டிஜிட்டல் டெய்லி
அக்ரி-டாக்டர்
agridoctor.in

கல்யாண் ஜுவல்லர்ஸ்

agridoctor.in | 9.05.2026 சனிக்கிழமை | பக்கங்கள் 27 | RNI No.TNTAM/2012/49602 | Vol.13, Issue : 266 - Madurai | Online Edition

சென்னைக்கு கண்டலேறு அணையில் இருந்து தண்ணீர் திறப்பு

சென்னை, மே 8

ஆந்திர மாநிலம், நெல்லூர் மாவட்டம், கண்டலேறு அணையில் இருந்து சென்னை குடிநீர் தேவைக்கும், திருப்பதி மாவட்டத்தில் பாசனத்திற்கும் தினமும் 1,400 கனஅடி வீதம் தண்ணீரை நேற்று முன்தினம் திறக்கப்பட்டது. முன்னதாக கண்டலேறு நீர்த்தேக்கத்தில் கங்கை பூஜை செய்து அணையில் நீர்க்கட்டுப்பாட்டு கருவியை இயக்கி தண்ணீர் திறக்கப்பட்டது.

அப்போது வெங்கடகிரி எம்எல்ஏ பேசுகையில், 'சென்னை, திருப்பதி, காளஹஸ்தி, வெங்கடகிரி மற்றும் ராபூர் பகுதிகளைச் சேர்ந்த மக்கள் மற்றும் விவசாயிகளின் பாசனம் மற்றும் குடிநீர் தேவைகளுக்காக, கண்டலேறு நீர்த்தேக்கத்தில் இருந்து 13 டிஎம்சி தண்ணீர் திறந்து விடப்படுகிறது. தற்போது கண்டலேறு அணையில் 43 டிஎம்சி தண்ணீர் உள்ளது. அதில் 5 டிஎம்சி சென்னை குடிநீர் மற்றும் ராபி இரண்டாம் பயிருக்காகவும், மேலும் 8 டிஎம்சி தண்ணீர் திருப்பதி, காளஹஸ்தி மற்றும் வெங்கடகிரி பகுதிகளை சேர்ந்த விவசாயிகள் மற்றும் மக்களின் தொழில்துறை தேவைகளுக்காகவும் திறந்துவிடப்படுகிறது. தினமும் 1,400 கனஅடி தண்ணீர் வெளியிடப்படும். ஒவ்வொரு துளி நீரையும் மக்கள் நல்ல முறையில் பயன்படுத்திக்கொள்ள வேண்டும்' என்றார்.

விவசாயிகள் கோடை காலத்தில் கடைப்பிடிக்க வேண்டியவை

முன்னோர் அனுபவத்தின் அடிப்படையில் 'சித்திரை மாதத்து உழவு பத்தரை மாதத் தங்கம்' என்றனர். இதன் பொருள் சித்திரை மாதத்தில் உழவு செய்து விட்டால், அவ்வுழவின் மூலம் ஏற்படும் நன்மைகளால் அறுவடை மாதமான தை மாதத்தில் நல்ல மகசூல் பெறலாம் என்பதாகும்.

சித்திரை மாதத்து புழுதி உழவு பத்தரை மாற்றுத் தங்கம்' என்கின்றனர். பங்குனி, சித்திரை, வைகாசி மாதங்களில் பெய்யும் மழை கோடை மழையாகும். கோடை காலத்தில் நிலத்தின் மேல் மட்ட மண் அதிக வெப்பமடைகிறது. இந்த வெப்பம் கீழ்ப்பகுதிக்கு செல்லும் போது, நிலத்தடி நீர் ஆவியாகி வெளியேறிவிடும். எனவே, கோடை காலங்களில் பெய்யும் மழை நீரானது, மழை நீர் பூமிக்குள் செல்ல வழி ஏற்படுத்தி, நிலத்தில் சேமிக்க கோடை உழவு மிகவும் அவசியமானதாகும்.

கோடை உழவு செய்யும் போது, உண்டாகும் அதிக காற்றோட்டத்தினால், மண்ணிலுள்ள பூச்சிக்கொல்லி மருந்துகளின் எஞ்சிய நஞ்சுகள் சிதைக்கப்படுகிறது. மேலும், காற்று மண்டலத்திலுள்ள நைட்ரஜன் மழை நீருடன் சேர்ந்து மண்ணிற்குள் செல்வதால், மண்ணின் அங்ககச்சத்து அதிகரிக்கும். இந்த உழவு செய்யாத கெட்டியான நிலத்தில் விழும் மழை நீரானது, மண் அரிப்பை ஏற்படுத்தி வேகமாக நிலத்தில் உருண்டோடி, வீணாகிறது. பெரும்பாலும் மானாவாரி நிலங்களில் மண் கடினமானதாக இருக்கும். உழவு செய்யும் போது, மண் இறுக்கம் குறைந்து, வளம் பெருகும். காற்றோட்டம் அதிகரித்து, நீர் ஊடுருவி நிலத்திற்குள் செல்கிறது. அறுவடை செய்யப்பட்ட அடித்தாள், வேர், மடக்கி உழப்படுவதால், சத்து அதிகரித்து, நன்மை செய்யும் உயிரினங்களின் செயல்பாடுகள் அதிகரிக்கிறது. களைகள் கட்டுப்படுத்தப்படுகிறது. தீமை செய்யும் பூச்சிகளின் கூட்டுப்புழுக்கள் வெளிக்கொண்டு வரப்பட்டு, பறவைகளுக்கு உணவாகிறது. ஒருங்கிணைந்த பூச்சி மற்றும் நோய் மேலாண்மையில், கோடை உழவு செய்வது மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

agridoctor.in the Tamil Digital daily published and edited by **M.J.Vasudevan**,
18, Chandrakanthi Nagar, Ponmeni, Bye Pass Road, Madurai - 625 016. Ph. : 4366425.

இதனால், நிலத்தடியிலுள்ள கூட்டுப்புழுக்கள் மற்றும் இதர பூச்சிகளின் முட்டைகள் மேற்பரப்பிற்கு கொண்டு வரப்பட்டு, சூரிய வெப்பத்தின் காரணமாக அழிந்து விடும். மக்காச் சோளத்தில் படைப்புழு தாக்குதலை கட்டுப்படுத்த கோடை உழவு மிகவும் சிறந்தது. புழுக்கள், அந்துப்பூச்சிகள் மற்றும் மூன்றாம் கட்ட படைப்புழுக்கள் மண்ணிலிருந்து வெளியேற்றப்பட்டு, பறவைகளுக்கு உணவாகிறது.

நிலத்தை தரிசாக விடுதல் : பயிர் சாகுபடி செய்யும் வயலைத் தரிசாக சுமார் 2 முதல் 3 மாதம் விடுவதனால் வயலில் உள்ள நூற்புழுக்கள், இரைச் செடியின்றி பயