர்த்திய வாசனைப் பொருட்கள்
5. சிறிய நுகர்வோர் சிப்பிங்களில் வாசனைப் பொருட்கள் அல்லது பொடி வகைகள்

இவற்றில் வாசனைப் பொருட்களின் பொடி வகைகள் அல்லது தூள் வகைகள், கறிப்பவுடர், மசா

லாப்பொடி வகைகள் போன்றவற்றை விவசாய சேவா சங்கங்கள், சுயஉதவிக்குழுக்கள், அரசுசாரா நிறுவனங்கள் மற்றும் தன்னார்வ தொண்டு நிறுவனங்கள் ஆகியவை விளையும் பகுதியிலேயே தயாரித்து விற்பனை செய்தால் விவசாயிகள் அதிக இலாபம் பெறலாம். இதில் கவனிக்க வேண்டிய விதிமுறைகள் என்னவென்றால், மதிப்பூட்டுதலுக்கு ஏற்ற இரகங்களைப் பயன்படுத்த வேண்டும். வாசனை எண்ணெய் மற்றும் ஒலியோரெசின் ஆகியவை பெரும்பாலும் ஏற்றுமதி செய்யப்படுவதாலும் உள் நாட்டுத் தேவை மிகக் குறைவு என்பதாலும் இறக்குமதியாளர்களுடன் நீண்ட கால உடன்படிக்கை கொண்டு தேவைக்கு ஏற்ப இயந்திரங்களைக் கொண்டு உற்பத்தி செய்யலாம்.



கொத்தமல்லி



சாகுபடி செய்யும் முறைகள்

கு. கோவிந்தன்¹, வ. ஆறுமுகம்²,
மற்றும் வே. தொண்டைமான்²

1. வேளாண் பூச்சியியல் துறை, 2. தோட்டக்கலைத் துறை
தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம்,
கோயம்புத்தூர் - 641 003.

கொத்தமல்லியின் தாவரவியல் பெயர் கொரியான்டரம் சட்டைவம் ஆகும். இவ்வாசனைப் பயிர் எபியேசியே என்ற குடும்பத்தைச் சார்ந்தது. கொத்தமல்லி விதைக்காகவும் பச்சை இலைக்காகவும் பயிர் செய்யப்படுகிறது. இந்தியாவில் ஆந்திரப் பிரதேசம், தமிழ்நாடு, கர்நாடகம், ராஜஸ்தான் மற்றும் மத்திய பிரதேசம் ஆகிய மாநிலங்களில் அதிகமாக பயிர் செய்யப்படுகிறது. கொத்தமல்லி இலைகள் உணவுப் பொருட்களில் மணமூட்டவும் மற்றும் சட்னி தயாரிக்கவும் பயன்படுகிறது. இலைகள் மருந்துப் பொருட்கள் தயாரிக்கவும் பயன்படுகின்றது. விதையை காயவைத்து அரைத்து மசாலாப் பொடி தயாரிக்கப் பயன்படுகின்றது.

மண் மற்றும் தட்பவெப்பநிலை

நல்ல வடிகால் வசதி உள்ள இடங்களில் பயிரிட மிகவும் ஏற்றது. கரிசல் மண்ணில் கொத்தமல்லி மானாவாரிப் பயிராக பயிரிடப்படுகிறது. வெப்பநிலை சராசரியாக 20-25 செல்சியஸ் இருந்தால் பயிரின் வளர்ச்சி நன்றாக இருக்கும்.

இரகங்கள்

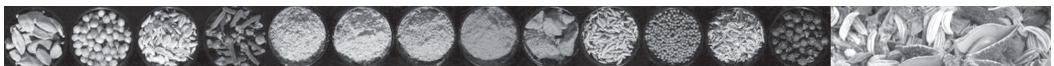
தமிழ்நாடு, ஆந்திரப் பிரதேசம், குஜராத் மற்றும் ராஜஸ்தான் போன்ற மாநிலங்களில் அதிக மகசூலைக் கொடுக்கக்கூடிய கொத்தமல்லி இரகம் கோ1, கோ2, கோ3, கோ4 போன்ற இரகங்கள் முக்கியமானதாகும்.

பருவம்

இலைக்காக பாத்திகளில் வருடம் முழுவதும் பயிரிடலாம். விதைக்காக ஜூன்-ஜூலை மற்றும் அக்டோபர்-நவம்பர் மாதங்களில் பயிரிடப்படுகின்றன.

நிலம் தயாரித்தல்

நிலத்தை இரண்டு அல்லது மூன்று முறை நன்கு



உழுது இறவை பயிராக இருந்தால் பாத்திகள் அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும். ஒரு எக்டருக்கு 10 முதல் 15 கிலோ விதைகளை 12-24 மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊற வைக்க வேண்டும். இதன் மூலம் விதைகளை இரண்டாக உடைத்து இறவைப் பயிருக்கு 30x15 செ. மீ. இடைவளியில் விதைக்க வேண்டும். மானாவாரி சாகுபடியில் விதைகளைத் தூவும் முறையில் விதைத்து நாட்டுக் கலப்பையைக் கொண்டு மூடிவிட வேண்டும்.

உரமிடுதல்

அடியுரமாக ஒரு எக்டருக்கு விதைப்பதற்கு முன் இறவை மற்றும் மானாவாரிப் பயிர்களுக்கு 10 கிலோ தழைச்சத்து மற்றும் 20 கிலோ சாம்பல் சத்து கொடுக்கக்கூடிய இரசாயன உரங்களை இட வேண்டும். மேலுரமாக இறவைப் பயிருக்கு விதைத்த 30வது நாள் எக்டருக்கு 10 கிலோ தழைச்சத்து கொடுக்கக்கூடிய இரசாயன உரம் இட வேண்டும்.

நீர் பாய்ச்சுதல்

விதைத்த மூன்று நாட்களில் முதல் நீர் பாய்ச்ச வேண்டும். பிறகு 7 முதல் 10 நாட்களுக்கு ஒருமுறை நீர்ப்பாய்ச்ச வேண்டும்.

பின்செய் நேர்த்தி

இலைகளுக்காக பயிரிடும்போது 30 நாட்களில் அறுவடை செய்து விடலாம். விதைகளுக்காக பயிரிடும்போது விதைத்த 30வது நாட்களில் களை எடுக்க வேண்டும். பயிர் களைதல் ஒரு இடத்தில் இரண்டு செடிகளை மட்டும் விட்டு மற்ற செடிகளை களைந்துவிட வேண்டும். பயிரின் வளர்ச்சியைப் பொறுத்து ஒன்று அல்லது இரண்டு முறை களை எடுக்க வேண்டும்.

பயிர் பாதுகாப்பு

அசுவிணி தாக்கப்பட்ட செடிகள் பழுப்பு நிறமாக மாறும். இலைகள் கருகி பிறகு உதிர்ந்து விடும். செடிகள் வளர்ச்சி குன்றி காணப்படும். இப்பூச்சிகளைக்

கட்டுப்படுத்த மிதைல் டெமட்டான் 25 ஈசி 2 மிலி மருந்தை ஒரு லிட்டர் தண்ணீரில் கலந்து தெளித்துக் கட்டுப்படுத்தலாம்.

நோய்கள்

சாம்பல் நோய்

இந்த நோயைக் கட்டுப்படுத்த எக்டருக்கு ஒரு கிலோ கந்தகப் பொடி தூவ வேண்டும்.

வாடல் நோய்

இந்த நோய் வேர்களைத் தாக்குவதன் மூலம் செடிகள் வாடிவிடும். இவற்றைக் கட்டுப்படுத்த வாடல் நோய் தாக்காத நல்ல விதைகளை விதைக்க வேண்டும். ட்ரைகோடெர்மா விரிடி மற்றும் பூஞ்சாணக் கொல்லிகளினால் விதை நேர்த்தி செய்து விதைக்க வேண்டும்.

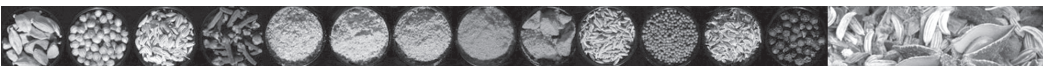
அறுவடை

இலைகளுக்காக பயிரிடும்போது செடியை 30-40 வது நாட்களில் அறுவடை செய்யலாம். விதைக்காக பயிரிடும்போது விதைத்த 90-110 வது நாட்களில் விதைகளை அறுவடை செய்யலாம். காய்கள் பழுத்தவுடன் காயின் நிறம் பச்சை நிறத்திலிருந்து மஞ்சள் கலந்த பழுப்பு நிறமாக மாறும்போது அறுவடை செய்தல் வேண்டும்.

மகசூல்

ஒரு எக்டருக்கு இலைகளுக்காகப் பயிரிடும் போது ஆறு-ஏழு டன் இலைகள் கிடைக்கும் விதைக்காகப் பயிரிடும்போது இறவைப் பயிரிலிருந்து ஒரு எக்டருக்கு 500-600 கிலோ விதைகளும், மானாவாரிப் பயிரிலிருந்து ஒரு எக்டருக்கு 300-400 கிலோ விதைகளும் கிடைக்கின்றன.

மேற்கூறிய கொத்தமல்லி சாகுபடி செய்யும் முறைகளைப் பின்பற்றி கொத்தமல்லியில் அதிக மகசூல் பெறுவது உறுதி.



சிறந்த போகரின் சித்த மருத்துவம்

பண்டைக் காலத்து தமிழக ஏடுகளின் மூலம் சித்த மருத்துவக் குறிப்புகள் பலவும் காண்பதற்குக் கிடைக்கின்றன. சிறந்த மாமேதைகளும், மகரிஷிகளும், மகா ஞானிகளும் வாழ்ந்த பழைய கால கட்டம் அது.

மருத்துவம் சம்பந்தமான அரிய பலவிதமான உபதேசங்களை அனுபவப்பூர்வமாகச் சிறப்பாகச் செய்திட்டவர்களில் போகரும் ஒருவராவார். அகத்திய மாமுனிவரிடம் பல காலம் போகர் அன்புக்கு உரிய சீடராகத் திகழ்ந்து சித்த மருத்துவ உலகிற்குச் சீரிய பற்பல உபதேசங்களை நல்கியுள்ளார்.

அந்த உபதேசங்களில் நறுமணப் பண்டங்கள் (ஸ்பைசஸ்) பலவும் இடம் பெற்றிருந்தன என்பதைப் பின்வரும் விளக்கங்களின் மூலம் உணரலாம்.

வண்டுக்கடி:

பூச்சிக்கடி, வண்டுக்கடி முதலான விஷக்கடிகள் சில சமயங்களில் மனிதர்களுக்கு எதிர்பாராது ஏற்படுவது உண்டு. வலி அதிகமாக இருக்கும். கடிபட்டவர்கள் துடிப்பார்கள். ஆத்திர அவசரத்திற்கு வைத்தியர் உடனே கிடைப்பாரா?

இதற்குப் போகர் எவ்வாறு உபதேசம் செய்கின்றார் தெரியுமா?

(அ) பச்சை மிளகாயை உடனே சாப்பிடு.

(ஆ) வெங்காயச் சாறைக் கடிபட்ட இடத்தில் தடவு.

(இ) மிளகு, அவுரி வேர் - இவற்றைத் தண்ணீர் விட்டு அம்மியில் அரைத்து, காலையிலும், மாலையிலும் வெந்நீரில் கலந்து உட்கொள்ளும் பட்சம் விஷம் படிப்படியாக இறங்கி விடும் என்கின்றார்.

அதிகச் சூடு:

உடம்பில் உஷ்ணம் அதிகமானால், நீர்க்கடுப்பு முதலான நோய்கள் ஏற்படுகின்றன. மூச்சு விடும் போது அத்தமான சூடு தென்பட்டு, ஆளை ஒரே காய்ச்சப்பாடாக்கி விடுகிறது.

விருதை எஸ். நாகரத்தினம்
விருதுநகர்
தமிழ்நாடு

சரீரத்திற்கு உஷ்ணம் அவசியம்தான்! ஆனால், அதற்கும் ஓர் அளவு உண்டு அல்லவா? அந்த உரிய அளவை மீறும்போது அநேக விதமான உபாதைகளும், உபத்திரவங்களும் உண்டாகின்றன.

ஆதலால், அவ்வாறு அதிகப்படியான சூடு உடம்பில் உண்டானால், அது தணிவதற்கு என்ன செய்யலாம்?

போகர் சொல்கிறார்:

(அ) வெந்தயப் பொடியை இளநீரில் கலந்து அருந்தினால் உடலின் சூடு மட்டுப்படும்.

(ஆ) சிறிதளவு மிளகுத் தூள், வில்வ இலைச் சாறு, அருகம்புல் வேர் - இவை எல்லாவற்றையும் கலந்து கஷாயமிட்டு அன்றாடம் காலை மாலை இரவு அருந்தி வரும் பட்சம் உடல் சூடு தணியும்.

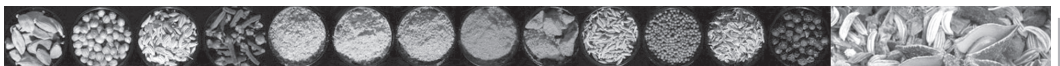
தண்ணீர்த் தோஷம்:

ஐலதோஷம், சளித்தொல்லை, இருமல் ஆகிய ஒன்றோடு ஒன்று தொடர்பு கொண்ட பிணி என்பது குளிர்காலங்களில் அனைவரையும் வதைக்கின்றது.

வேதனை தரும் இந்தப் பிணிக்குப் போகர் கூறும் மருந்து என்ன தெரியுமா?

“பூண்டு, மிளகு, சீரகம் ஆகிய நறுமணப் பண்டங்களை வேலிப் பருத்தி இலை, முடக்கத்தான் இலை ஆகியவற்றுடன் கலந்து ரசம் தயாரித்து சூடாக அருந்து” என்கின்றார்.

போகர் வாழ்க! பிணிகள் வீழ்க!!





மிளகின் மருத்துவப் பயன்கள்

நமது சமையலறை அஞ்சறைப்பெட்டியில் இடம் பெற்றுள்ள நல்லமிளகு ஒரு சிறந்த மருத்துவப் பொருளாகவும், சிறந்த அந்நிய செலவாணியை ஈட்டித்தரும் ஒன்றாகவும், பொருளாதாரத் துறையிலும், தொழிலியல் துறையிலும் சிறப்பிடம் வகிக்கிறது என்ற விபரம் நம்மில் பலருக்கு தெரியாமல் இருக்கலாம். இங்கு இது பற்றி விளக்கமாகக் காணலாம்.

வாசனைப் பொருட்களின் அரசன் என அழைக்கப்படும் நல்லமிளகு ஆண்டுதோறும் 250 கோடி ரூபாய் அந்நியச் செலவாணியை ஈட்டித் தருகின்றது. இந்தியாவின் மேற்கு தொடர்ச்சி மலைப்பகுதியை பிறப்பிடமாகக் கொண்ட நல்லமிளகு இன்று உலகம் முழுவதும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. அதிக அளவில் பயன்படுத்தப்படும் மணப்பொருட்களில் மிளகு முதலிடம் வகிக்கிறது. நமது உணவில் மிளகு சேராத பதார்த்தங்களே இல்லை எனலாம். அந்த அளவுக்கு நமது உணவு முறையோடு மிளகு ஒன்றாகி விட்டது. இறைச்சி, சூழ்புகள், மீன் உணவுகள், ஊறுகாய், கெட்ச் அப், குழம்பு, சாம்பார், ரசப்பொடி வகைகள் மற்றும் ஆம்லெட் இவைகளிலும் மற்றும் பல உணவுப் பொருட்களோடு மற்ற மணப்பொருட்களோடு சேர்த்தும் நல்லமிளகு பயன்படுத்தப்படுகிறது.

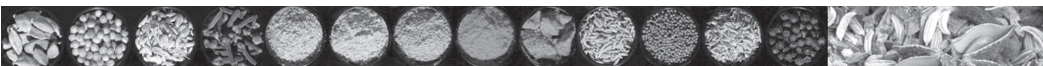
தோற்றம்:

முற்காலத்திலிருந்தே அதாவது சுமார் 3000 ஆண்டுகளுக்கு முன்பிருந்தே இந்தியாவில் நல்லமிளகு பயன்படுத்தப்பட்டு வந்திருப்பதாக சான்றுகள் உரைக்கின்றன. இந்தியர்கள் இதன் பெருமையை அறிந்து உணவிலும், மருந்து வகைகளிலும் பயன்படுத்தினர். ரோமானியர்கள் இந்தியாவுடன் வாணிகம்

அ. சித்ரா அனந்தகுமார்
சிவமயம்,
13/75 - ஸ்கூல் தெரு,
அகஸ்தீஸ்வரம் - 629 701
குமரிமாவட்டம்

செய்தபோது தங்கத்தை கொண்டு வந்து கப்பல்களில் மிளகை எடுத்துச் சென்றனர். 1498-ல் வாஸ்கோடகா மாமா இந்தியா வந்து கப்பல்களில் மிளகை எடுத்துச் சென்றார். அதன்பின் மிளகு ஜாவா, மலபார் போன்ற நாடுகளுக்கு பரவியது. 13-ம் நூற்றாண்டு வாக்கில் மிளகு ஜெனோவா, வெனிஸ் நாடுகளுக்கு பரவியது. பின்பு போர்த்துக்கீசியர்கள் இந்தியாவுக்கு மிளகு வாணிபம் செய்ய வந்தபோது, அரேபியர்களுக்கும், போர்த்துக்கீசியர்களுக்கும் இடையே போட்டி ஏற்பட்டது. இக்கால கட்டத்தில் மிளகு சீனா, இந்தோனேசியா, ஐரோப்பிய நாடுகளுக்கு பரவியது. அதன்பின் ஆங்கிலேயர்கள் கிழக்கிந்திய வர்த்தக கம்பெனியை உருவாக்கி மிளகு வணிகம் செய்தனர். மிளகு வணிகம் செய்ய வந்த ஆங்கிலேயர்கள் பின்னாளில் நம்மையே ஆண்டது சரித்திர உண்மை.

முற்காலத்தில் சீனாவில் அரசு அதிகாரிகளுக்கு சம்பளத்தின் ஒரு பகுதி மிளகாக வழங்கப்பட்டது. ஐரோப்பாவில் வரி, அபராதம் போன்றவை மிளகாக செலுத்த வசதி செய்யப்பட்டிருந்தது. ஐரோப்பிய மற்றும் அமெரிக்க நாட்டு மக்கள் மற்ற மணப்பொருட்களை விட மிளகை அதிக அளவில் பயன்படுத்துகிறார்கள்.



இந்தியாவிலிருந்து ஐரோப்பாவிற்கு எடுத்துச் செல்லப்பட்ட முதல் மணமூட்டும் பொருள் மிளகு ஆகும்.

தாவர அமைப்பு:

நமது நாட்டில் சுமார் 1,10,000 எக்டர் நிலப்பரப்பில் மிளகு பயிரிடப்படுகிறது. உலகின் மிளகு தேவை ஆண்டுக்கு 1,30,000 டன்களாகும். நமது நாட்டில் ஒரு எக்டருக்கு 500 கிலோ கிராம் மகசூல் கிடைக்கிறது. மிளகு பல்லாண்டுகளாக வளர்ந்து பலனளிக்கும் ஒரு ஏறு கொடியாகும். இந்தியாவில் சுமார் 75 வகையான மிளகு வகைகள் உள்ளன.

மிளகிலுள்ள வேதிப்பொருட்கள்:

மிளகின் காரச்சுவை இதிலுள்ள ஒலியோரசின் மற்றும் ஆல்கலாய்டுகளால் ஏற்படுகின்றன. மிளகில் ஏராளமான வேதிப்பொருட்கள் உள்ளன. எனினும் பிப்பரின், பிபர்டின், பிப்பரிடின் போன்ற வேதிப்பொருட்கள் முக்கியமானவைகளாகும். மேலும் எண்ணெய், ஸ்டார்ச், தாதுப் பொருட்கள், ரெசின் புரோட்டின் போன்றவை அடங்கியுள்ளன.

பொருளாதாரப் பயன்கள்:

1. மிளகிலிருந்து வெள்ளை மிளகு எடுக்கப்படுகிறது. இந்தியாவிலிருந்து கருப்பு மிளகை இறக்குமதி செய்து தோலை நீக்கி விட்டு வெள்ளை மிளகாக பயன்படுத்துகிறார்கள்.
2. மிளகிலிருந்து கரும்பச்சை நிறமுடைய ஒட்டும் தன்மையுடைய, மணமுடைய எண்ணெய் எடுக்கப்படுகிறது. இது மருந்தாகவும், மணமூட்டவும், வாசனைத் திரவியங்களில் சேர்க்கவும் பயன்படுகிறது.
3. மிளகிலிருந்து ஒலியோரசின் எனப்படும் ஒரு வகையான திரவம் எடுக்கப்படுகிறது.
4. மிளகிலிருந்து மூட்டு வலி தீர்க்கும் ஒரு வகையான மருந்து எடுக்கப்படுகிறது.
5. மற்றும் மிளகுத் தூள் உணவு வகைகளில் மணமூட்டப் பயன்படுகிறது.
6. பத்து மிளகிருந்தால் பகைவர் வீட்டிலும்

பசியாறலாம் என்பது ஒரு பழமொழியாகும். மிளகுக்கு விஷத்தன்மையை மாற்றும் தன்மை உண்டு. உணவில் நமக்குத் தெரியாமல் விஷங்கள் இருந்தால் அவற்றை மிளகு அழித்து விடும். எனவேதான் நமது முன்னோர்கள் நல்லமிளகை உணவில் சேர்த்து வந்தனர்.

மிளகின் பல்வேறு மொழிப் பெயர்கள்:

- ஆங்கிலம் - பெப்பர்
- இந்தி - குல்மிர்க்
- சமஸ்கிருதம் - மாரிகா
- குஜராத்தி - கலோமிரிக்
- தெலுங்கு - மிரிலாலு
- மலையாளம் - கருமுளகா
- பிரஞ்சு - பாய்வ்ரெ
- ஜெர்மன் - ஸ்வார்ட்ஸ் பெப்பர்
- அரபு - பிபில் யுஸூட்
- பெர்ஸியன் - பில்பில்
- மியான்மர் - சா-யோ-மாய்
- கிரேக்கம் - பெப்பரி
- லத்தீன் - பைப்பர்
- பஞ்சாபி - கோல்மிரிச்
- ஆப்கானிஸ்தான் - மார்ச்
- சிந்தி - குல்மிரியன்
- காஷ்மீர் - மார்ட்ஷ்
- மகாராஷ்டிரா - கலாமிரி
- வங்காளம் - காளாமார்க்
- கன்னடம் - கரிமெனசு

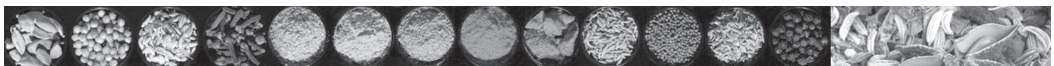
மிளகு தாவரவியலில் பைப்பர் நிக்ரம் என அழைக்கப்படுகிறது.

தமிழ்ப் பெயர்கள்:

அரிசு, கசாசனை, அருட்டம், இரம்பலம், உட்டணம், தமிழ், அமிரம், அரிசனம், ஆபனம், இவநட்டம், சநுசம், சருமபந்தம், தீச்சனம், கந்தநாகுலி, கமி, கறி, சாகாந்தம், மரீசம், வள்ளியம், வசாங்கியம், செவ்வியம்.

மருத்துவக் குணங்கள்:

நல்ல மிளகு சித்த, ஆயுர்வேத, யுனானி மருத்துவ முறைகளில் பொடியாக, லேகியமாக பயன்



படுகிறது. மிளகு வாயுக் கோளாறை தீர்க்கும். கபத்தை நீக்கும். பித்தத்தை குறைக்கும். பசியைத்தூண்டி ஜீரணத்தை ஒழுங்குபடுத்தும். வாத நோயைக் குணப்படுத்தும். உடற்கட்டு எரிச்சலை நீக்கும். நுரையீரல் நோயகற்றி, வயிற்று செயலூக்கி, வாய்வகற்றி, விஷமகற்றி போன்ற தன்மைகளை நல்ல மிளகு தன்னகத்தே கொண்டுள்ளது.

மருத்துவப் பன்கள்:

1. நாலைந்து மிளகை அரைத்து பசுவெண்ணை சேர்த்து காலையில் மூன்று நாட்கள் சாப்பிட வயிற்றுவலி தீரும்.
2. ஐந்து மிளகு, பத்து கரிசலாங்கண்ணி இலைகளை சேர்த்து அரைத்து மோர் அல்லது பாலில் கலந்து காலை, மாலை இரு ஸ்பூன் வீதம் ஒரு வாரம் சாப்பிட மஞ்சட் காமாலை தீரும்.
3. ஒரு ஊசியில் மிளகு ஒன்றை குத்தி அதை தணலில் காட்டி வரும் புகையை சுவாசிக்க ஒற்றைத் தலைவலி தீரும்.
4. பத்து மிளகு, பத்து கிராம் முருங்கை இலை இரண்டையும் இடித்து சாறு எடுத்து நெற்றியில் பூசிவர ஒற்றைத் தலைவலி தீரும்.
5. ஐந்து மிளகு, ஒரு கற்பூர வில்லையை எடுத்து நீர் விட்டரைத்து நெற்றியில் பூச தலைவலி தீரும்.
6. ஒரு வெற்றிலையில் மூன்று மிளகு, அரை கரண்டி சீரகம் இவற்றை சேர்த்து அரைத்து தின்று வெந்நீர் குடிக்க நல்ல பசி ஏற்படும்.
7. ஒரு கரண்டி பாகல் இலை சாறில் சிறிதளவு மிளகுத்தூள் சேர்த்து சாப்பிட வயிற்று அஜீரணம், பொருமல் தீரும்.
8. மிளகை சுட்டு பொடியாக்கி, தேனில் குழைத்து சாப்பிட அஜீரணம், வாயு தீரும்.
9. மிளகுத்தூளை பாலில் கலந்து பனங்கற்கண்டு சேர்த்து குடிக்க இருமல் தீரும்.
10. மூன்று மிளகோடு, மூன்று வில்வ இலையை சேர்த்து காலையில் சாப்பிட ஆஸ்த்துமா தொல்லை தீரும்.
11. மிளகுப் பொடியை துணியில் முடிந்து காலையில் குளித்ததும் உச்சந் தலையில் தேய்க்க சளி, தும்மல் தீரும்.

12. மூன்று மிளகுடன் ஒரு துண்டு பனங்கற்கண்டு சேர்த்து வாயிலிட்டு மெதுவாக மென்று சாறை உறிய இருமல், வறட்டு இருமல் தீரும்.
13. மிளகுப் பொடியோடு தேன், நெய் சேர்த்து சாப்பிட இருமல், சளித் தொல்லையால் ஏற்படும் மூக்கொழுக்கு தீரும்.
14. மிளகுடன் உப்பு சேர்த்து சாப்பிட சிலந்தி விஷம் இறங்கும்.
15. சிறிதளவு வேப்ப இலைகளோடு ஓரிரு மிளகு சேர்த்து அரைத்து விரலில் கட்டி சிறிதளவு உண்ண நகச்சுற்று தீரும்.
16. திராட்சை சாறில் மிளகுத்தூளை கலந்து அருந்த சிறுநீரகக் கல் அடைப்பு தீரும்.
17. மிளகு பொடியை மாதுளை சாறில் கலந்து குடிக்க, அளவுக்கு மீறி மது அருந்தியதால் ஏற்படும் போதை மயக்கம் தீரும்.
18. வெற்றிலையுடன் மூன்று நல்லமிளகு சேர்த்து சாப்பிட, தேள் கடித்த விஷம் இறங்கும்.
19. உணவில் மிளகு ரசம் வைத்து அரைக்கீரை கூட்டு வைத்து சாப்பிட உடல் வெப்பநிலை சமப்படும். மிளகிற்கு குளிர்ச்சி ஊட்டும் தன்மை உண்டு. அரைக்கீரைக்கு வெப்பம் உண்டாக்கும் தன்மை உண்டு. இரண்டும் சேர்ந்து உடல் வெப்பநிலையை சமப்படுத்தும்.
20. மிளகு கொழுப்பை குறைத்து ரத்த அழுத்தத்தை குறைக்கும்.
21. எலுமிச்சை, மாங்காய் இவற்றை ஊறுகாய் போடுவது போல பச்சை மிளகையும் ஊறுகாய் செய்து உணவில் சேர்த்துக் கொண்டால் பல்வேறு நன்மைகள் கிடைக்கும்.

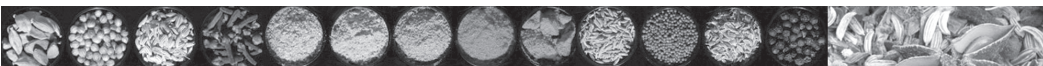


பதவி ஓய்வு



திரு. டி. செல்வராஜன்

திரு. டி. செல்வராஜன், உதவி இயக்குநர் (மார்க்கெட்டிங்) குண்டுர், கடந்த டிசம்பர் 31, 2008ல் பதவி ஓய்வு பெற்றார். இவர் 33 ஆண்டுகாலம் சேவை செய்துள்ளார்.





மருத்துவ குணங்கள் நிறைந்த

இலவங்கப்பட்டை

சில சிறப்பு வகைத் தாவரங்களின் வேர், கிழங்கு, தண்டு, மரப்பட்டை, மரபிசின், இலை, பூமொட்டு, மலர், சூலகம், காய், கனி, விதை முதலியன வாசனைப் பொருட்களாக மனிதர்களுக்கு உதவுகின்றன. இவ்வகையில் இலவங்கை மரத்தின் பட்டை ஒரு வாசனைப் பொருளாக பல வகைகளில் பயன்படுகிறது. இது ஒரு குறு மரமாகும். இம்மரத்தின் பட்டை வாசனைப் பொருளாகத் திகழ்வதால், பொதுவாக பேச்சுவழக்கில் பட்டை என்று சொல்லி பயன்படுத்தி வருகின்றனர். கருவப்பட்டை என்றும் கூறுவர்.

இதன் தாயகம் இலங்கை என தாவரவியல் விஞ்ஞானிகள் அறுதியிட்டுள்ளனர். தற்போது இலங்கை, மலேசியா, தென் அமெரிக்கா, மியான்மர், ஆப்பிரிக்கா, ஆஸ்திரேலியா நாடுகளில் பயிரிடப்படுகிறது.

உணவிற்கு இலவங்கப்பட்டை மணம், சுவையூட்டும் தன்மை கொண்டதாகும். இவையன்றி, பல மருத்துவ குணங்களும் பெற்று விளங்குவதால் இலவங்கப்பட்டை ஒரு இயற்கை மருந்தாக பண்டைக்

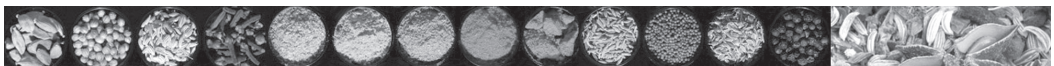
ரமா ராமநாதன்
2, மேட்டுத் தெரு, வடிவீஸ்வரம்,
நாகர்கோவில் - 629 002
குமரி மாவட்டம்

காலத்தில் இருந்தே பயன்பட்டு வருகிறது.

இலவங்கப்பட்டையின் தாவரவியல் பெயர் “சின்னமோம் செலானிகம்” (*Cinnamomum zeylanicum*) “லாரேசியா” என்னும் தாவர குடும்பத்தைச் சேர்ந்தது.

பன்மொழிப் பெயர்கள்:

ஆங்கிலம்	-	சின்னமன் (Cinnamon)
இந்தி	-	டால்ச்சினி
சமஸ்கிருதம்	-	த்வாக்
மலையாளம்	-	கருவப்பட்டா
தெலுங்கு	-	டால்ச்சினா செக்கா
கன்னடம்	-	தால்செனி
குஜராத்தி	-	துஜ்



மராத்தி	-	தாருச்சினி
வங்காளி	-	டாரேச்சினி
அஸ்ஸாமி	-	தாஞ்செனி

பயிராகும் இடம்:

கேரளாவிலும், தமிழ்நாட்டிலும் இலவங்கப் பட்டை மரம் பயிரிடப்படுகிறது. தமிழ்நாட்டில் குற்றாலம், பழனிமலை, சேர்வராயன் மலை, கொல்லிமலை, கீழ்பவானிமலை, கல்வார், கல்விராயன் மலை, பர்லியார், பச்சை மலை முதலிய பகுதிகளில் பயிரிடப்படுகிறது.

சத்துப் பொருட்கள்:

இலவங்கப்பட்டையில் புரதம், கால்சியம், பொட்டாசியம், பாஸ்பரஸ், இரும்புச் சத்து, சோடியம், நார்ப்பொருள், கார்போஹைட்ரேட், வைட்டமின்கள் ஏ, பி, சி முதலிய சத்துப் பொருட்கள் அடங்கியுள்ளன.

பொதுப்பயன்கள்:

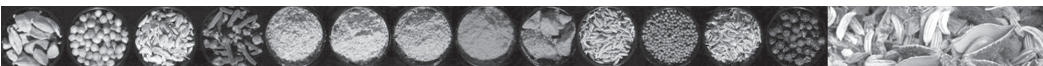
கேக், சாக்லெட், பிஸ்கட் முதலியவைகளுக்கு மணமூட்டும் பொருளாக இலவங்கப்பட்டைத் தூள் பலவழிகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. மசாலாப் பொடிகள், மதுபான வகைகள், சிலவகை மருந்துப் பொருட்கள் தயாரிப்பில் பட்டை உபயோகப்படுத்தப்படுகிறது. பட்டையிலிருந்து எடுக்கப்படும் ஒரு வகை எண்ணெய் சோப்பு, மிதமணப் பொருள், காஸ்மெட்டிக், மருந்து தயாரிப்பில் சேர்க்கப்படுகிறது.

மருத்துவப் பயன்கள்:

- * இலவங்கப்பட்டை, மிளகு, சுக்கு, திப்பிலி, துளசி, கருப்பட்டி தண்ணீர் சேர்த்து கஷாயம் செய்து தினம் இருவேளை குடித்துவர சுவாசக் கோளாறுகள் குணமாகும்.
- * பட்டை, மிளகு, வெள்ளைப்பூண்டு, குங்குமப்பூ இவைகளை விழுதாக அரைத்து தேனில் கலந்து சாப்பிட்டு வர இரத்த சுத்தி ஏற்படும். கொழுப்பு இரத்தத்தில் சேராது காக்கும்.
- * பட்டையைத் தூளாக்கி, மூன்று சிட்டிகை தேனில்

சேர்த்து சாப்பிட்டுவர, சீதபேதி குணமாகும்.

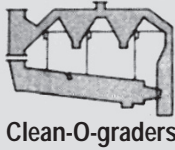
- * சூடான தேயிலையில் மிளகு, பட்டைத்தூள் இட்டு குடித்தால் தொண்டை கரகரப்பு மாறும்.
- * பட்டையுடன் சிறிது சீரகத்தை பொடித்திட்டு தின்றால், சீரணத்தை அதிகரிக்கும். பசி, ருசி ஏற்படும்.
- * அதிமதுரம், பட்டை இரண்டையும் பொடித்து, வாயிலிட்டு சுவைத்துவர, புகைப்பிடிக்கும் ஆசை சிறுகச்சிறுகக் குறையும்.
- * துளசிச் சாறுடன் சிறிது பட்டைத்தூள் கலந்து சாப்பிட்டால், தசைப்பிடிப்பு நீங்கும்.
- * பட்டை, அதிமதுரம், சுக்கு, மிளகு இவைகளை இட்டு எண்ணெய் காய்ச்சி, தலைக்குத் தேய்த்துக் குளித்துவர, தலை வேதனை தீரும்.
- * அதிமதுரம், பட்டை இரண்டையும் தூளாக்கி தினம் இருவேளை சாப்பிட்டுவர, நீரழிவு நோய் கட்டுப்படும்.
- * துளசி இலை, மிளகு, திப்பிலி, சுக்கு, பட்டை இவ்வைந்தையும் போட்டு கஷாயம் செய்து, வடிகட்டி எடுத்து தேன் கலந்து குடித்துவர, உடல் அசதி நீங்கும். சுறுசுறுப்பு ஏற்படும், உடல் பலம் பெறும்.
- * பட்டையும், வெள்ளைப் பூண்டும் வைத்து விழுதாக அரைத்து தின்றுவர, வயிறு, குடலிலுள்ள தீமை தரும் பூச்சிகள் அழிந்து, மலத்துடன் வெளிப்படும்.
- * பட்டை, சுக்கு, கிராம்பு இவற்றைப் பொடித்து வைத்துக் கொண்டு, தினம் இந்தப் பொடியில் பல் துலக்கி வர, பல்வலி, ஈறு வீக்கம் குணமாகும்.
- * குடல் புற்று நோய் காரணிகளை அழிக்கும் ஆற்றல் இலவங்கப்பட்டைக்கு உண்டு என அமெரிக்காவில் மேற்கொண்ட ஒரு ஆய்விலிருந்து தெரிய வருகிறது.
- * பட்டை, ஏலம், ஜாதிக்காய், சீரகம், சுக்கு இவை




- களைப் பொடித்து தேனில் குழைத்து, சாப்பிட்டு வர, வயிற்றுப் பொருமல் வற்றும்.
- * தூக்கமின்மையால் அவதிப்படுபவர்கள் சிறிது பட்டை, கசகசா இரண்டையும் மென்றுதின்று, ஒரு செவ்வாழைப் பழம் சாப்பிட்டுவர, நன்கு தூக்கம் வரும். இது ஒரு எளிய இயற்கை மருந்து.
 - * பட்டை, அதிமதுரம் இவற்றைப் பொடித்து சூடான பசும்பாலில் இட்டு, சிறிது மஞ்சள் தூளும் சேர்த்து பருகிவர, கடுஞ்சளி, இருமல் குணமாகும்.
 - * பட்டை, சுக்கு இத்துடன் சிறிது நீர் தெளித்து மைய்யாக அரைத்து பற்றிட, ஒற்றைத் தலைவலி ஓடிவிடும்.
 - * மாதவிலக்கின்போது அதிக இரத்தப்போக்கு இருந்தால், பட்டையைத் தூள் செய்து தேனில் கலந்து சாப்பிட்டுவர, மாதவிலக்கு இயல்பாகும்.
 - * பட்டை, மிளகு, சீரகம் மூன்றையும் பொடித்துத் தின்று, இரண்டு தம்ளர் குளிர்ந்த நீர் குடித்தால், வாயுத் தொல்லை நீங்கும்.
 - * பட்டை, சுக்கு, மிளகு சேர்த்து சிறிது நீர் தெளித்து விழுதாக அரைத்து, சூடாக்கி கை, கால் மூட்டுகளில் தடவிவர, மூட்டுவலி தீரும்.
 - * கறிவேப்பிலையுடன் பட்டை வைத்து அரைத்து, தயிரில் சேர்த்து சாப்பிட்டால், உடல் சூடு தணியும்.
 - * வசம்பு, பட்டை இவற்றைப் பொடித்து, எலுமிச்சைச் சாறில் கலந்து, தலையில் நன்கு தேய்த்து, அரைமணி நேரம் கழித்து குளிர்ந்த நீரில் குளித்தால், ஈரும், பேனும் ஒழியும்.
 - * சிறிது எலுமிச்சைச் சாறு, இஞ்சிச்சாறு இவற்றுடன் பட்டையைத் தூள் செய்து இட்டு பருகிவர, பித்தம் குணமாகும்.



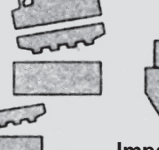
goldin HI-TECH CLEANING PROCESS DEHULLING PROCESS MACHINERY




Clean-O-graders



Destoners



Gravity Separators



Impact Hullers

- * Screen-air Separators
- * Clean-O-graders
- * Destoners
- * Gravity Separators
- * Impact Hullers
- * Hull Separators
- * Air Classifiers

Also we manufacture

- * Belt Conveyors
- * Bucket Elevators
- * Screw Conveyors
- * Redler Chain Coveyors
- * Cyclones
- * Air Locks
- * Bag Filters
- * Centrifugal fans etc.

Attention

Spice Processors Seeds Processors Oilseeds Millers

- ❖ Cleaning & Grading system for Spices, grains & seeds
- ❖ Dehulling & hull Separation Systems
- ❖ Material conveying system & Dust collection plant
- ❖ Pre-cleaning and silo storage Plants
- ❖ Cleaning, Decorticating and oil mill plants

GRAINS : * Wheat * Maize * Barley * Paddy
* Coffee * Pulses

SPICES : * Black Pepper * Coriander * Celery Seed
* Caraway Seed * Fennel * Cumin Seed
* Sesame Seed * Fenugreek

OIL SEEDS : * Sunflower * Groundnut * Castor Seed
* Soyabean * Rape Seed * Neem Seed

KINDLY CONTACT

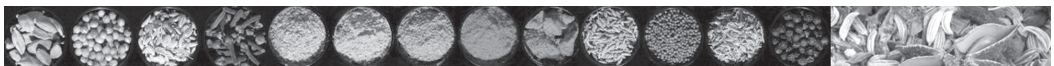
GOLDIN (INDIA) EQUIPMENT PVT. LTD.
F/29, B.I.D.C. Industrial Estate, Gorwa Vadodara-390 016
Mob : 94260 79535, 98250 61427
Telefax : 91-0265-2280168, 2290642
E-mail : goldinequip@yahoo.com, sales@goldinequip.com
website : www.goldinequip.com

SINGLE SOURCE FOR TURN-KEY PROJECTS

* GOLDIN EXPERTISE AT YOUR SERVICE *

A leader in Separation Machineries

EX - COLLABORATOR OF FORSBERG INC. U.S.A.



Serving Business with Profits

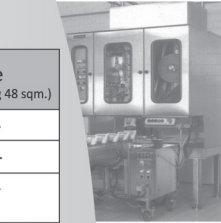
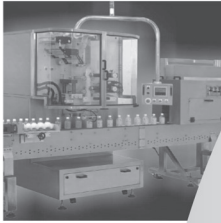
Participate in

AAHAR
THE INTERNATIONAL FOOD FAIR
2009

March 7 - 10, 2009

VENUE: Hall No. 7 to 12A & 18
Pragati Maidan, New Delhi
TIMING: 10:00 A.M. to 6:00 P.M.

24th International Food & Hospitality Fair
(Two Concurrent Exhibitions)



Food India: Exhibition on Food, Processed Food & Beverages
Hospitality India: Exhibition on Hotel & Restaurant Equipment and Supplies

Hall No. 18 & 7E Hall No. 7 to 12A

PARTICIPATION FEE

	Shell Scheme (built up) per sq.mtr. (min. booking 12 sqm.)	Bare space per sq.mtr. (min. booking 48 sqm.)
Indian Exhibitor	Rs. 5700/-	Rs. 5100/-
Foreign Exhibitor	US \$ 185/-	US \$ 170/-
Indian Agents for Foreign companies	Rs. 8200/-	Rs. 7500/-

12.36% Service Tax will be charged extra.

Special Features

- Culinary show with live demonstration & Cooking competition and tasting of various food preparations.
- Seminars and Conferences.

for further detail, please contact the organisers

 **India Trade Promotion Organisation**
Pragati Maidan, New Delhi-110001

Tel.: 91-11-23371815, 23371832, 23371814 Fax: 91-11-23371869, 23371845
E-mail : ni@itpo-online.com / ida@itpo-online.com / plsharma@itpo-online.com / dyalchand@itpo-online.com

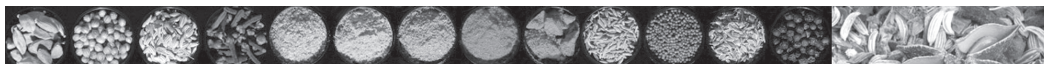
Supported by:



Ministry of Food Processing Industries
(Govt. of India) &
Agricultural & Processed Food Products -
Export Development Authority (APEDA)

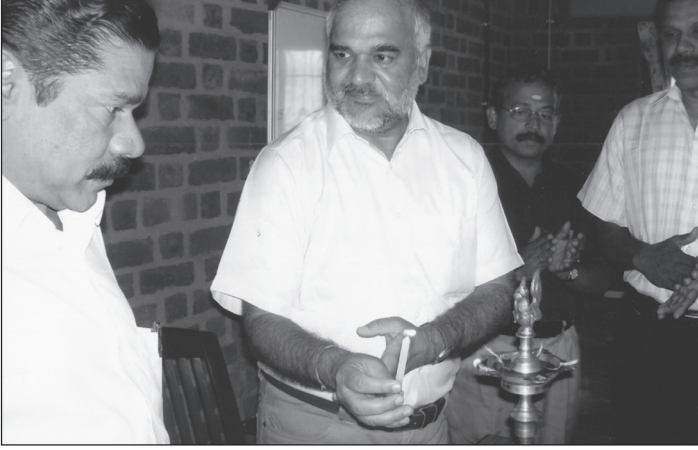
Associates:

ARCHII, HOTREMAI, CIFTI, AIFPA.



நிகழ்வுகள்

அட்டப்பாடி விவசாயிகளுக்கு விரிவாக்க உதவி



டிசம்பர் 16, 2008ல் அகாலியில் நடைபெற்ற கூட்டத்தில் திரு. வி.கே. யுனியால் ஐஎஃப்எஸ் திட்ட இயக்குநர் AHADS அட்டப்பாடி வாசனைப் பொருட்கள் விவசாயிகளுக்கான விரிவாக்க உதவிகளை வழங்குவதற்கான நிகழ்ச்சியைத் துவக்கி வைத்தார். திரு. பி.கே. ரவி, கூடுதல் திட்ட இயக்குநர் மற்றும் வி.ஜே. ஜோசப், உதவி இயக்குநர், ஸ்பைசஸ் போர்டு, ராஜகுமாரி ஆகியோரையும் படத்தில் காணலாம். இந்த ஏற்பாடுகளின்படி ஒவ்வொரு செவ்வாய்க் கிழமை யன்றும் ஸ்பைசஸ் போர்டின் கோயம்புத்தூர் அலுவலகத்திலுள்ள அலுவலர் ஒருவர் அகாலியிலுள்ள AHADS அலுவலகத்தில் காலை 10 முதல் மதியம் 1 மணி வரை இருந்து அப்பகுதி விவசாயிகளுக்கான விரிவாக்க உதவிகளை வழங்குவார்.

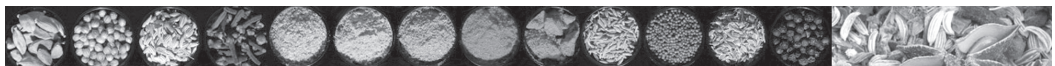
பேத்தொட்டி

ஸ்பைசஸ் போர்டின் ஐசிஆர்ஐ ஏற்பாடு செய்துள்ள மொபைல் அக்ரி கிளினிக் நவம்பர் 19, 2008ல் சாந்தம்பாறைக்கருகிலுள்ள பேத்தொட்டியில் ஏல விவசாயிகளை அணுகி தேவையான ஆலோசனைகளை வழங்கிடும் காட்சி



கரடிக்குழி

பீர்மேடு ஸ்பைசஸ் போர்டு கிளை அலுவலகம் ஏற்பாடு செய்திருந்த அக்ரி-கிளினிக் நிகழ்ச்சி டிசம்பர் 2, 2008ல் 56வது மைல் எனப்படும் கரடிக்குழியில் ஏல விவசாயிகளை சந்திக்கும் காட்சி



தொடுபூழா

வாசனைப் பொருட்களை கொள்முதல் செய்து, தரம் பிரித்து, பாதுகாப்பது தொடர்பாக KADS விரிவாக்க அலுவலர்களுக்கு பயிற்சியளிக்கும் நிகழ்ச்சியைத் துவக்கி வைப்பது திரு. பி.ஜே. ஜோசப்,



எம்.எல்.எ. முனைவர் எ.வி. மேத்யூ, குமரகம், திரு. எம்பி சுரேஷ், துணை இயக்குநர் (மார்க்கெட்டிங்) ஸ்பைசஸ் போர்டு, போடிநாயக்கனூர் மற்றும் திரு. சி.வி. ஜார்ஜ், துணை இயக்கநர், எக்ஸ்போர்ட் இன்ஸ் பெக்ஷன் ஏஜென்சி, கொச்சி ஆகியோர் விரிவாக்க அலுவலர்களுக்கு வகுப்புகள் எடுத்தனர்.



பயிற்சியில் கலந்து கொண்டவர்கள்

ஜாம்பை

திரு. எஸ்.ஆர். சுந்தரராமன், முன்னணி இயற்கை விவசாயி சத்யமங்கலம் நவம்பர் 15, 2008ல் தமிழகத்திலுள்ள ஜாம்பையில் இயற்கை விவசாய செய்முறைகள் குறித்து விவசாயிகளுக்கு விளக்கமளிக்கும் காட்சி.

இயற்கை விவசாய விளக்க நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்ட விவசாயிகள்



பாக்குளம்

இயற்கை விவசாயம் தொடர்பான பயிற்சி மற்றும் தரமேன்மை பயிற்சியில் கலந்து கொண்டவர்கள். இந் நிகழ்ச்சி அக்டோபர் 30, 2008ல் இடுக்கி மாவட்டத் திலுள்ள பாக்குளத்தில் நடைபெற்றது.



கோயம்புத்தூர்

நவம்பர் 18, 2008ல் நடைபெற்ற மஞ்சள் விவசாயம் தொடர்பான அதிகாரிகளுக்கான பயிற்சி வகுப்பை முனைவர் வீர ராகவ தாத்தம், டீன், தோட்டக்கலைக் கல்லூரி துவக்கவுரையாற்றும் காட்சி. திரு.



பூசாரிபட்டி

சேலம் மாவட்டத்திலுள்ள பூசாரிபட்டியில் நவம்பர் 20, 2008ல் நடைபெற்ற தரமேன்மை பயிற்சி வகுப்பில் திரு. நாராயண சாமி, அமைப்பாளர், சமாதானபுரம் (என்ஜிஓ) விவசாயிகளிடையே உரையாற்றும் காட்சி.



ரோசே, உதவி இயக்குநர், தோட்டக்கலை, முனைவர் ராஜாமணி, பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர் பொருட்கள் துறை மற்றும் முனைவர் பி. பரமகுரு, பேராசிரியர், தோட்டக்கலை, கோயம்புத்தூர் ஆகியோரையும் காணலாம்.

பூசாரிபட்டி நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்ட விவசாயிகள்



சிட்டிலிங்கி

நவம்பர் 22, 2008ல் சிட்டிலிங்கியில் நடைபெற்ற மண்டல இயற்கை விவசாய கருத்தரங்கில் கலந்து கொண்ட விவசாயிகள். திரு. பொம்முதுரை, தலைவர், சிட்டிலிங்கி, பஞ்சாயத்து தலைமை தாங்கினார். திரு. மோகன், உதவி இயக்குநர், தோட்டக்கலை, திரு. வி. நாராயணசாமி, துணை இயக்குநர், கேரளா & தமிழ்நாடு, ஸ்பைசஸ் போர்டு, முனைவர் லவிதா, ஆதிவாசிகள் மருத்துவமனை, திரு. எஸ். ஆர். சுந்தரராமன் ஆகியோர் வகுப்புகள் எடுத்தனர்.



ஜெல்லிப்பாறை

ஜெல்லிப்பாறையில் நவம்பர் 26, 2008ல் நடைபெற்ற தரமேன்மை பயிற்சி வகுப்பில் விவசாயிகளுக்கு விளக்கமளிப்பவர் திரு. எம்.எஸ். ராமலிங்கம், முதுநிலை கள அதிகாரி, ஸ்பைசஸ் போர்டு, கோயம்புத்தூர்.



ஜெல்லிப்பாறை நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்ட விவசாயிகள்



கல்லுப்பாலம்

உடும்பஞ்சோலைக்கருகில் உள்ள ஏலக்காய் தரமேன்மை பயிற்சி முகாமில் கலந்து கொண்ட ஏல விவசாயிகள்

தாண்டுகாரன் பாளையம்

மஞ்சளில் வரும் நோய்கள் குறித்து முனைவர் முத்துலட்சுமி, உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்நாடு வேளாண் பல்கலைக் கழகம், நவம்பர் 28, 2008ல் தாண்டுகாரன் பாளையத்தில் நடைபெற்ற பயிற்சி முகாமில் விளக்கமளிக்கும் காட்சி.



தாண்டுகாரன் பாளையம் பயிற்சியில் கலந்து கொண்ட விவசாயிகள்



வேது மைல்

தரமான ஏற்றுமதிக்கேற்ற ஏலக்காய் உற்பத்தி செய்யும் முறைகள் பற்றி திரு. பா. வெங்கடேசன் முதுநிலை கள அதிகாரி, ஸ்பைசஸ் போர்டு, குமுளி, வேது மைல் பகுதியிலுள்ள ஏல விவசாயிகளுக்கு எடுத்துக்கூறும் காட்சி. இந்நிகழ்ச்சி நவம்பர் 11, 2008ல் நடைபெற்றது.



ஏலக்காய் பயிற்சி வகுப்பில் கலந்து கொண்ட விவசாயிகள்

யு. கொசாலி

கர்நாடக மாவட்டத்திலுள்ள யு. கொசாலி எனுமிடத்தில் நடைபெற்ற ஏலக்காய் தரமேன்மை பயிற்சி நவம்பர் 5, 2008ல் நடைபெற்ற காட்சி.

இந்தி நிகழ்ச்சிகள்

இந்தி இருவார கொண்டாட்ட நிகழ்ச்சிகளின் நிறைவு நாள் டிசம்பர் 30, 2008ல் கொச்சியில் ஸ்பைசஸ் போர்டின் தலைமையகத்தில் நடைபெற்றது. இந் நிகழ்ச்சிக்கு சிறப்பு விருந்தினராக வருகை தந்திருந்த முனைவர் எம்.பி. மத்தாய், முன்னாள் பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர் ஸ்கூல் ஆஃப் காந்தியன் ஸ்டடீஸ் உரையாற்றும் காட்சி. திரு. வி.கே.கே. நாயர், செயலர், ஸ்பைசஸ் போர்டு உடனிருக்கக் காணலாம்.



திரு. எம்.பி. மத்தாய், ஸ்பைசஸ் போர்டு தயாரித்து வெளியிட்ட "சந்தேஷ்" என்ற இந்தி புத்தகத்தை வெளியிட்டு, அதன் முதல் பிரதியை திரு. வி.கே.கே. நாயர் அவர்களுக்கு வழங்கும் காட்சி.



கர்நாடக மண்டல இந்தி கருத்தரங்கு

டிசம்பர் 16-18, 2008 தேதிகளில் சக்லஸ்பூரில் நடைபெற்ற மண்டல இந்தி கருத்தரங்கு செயல்படும் காட்சி



கண்காட்சிகள்

நவம்பர் 13-17, 2008ல் சிக்கிமிலுள்ள சுங்தாங்கில் நடைபெற்ற பப்ளிக் இன்பர்மேஷன் கேம்பைன் கண்காட்சியில் ஸ்பைசல் போர்டின் காட்சிக் கூடத்தின் தோற்றம். முனைவர். ஜி. லிங்கப்பா, உதவி இயக்குநர், மண்டல அலுவலகம், மங்கள் இக்கண்காட்சியை வாரியத்தின் சார்பில் ஒருங்கமைத்தார்.



மண்டல வேளாண் கண்காட்சி

திரு. டி.என். தகர்ப்பா, சபாநாயகர், சிக்கிம் மாநில சட்டசபை, திரு. ரவி டெலாங், இ.ஆ.ப. பிரின்சிபல் செக்ரட்டரி ஆகியோரை டிசம்பர் 1-3, 2008ல் நடைபெற்ற மண்டல வேளாண் கண்காட்சியின் வாரியத்தின் காட்சிக் கூடத்திற்கு வரவேற்பது முனைவர் எம். ஆர். சுதர்சனன், துணை இயக்குநர் மற்றும் பி.சி. சித் தராமப்பா, துணை இயக்குநர்.



அக்ரோ டெக் 2008

சண்டிகரில் நவம்பர் 28 முதல் டிசம்பர் 1 வரை நடைபெற்ற அக்ரோ டெக் 2008 கண்காட்சியில் பார்வையாளர்களின் கேள்விகளுக்கு விளக்கமளிப்பவர் திரு. பி.பி. கேனல், உதவி இயக்குநர் (மார்க் கெட்டிங்) கேங்டாக்.



கிருஷி மேளா

முடிகிரியில் நவம்பர் 26, 27 தேதிகளில் நடைபெற்ற கிருஷி மேளாவில் ஸ்பைசஸ் போர்டின் காட்சிக்கூடம்



ஸ்பைஸ் ஃபெஸ்ட்

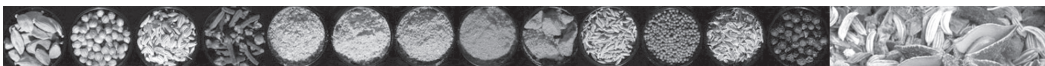
திரு. பினாய் விஸ்வம், கேரள அரசின் வனத்துறையின் மாண்புமிகு அமைச்சர் அவர்களை குழுளியில் நடைபெற்ற ஸ்பைஸ் ஃபெஸ்ட் 08 ல் ஸ்பைஸ் போர்டின் காட்சிக் கூடத்தில் வரவேற்பது திரு. பி. ரவிக்குமார், கள அதிகாரி, ஸ்பைசஸ் போர்டு, போடிநாயக்கனூர்.



அகில இந்திய அளவில் டிசம்பர் 2008ல் நடைபெற்ற ஏலக்காய் ஏல பட்டியல் (2007 டிசம்பருடன் ஒப்பிடப்பட்டது)

கால அளவு	டிசம்பர் 2008		டிசம்பர் 2007	
	விற்பனை (கிலோ)	சராசரி விலை ரூ/கிலோ	விற்பனை (கிலோ)	சராசரி விலை ரூ/கிலோ
முதல் வாரம்	2,02,391	426.97	2,03,748	532.16
இரண்டாம் வாரம்	1,57,776	445.07	1,67,432	531.74
மூன்றாம் வாரம்	2,96,849	441.61	1,31,274	511.81
நான்காம் வாரம்	3,14,154	436.69	1,03,375	503.53
ஐந்தாம் வாரம்	2,24,658	444.70	88,065	555.49
மொத்தம்	11,95,828	438.88	6,93,894	526.90

ஆதாரம்: அங்கீகாரம் பெற்ற ஏல நிறுவனங்கள் அளித்த ஏல அறிக்கைகளின் அடிப்படையில்



‘செய்’ தொழில்

செய்யும் தொழிலே தெய்வம் என்கிறோம்!

அந்த தொழில் செய்ய உதவியாய் இருப்பவற்றிற்கு நன்றியும் செய்கிறோம்.

விவசாயமானால் மாடுகளுக்கு மாட்டுப் பொங்கல் என்றும் தொழிற்சாலைகளானால் தொழில்புரிய உதவும் கருவிகளுக்கு ஆயுத பூஜை என்ற பெயர்களில் நமது நன்றிகளைத் தெரிவித்துக் கொள்கின்றோம்.

ஆனால் இதில் ஒரு சிறிய பிரச்சனை என்னவென்றால் தொழிலைத் தேர்ந்தெடுப்பதுதான்.

பொதுவாக நல்ல வருமானம் வந்தாலே அத்தொழில் தெய்வமாகிவிடும்.

திறமையுடன் முயற்சியும் மூலதனமும் இருந்தால் எந்தத் தொழிலையும் தெய்வமாக்கி விடலாம்.

ஆனால்.....
உழைப்பு
திறமை
பணம் வரும் வழி
அரும் பாடுபட்டு வருவதே வருமானம்
அதில் காக்கப்படுவது

* போடி சிவாஜி *

ஒருவரின் தன்மானம்.

சொந்தமாக பையில் சில்லறை இருந்தாலே மதிப்பு....

என்பது போன்ற உண்மைகளை ஒரு மனிதன் உணர்ந்து கொள்வது எப்போது?

இதற்கென்று ஒரு வயது சொல்லி வைக்கப்படவில்லை.

தனிப்பட்ட முறையில் வாழப் பழகும்போது இவையாவும் ஒவ்வொன்றாய் அனுபவப் பாடமாக அமைந்து விடலாம்.

ஆனால் இவற்றை யெல்லாம் ஒரு மனிதன் தனது சிறுவயது முதலே பழகிக் கொள்ளலாமே!

தனித்து இயங்க தனித்து சிந்திக்க தனியே சம்பாதிக்க என்று சமுதாயத்தை சிறுவயது முதலே எட்டிப் பார்த்துப் பழகிக் கொள்ளலாமே!
சமீபத்தில் பெட்ரோல் பங்குகளில்

பெட்ரோல் தட்டுப்பாட்டினால் நீண்ட வரிசையில் நின்ற நேரத்தில் பெட்ரோல் நிரப்பிக் கொண்டிருந்த அந்த இளைஞனைக் கண்டபோது முகத்தில் ஒருவித படிப்பு வாசனை அடித்தது.

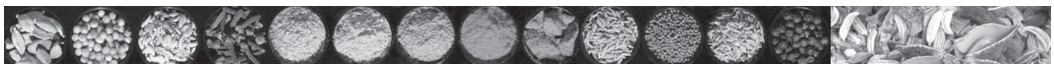
என்முறை வந்தபோது நீ மாணவனா? என்றேன். ஆம்! இளநிலை பட்டதாரி முதுநிலை படிக்கின்றேன் பகுதிநேர வேலையாக இதை செய்கின்றேன் மாதம் 3000 சம்பளம் என் குடும்பத்திற்கும் என் படிப்பிற்கும் பெரும் உதவியாக உள்ளது என்றான்.

பெரும் வரிசை இதற்குமேல் பேச முடியாததால் சற்றுநேரம் காத்திருந்து அந்த இளைஞன் ஓய்வாக வந்தபோது நான் தொடர்ந்தேன்.

நானும் உன்னைப்போல் எல்லா வேலைகளையும் செய்பவன்தான்.

என் மகன் 10வது படித்தபோது தினமும் காலையில் தினசரி பத்திரிக்கைகளைப்போட அனுப்பி வைத்தவன்.

மனமொத்த நண்பர்களுடன் சேர்ந்து



விடுமுறை நாட்களையெல்லாம்
பணம் தரும் நாட்களாக
மாற்றிக் கொள்ளும்
தந்திரத்தை அவன்
கற்றுக் கொண்டுவிட்டான்.

உன்னைப் பார்த்ததில்
மகிழ்ச்சி.

குறிப்பாக உன்னை
இதுபோன்ற வேலை செய்ய
சம்மதித்த

உன் பெற்றவர்களை
மதிக்கின்றேன்
நல்ல நிலைக்கு உயர்வாய்
என்று வாழ்த்தி
விடை பெற்றேன்.

இதுபோன்ற சில
இளைஞர்களிடம்
இது தொடர்பாக
பேசிப்பார்த்தபோது
பலரும்
படிக்கும்போதே
வேலைகளுக்கு
செல்ல விரும்புகின்றனர்.

ஆனால்
என் மகன்
இந்த வேலை செய்வதா?
என்பது போன்ற
வீணான
கௌரவப் பிரச்சனைகளை
எழுப்பி
பலரையும் சோம்பேறிகளாக்கி
அடைக் கோழிகளாய்
மாற்றி விடுவது
பெற்றோர்கள்தான்
என்பதும் உண்மையாகவே
உள்ளது.

உள்ளூரில் இருக்கும்வரை
அடுத்த வீட்டுக்காரனின்
ஏச்சுக்கும் பேச்சுக்கும்

அடங்க வேண்டிய நிலையை
உணர்ந்த
நம் இளைஞர்கள்
வெளியூர்களில் போய்
கடுமையாய் உழைக்கின்றனர்
குடும்பத்தைக்
காப்பாற்றுகின்றனர்.

வெளியூரில் எந்த வேலை
செய்தாலும்
உள்ளூரில்
அடுத்த வீட்டுக்காரனுக்கு
புரியாத ஒரு வேலையின்
பெயரைச் சொல்லத்
தெரிந்து கொண்டால் போதும்
கீழே குறிப்பிடப்போகும்
நிகழ்ச்சி தேனி
பேருந்து நிலையத்தில்
நடந்தது.

அதிகாலைப் பொழுது
திருப்பூரிலிருந்து வந்த
பேருந்திலிருந்து இறங்கிய
இளைஞனை நோக்கி
ஒரு பெண்மணி
“ஏய்! முத்துமணி!
எங்கப்பா இருக்க?
என்ன செய்து” என்று
விசாரித்தார்.

பதில் கூறிய இளைஞன்
திருப்பூர்ல “மேஷனா”
(Mason - கொத்தனார்)
இருக்கேன் என்றான்.
“மேஷனா”வா இருக்க?
என்று வியந்தவரிடம்
முத்துமணி திருப்பிக் கேட்டான்
உங்க மகன் வடிவேல்
என்னம்மா செய்கிறான்? என்று.

அதற்கு அந்தம்மா
சொன்ன பதில்
என்ன தெரியுமா?

அதை ஏம்ப்பா கேட்குறே!
உங்கூட வந்திருந்தாக்கூட
அவனுக்கும் உன்ன மாதிரி
கௌரவமான வேலையா
வாங்கித் தந்திருப்ப...
ம்... அவன் நேரகாலம்
நம்மூர்லதான்
கொத்தனாரா இருக்கான்
என்று கூறியதும்
அந்த இளைஞன் சிரித்து
சமாளித்தவாறு
அந்த பெண்மணியிடமிருந்து
விடை பெற்றான்.

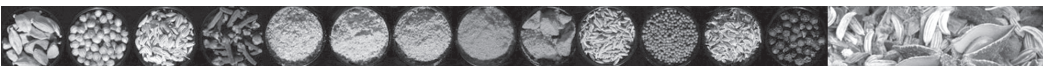
எந்த வேலையையும்
ஏற்றுச் செய்ய
இளைஞர்களைத்
தயார்ப்படுத்துவது
பெற்றோரின் கடமை.

அவரவர் தகுதிக்குத் தகுந்த
வேலை நிச்சயம்
கிடைக்கவே செய்யும்....

வரட்டு கௌரவம்
என்பார்களே...
அதைப் பார்க்காமல்
கிராமப்புறங்களிலும்
நகரங்களிலும்
மாணவப் பருவ
வேலை தேடல் தொடர்ந்தால்
இன்றைய கால கட்டத்தில்
அத்தியாவசிய வேலைகளுக்கு
ஆட்கள் கிடைக்காத நேரத்தில்
ஒரு சமுதாயத் தொண்டாகவே
இருக்கும்.



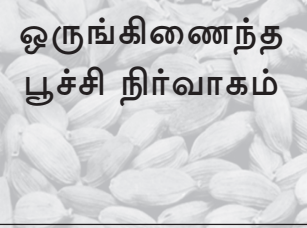

“என் மகனைப் பேப்பர் போட
சொன்னேன்” -
என்று சொன்னீர்களே
அதென்னவாம்?
என்கிறீர்களா!
சொல்கிறேன்

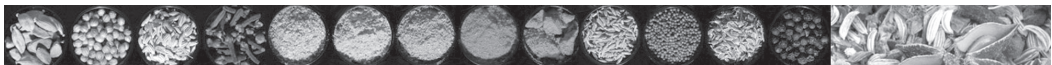
(தொடரும்...)



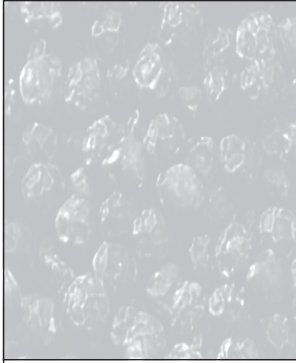



முக்கிய வாசனைப் பயிர்களுக்கான பிரவரி மாத சாகுபடிக் குறிப்புகள்

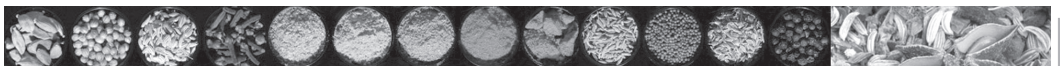
தமிழில்:
எம்.எஸ். இராமலிங்கம்,
முதுநிலை கள அதிகாரி,
கோயம்புத்தூர்


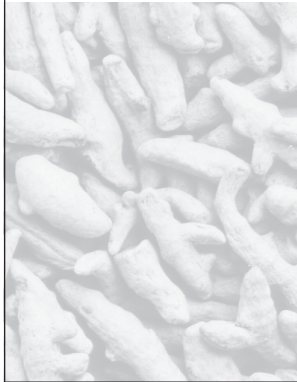

பயிர்களின் பெயர்	சாகுபடி முறைகள்
<p>ஏலக்காய் நாற்றங்கால் பராமரிப்பு</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ நாற்றங்காலில் தேவைக்கேற்ப தண்ணீர் ஊற்ற வேண்டும். ➤ நாற்றமுகல் நோயைக் கட்டுப்படுத்த 0.2 சத காப்பர் ஆக்ஸி குளோரைடு அல்லது 0.2 மான்கோசெப் கரைசலை மண்ணில் ஊற்ற வேண்டும். ➤ டிரைக்கோடெர்மா அல்லது சூடோமோனாஸ் அல்லது பேசில்லை உபயோகித்து உயிரிக் கட்டுப்பாட்டு முறையில் நாற்றமுகல் நோயைக் கட்டுப்படுத்தலாம். ➤ இலை அழுகல் நோயைக் கட்டுப்படுத்த 0.3 சத மான்கோசெப் கரைசலைத் தெளிக்க வேண்டும். ➤ இலைப் புள்ளி நோயின் ஆரம்ப அறிகுறி காணப்பட்டால் அதனைக் கட்டுப்படுத்த 0.25 சத டைபோலாடான் அல்லது 0.20 சத பேவின்டினைத் தெளிக்க வேண்டும்.
<p>ஏலத்தோட்டப் பராமரிப்பு</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ நீர்ப்பாசன வசதி உள்ள இடங்களில் தேவைக்கேற்ப நீர்ப்பாசனத்தை மேற்கொள்ள வேண்டும். ➤ மானாவாரிப் பகுதியில், இதுவரை மூடாக்கு போட விட்டால், உடனே உலர்ந்த இலை, தழை மற்றும் களை எடுத்த செடிகளைக் கொண்டு செடியின் தூர்ப் பகுதியில் மூடாக்கு போட வேண்டும். ➤ மண் அரிப்பினால் பாதிக்கப்பட்டு வேர்கள் வெளியே தெரியும் தோட்டங்களில் மேல் மண்ணைக் கொண்டு தூர்ப் பகுதியில் தட்டையின் பாதிக்கிழங்கு வரை மண் அணைக்க வேண்டும். பின்னர் உடனே தூர்ப் பகுதியில் மூடாக்கு போட வேண்டும்.
<p>ஒருங்கிணைந்த பூச்சி நிர்வாகம்</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ஒருங்கிணைந்த பூச்சி நிர்வாகத்தில், தட்டையின் பச்சையாக உள்ள இலை உறையை அகற்றாமல் காய்ந்த இலைகளை மட்டும் கவாத்து செய்ய வேண்டும். ➤ சூயினால்பாஸ் பூச்சிக்கொல்லியை 100 லிட்டர் தண்ணீரில் 200 மிலி என்ற அளவில் கலந்து தண்டு துளைப்பானின் அந்துப் பூச்சி வெளிவரும் சமயத்தில் தெளிக்க வேண்டும்.
<p>நோய் நிர்வாகம்</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ தோட்டத்தை அடிக்கடி கண்காணித்து கட்டே (நச்சுயிரி) நோய் தாக்குதல் உள்ள செடிகள் காணப்பட்டால் அவற்றை உடனுக்குடன் அகற்றி அழித்துவிட வேண்டும். ➤ இலைப் புள்ளி, இலைத்துரு, மற்றும் செந்தாள் நோய்களைக் கட்டுப்படுத்த 0.25 சத மான்கோசெப் அல்லது கம்பானியன் தெளிக்க வேண்டும். (30 நாட்கள் இடைவெளியில் 2-3 தடவை தெளிக்க வேண்டும்.





	<ul style="list-style-type: none"> ➤ தட்டை ஓடிதல் காணப்பட்டால் 0.2 சத பேவிஸ்டினை தட்டையின் மீது தெளிக்க வேண்டும். ➤ இலை மஞ்சளாதல் மற்றும் வேரழுகல் நோயைக் கட்டுப்படுத்த 0.2 சத பேவிஸ்டின் அல்லது பேவிஸ்டின் + மான்கோசெப் கரைசலை இலையின் மேல் தெளித்தும் மற்றும் செடியின் தூர்ப் பகுதியில் மண் நளையுமாறு ஊற்றவும் வேண்டும். ➤ ஏலக்காய் பழுப்பு நிற புள்ளிகள் (ஆந்திரக்னோஸ்) தென்பட்டால் 0.2 சத பேவிஸ்டின் தெளிக்க வேண்டும்.
<p style="text-align: center;">அறுவடை மற்றும் அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழில் நுட்பங்கள்</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 25 முதல் 30 நாட்கள் இடைவெளியில் சீதோஷ்ண நிலையைப் பொறுத்தும் ஏலக்காயின் முதிர்ச்சியைப் பொறுத்தும் அறுவடையைத் தொடர்ந்து மேற்கொள்ள வேண்டும். உலர் சதவீதம் அதிகமாக இருக்க சரியாக முதிர்ச்சி அடைந்த காய்களை மட்டுமே அறுவடை செய்ய வேண்டும். ➤ அறுவடை செய்த காய்களை தண்ணீரில் நன்றாக அலசி உலர்த்தும் கூடங்களில் உலர்த்த வேண்டும். ➤ ஏலக்காய் உலர்த்தும்போது உலர்த்தும் கூடங்களிலிருந்து நீர்த்திவலைகள் ஆவியாவதைத் தக்க தருணத்தில் விடுவிப்பதும் சரியான வெப்ப நிலையைப் பராமரிப்பதும் ஏலக்காயில் நல்ல பச்சை நிறம் கிடைக்க ஏதுவாயிருக்கும். ➤ நன்றாக உலர்த்திய (10 சத ஈரப்பதம்) ஏலக்காய்களைச் சுத்தம் செய்து கருப்பு பாலித்தீனுடன் (300 காஜ்) கூடிய சாக்குகளில் நிரப்பி மரப்பெட்டிகளில் சேமிக்க வேண்டும்.
<p style="text-align: center;">மிளகு நாற்றங்கால்</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ முன்னமே அடையாளமிட்டு சுருட்டி வைத்த ஓடு தண்டுகளை மரக்குச்சிகளிலிருந்து பிரிக்க வேண்டும். பின்னர் அவற்றை 2-3 கணுக்களை உடைய துண்டுகளாக வெட்ட வேண்டும். அதிகமாக முதிர்ச்சியடைந்த மற்றும் முதிர்ச்சியடையாத கொடியின் பாகங்களை அகற்ற வேண்டும். ➤ மேல் மண், மணல் மற்றும் தொழு உரம் ஆகியவற்றை 3:1:1 என்ற விகிதத்தில் கலந்து 6 அங்குலம் நீளம் மற்றும் 4 அங்குலம் அகலம் உடைய பாலித்தீன் பைகளை வரிசையாக அடுக்கி தண்ணீர் ஊற்ற வேண்டும்.
<p style="text-align: center;">தோட்ட பராமரிப்பு</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ நீர்ப்பாசன வசதி உள்ள இடங்களில் தேவைக்கேற்ப கொடிகளுக்கு வாரம் ஒரு முறை குழாய் மூலம் நீர்ப் பாய்ச்ச வேண்டும். அல்லது சொட்டு நீர்ப் பாசனம் மூலம் தினமும் நீர்ப் பாய்ச்ச வேண்டும். ➤ தோட்டத்துப் பணிகளை மேற்கொள்ளும்போது கொடியின் தூர்ப்பகுதி மற்றும் வேர்ப்பகுதிக்கு எந்தவித பாதிப்பும் ஏற்படக்கூடாது.
<p style="text-align: center;">அறுவடை</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ அறுவடையைத் தொடர்ந்து மேற்கொள்ள வேண்டும். மிளகு கொத்தில் ஒன்று அல்லது இரண்டு மிளகு மணிகள் பச்சை நிறத்திலிருந்து ஆரஞ்சு அல்லது சிவப்பு நிறத்திற்கு மாறுவதுதான் மிளகு முதிர்ச்சியடைந்ததற்கு அறிகுறியாகும்.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ இந்த மாதத்தில் கொடியின் மேல் எந்த ஒரு பூச்சிக் கொல்லியையும் தெளிக்கக் கூடாது. ➤ மிளகு கொத்திலிருந்து மிளகு மணிகளை சுகாதாரமான முறையில் கை கொண்டு அல்லது மிளகு பிரித்தெடுக்கும் இயந்திரம் மூலம் பிரித்தெடுக்க வேண்டும். ➤ மிளகின் தரத்தினை மேம்படுத்த மூங்கில் பாய், கான்கிரீட் உலர்களம், பாலித்தீன் தார்ப்பாய் போன்ற சுத்தமான மற்றும் சுகாதாரமான பரப்புகளின் மீது மிளகினை உலர்த்த வேண்டும்.
<p style="text-align: center;">வனிலா பராமரிப்பு</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ காலநிலையைப் பொறுத்து தேவைக்கேற்ப கொடிகளுக்கு நீர்ப் பாய்ச்சுதலைத் தொடர வேண்டும். ➤ கொடியின் தூர்ப் பாகத்தில் போதுமான அளவில் மூடாக்கு இட வேண்டும். இதனால் வேர்கள் நன்றாக பரவ ஏதுவாக இருக்கும். ➤ வளர்ந்து வரும் வெனிலா கொடியைத் தாங்கு மரத்தில் ஏற்றிவிட வேண்டும். ➤ பூக்கள் இன்னமும் தோன்றும் தோட்டங்களில் பூக்கள் மலர்ந்த அன்றே காலை 6 மணி முதல் மதியம் 1 மணி வரை மகரந்தச் சேர்க்கை செய்ய வேண்டும். ➤ தோட்டத்தில் நச்சுயிரி நோய் தாக்குதலின் அறிகுறிகள் உள்ளதா என்று கண்காணித்து அவ்வாறு காணப்பட்டால் அந்தக் கொடியை உடனடியாக அகற்றி அழித்துவிட வேண்டும்.
<p style="text-align: center;">அறுவடை</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ காய்கள் அறுவடையைத் தொடர்ந்து மேற்கொள்ள வேண்டும். காய்களின் நுனிப் பகுதியில் வெளிறிய மஞ்சள் நிறம் காணப்படுவது காய்கள் முதிர்ச்சி அடைந்ததற்கு அறிகுறியாகும். அத்தகைய காய்களை உடனடியாக அறுவடை செய்ய வேண்டும். ➤ அறுவடை செய்த வனிலா காய்களை பார்பன் முறையில் பதப்படுத்தலாம். அல்லது அறுவடை செய்த உடன் பச்சைக் காய்களாக விற்பனை செய்யலாம்.
<p style="text-align: center;">இஞ்சி</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ குழிகளில் சேமித்து வைத்துள்ள விதைக் கிழங்குகளை 20 நாட்களுக்கு ஒரு முறை கண்காணித்து வதங்கிய மற்றும் நோய் தாக்கிய கிழங்குகளை அகற்றிவிட வேண்டும்.
<p style="text-align: center;">மஞ்சள் அறுவடை</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ தாமதமாக நட்ட தோட்டங்களில் மஞ்சளை அறுவடை செய்யலாம். ➤ முன்பே அடையாளமிட்ட செடிகளைத் தனியாக அறுவடை செய்து பின்னர் அவற்றை விதை மஞ்சளுக்காக உபயோகப்படுத்தலாம்.



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ மற்ற செடிகளையும் முதிர்ச்சியின் அறிகுறியைப் பொறுத்து அறுவடை செய்யலாம்.
<p>விதை மஞ்சள் சேமிப்பு</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ விதை மஞ்சளை 0.3 சத டைத்தேன் எம் 45 கரைசலிலும் மற்றும் 0.1 சத மாலத்தியான் கரைசலிலும் 30 நிமிடங்களுக்கு தனித்தனியே மூழ்க வைக்க வேண்டும். ➤ பின்னர் வடித்து விதை மஞ்சளை நிழலில் உலர்த்த வேண்டும். ➤ நிழலில் குழி எடுத்து மணல் அல்லது மரப்பொடி பரப்பி அடுக்கடுக்காய் விதை மஞ்சளைச் சேமிக்க வேண்டும். மேல் அடுக்கிற்கு மேல் ஓரளவு இடைவெளி கொடுத்து மரத்தினாலான அல்லது மண் பாண்டத்தினாலான துளைகள் உள்ள மூடிகளின் உதவியால் அல்லது தென்னை ஓலையால் குழியை மூட வேண்டும். ➤ முன்னமே அறுவடை செய்த தோட்டங்களில் குழிகளில் சேமித்து வைத்துள்ள விதைக் கிழங்குகளை 20 நாட்களுக்கு ஒரு முறை கண்காணித்து வதங்கிய நோய்தாக்கிய கிழங்குகளை அகற்றிவிட வேண்டும்.
<p>அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழில் நுட்பங்கள்</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ அறுவடை செய்த மஞ்சளை விரலி மற்றும் உருண்டைக் கிழங்கு (குண்டு) களைத் தனியே பிரித்து பதப்படுத்த வேண்டும். ➤ மஞ்சள் கிழங்குகளைச் சுத்தமான தண்ணீரில் வேக வைத்து சூரிய ஒளியில் உலர்த்துவதன் மூலம் பதப்படுத்தலாம். ➤ மஞ்சளை வேக வைத்தவுடன், கிழங்குகளை கான்கிரீட் உலர்களம் அல்லது பாலித்தீன் தார்ப்பாய் போன்ற சுத்தமான மற்றும் சுகாதாரமான பரப்புகளின் மீது மட்டுமே உலர்த்த வேண்டும். நன்றாக உலர்த்தற்கு 10-15 நாட்கள் சூரிய ஒளியில் உலர்த்த வேண்டும். ➤ உலர்ந்த மஞ்சளை மெருகேற்றும் கருவி (பாலிஷர்) மூலம் மெருகேற்ற வேண்டும்.
<p>மிளகாய் பராமரிப்பு</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ கரிசல் மண் நிலங்களில் 20-25 நாட்களுக்கு ஒருமுறையும் செம்மண் நிலங்களில் 10-15 நாட்களுக்கு ஒரு முறையும் நீர்ப்பாசனத்தை மேற்கொள்ள வேண்டும். ➤ காய்ப்புழுவைக் கட்டுப்படுத்த ஒரு ஏக்கருக்கு 200 புழு சமன் அளவுடைய என்.பி.வி. கரைசலைத் தெளிக்கலாம். அல்லது மோனோகுரோட்டோபாஸ் 2 மிலி ஒரு லிட்டர் தண்ணீரில் கலந்து தெளிக்கலாம். ➤ காய்த் துளைப்பானின் (ஸ்போடாப்டிரா லிட்டிரா மற்றும் ஹிலியாத்திஸ் ஆர்மிஜெரா புழுக்களின்) அந்துப் பூச்சிகளின் நடமாட்டத்தைக் கண்காணிக்க இனக் கவர்ச்சிப் பொறியின் வேதிப் பொருளை (ரப்பர் செப்டமை) மாற்ற வேண்டும்.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ பின்கருகல் மற்றும் பழ அழுகல் நோயைக் கட்டுப்படுத்த ஒரு லிட்டர் தண்ணீருக்கு காப்பர் ஆக்சி குளோரைடு 3 கிராம் அல்லது மேன்கோசெப் 2.5 கிராம் என்ற அளவில் கலந்து தெளிக்க வேண்டும்.
<p>அறுவடைக்குப் பிந்திய தொழில் நுட்பங்கள்</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ இரண்டாவது அறுவடையைத் தொடங்கலாம். பறித்த மிளகாய் பழங்களை கால நிலையைப் பொறுத்து 10-15 நாட்கள் சூரிய ஒளியில் உலர வைக்க வேண்டும். ➤ சுகாதாரமற்ற திறந்த வெளியில் மிளகாயை உலர்த்துவதால் அதன் தரம் பாதிக்கப்படுவதுடன் நிறமும் மங்கி விடும். ➤ இதனைத் தடுக்க முடிந்த வரையில் மிளகாய் உலர்த்தும் இயந்திரம் அல்லது சூரிய சக்தி பாலித்தீன் உலர்வறைகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். ➤ மிளகாயைத் தரையின் மேல் உலர்த்தும்போது பாலித்தீன் விரிப்பு (தார்ப்பாய்) அல்லது சுத்தமான உலர் கலத்தின் மீது உலர்த்த வேண்டும். ➤ உலர்ந்த மிளகாயின் ஈரப்பதம் 8-10 சதத்திற்குள் இருக்குமாறு கவனித்து கொள்ள வேண்டும்.
<p>கொத்தமல்லி</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ விதைத்த 105-110 நாட்களில் ஐந்தாவது முறையாக நீர்ப்பாய்ச்ச வேண்டும். மற்றும் விதைத்த 115-125 நாட்களில் ஆறாவது முறையாக நீர்ப்பாய்ச்ச வேண்டும். ➤ சாம்பல் நோயைக் கட்டுப்படுத்த கந்தகத் தூளை (300 மெஷ்) எக்ட்டுக்கு 25 கிலோ என்ற அளவில் அதிகாலை நேரத்தில் செடியின் மீது தூவ வேண்டும். அசு வினியைக் கட்டுப்படுத்த ஒரு லிட்டர் தண்ணீரில் ஒரு மிலி டைமெத்தோயேட் என்ற அளவில் கலந்து தெளிக்க வேண்டும்.

ஸ்ரீஸ்ரீ இந்தியா - விற்கு உங்கள் சந்தாவைப் புதுப்பிக்க மறக்க வேண்டாம்

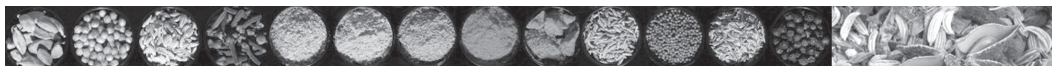
MONTHLY AVERAGE PRICES OF SPICES FOR DECEMBER 2008

SPICE	CENTRE	GRADE	PRICERS/KG	
Black Pepper	Kochi	Ungarbled	101.60	
		Garbled	106.60	
Cardamom small (Auction)	Vandanmettu	e-auction	442.93	
		Bodinayakanur	e-auction	480.42
			Saklaspur	325.35
			Sirsi	379.68
Cardamom (L)	Maharashtra	Siliguri	502.12	
		Badadana	142.34	
		Chotadana	123.50	
Chillies	Virudhnagar		55.50	
Ginger (Dry)	Kochi	Best	82.00	
		Medium	77.50	
Turmeric	Kochi	Alleppey Finger	46.50	
	Bombay	Rajpuri Finger	71.50	
	Bombay	Duggirala	39.75	
Coriander		Indori	61.17	
		Kanpuri	68.50	
		4%	94.25	
Cumin	Bombay		94.25	
Fennel	Bombay	-	58.33	
Fennugreek	Bombay	-	31.50	
Mustard	Chennai	-	35.33	
Garlic	Bombay	-	11.00	
Celery	Bombay	-	57.17	
Clove	Cochin	-	280.00	
Nutmeg(with shell)	Cochin	-	130.57	
Nutmeg(without shell)			233.46	
Mace	Cochin	-	433.08	
Cassia	Chennai	-	70.75	
Vanilla*			796.40	

SPICES SOURCES

Average FOB export price -November 2008

Prices are collected from secondary sources like Agricultural Produce Market committees, Kirana Merchants Association, India Pepper and Spice Trade Association, Licensed Cardamom Auctioneers etc.



AVERAGE INTERNATIONAL SPOT PRICES FOR DECEMBER 2008

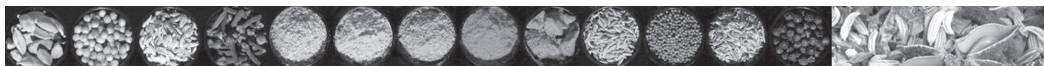
SPICE	MARKET	GRADE	(USD/KG)	(RS/KG)
Black Pepper	U.S.A	MG-1	2.87	139.05
White Pepper	U.S.A	Muntok	4.34	210.27
Cardamom(Small)	Saudi Arabia	India Asta Extra Bold	12.90	625.01
Chillies	U.S.A	India S4	2.32	112.40
		Chinese Small	2.65	128.09
Ginger(Dry)	U.S.A	Chinese Sliced	1.92	93.02
Turmeric	U.S.A	AFT 5..50 Curcumin	1.87	90.16
Coriander	U.S.A	Canadian	1.54	74.16
Cumin	U.S.A	Indian	2.69	130.03
Fennel		Egyptian fancy	1.65	79.94
Fennugreek	U.S.A	Ind/Turkey	1.15	55.72
Clove	U.S.A	Mad/Zan/Com	4.63	224.32

AVERAGE IMPORT PRICE OF VANILLA IN TO USA

GRADE/ORIGIN	MARKET	SEPTEMBER' 08 US \$/KG
Madagascar	USA	28
Indonesia	USA	16.54
India	USA	33.33
Uganda	USA	37.69

Exchange Rate 1 US \$ = Rs. 48.45

SOURCE: I.A.A. SAYIA & CO.INC.HOBOKEN





Nani leverages 30 years in delivering the finest in Indian Turmeric for domestic and international markets, combining the right mix of traditional expertise and research with dollops of creative thinking to offer complete qualitative Turmeric Whole and Ground at best competitive markets.

Nani's production facilities and headquarters are located in Erode, Tamilnadu, India - the heart of India's largest production area for turmeric crops. From an area that accounts for more than 70% of India's finest turmeric. Nani's merchandising activities reach producers all over the world.



Aditya[®]

Estd. 1972

ATC[®]

ABHISHEK[®]
5001 K

ADITYA[®]
TURMERIC

Nani[®]



NANI AGRO FOODS (P) LTD.

32, Ottukkara Chinnaiya Street, Erode - 638 003. TAMILNADU. INDIA.
Phone : Off. (0424) 2214111, 2214011, 2217195 Tel : MEGAFIN Email : aditya501@eth.net
Website : www.adityaspices.com www.turmericworld.com



World class lab for analysis of Spices & Condiments



Shiva Analyticals India Limited, a world-class analytical laboratory that provides extremely cost effective and high quality analytical services for clients around the globe.

Extensive testing facilities for:

- Residual Pesticides
- Aflatoxins & Ochratoxin
- Banned Dyes
- Microbiological Contaminants
- Toxic Metals
- Nutritional Labelling
- Spec Parameters

Our Strengths

- State-of-the-art instruments like LCMS-MS, ICP-MS, ICP-OES, GCMS, GC, HPLC, FTIR
- Fast turnaround time
- Reliable & Reproduceable Analysis
- Cost comparable to Spice Board

YOUR ASPIRATIONS ARE OUR POSSIBILITIES

Spice Board
Accredited



ANALYTICAL SOLUTIONS
WORLDWIDE

ISO 17025 (NABL)

&
ISO 9001

SHIVA ANALYTICALS (INDIA) LIMITED

Plot No. 24D [P] & 34D, KIADB Industrial Area, Hoskote, Bangalore - 562 114. India.
Tel: +91-80-2797 1322/ 1626/ 1431 or +91 99002 42040 to 43 Fax: +91-80-2797 1321
Email: info@shivathec-india.com Website: www.shivathec-india.com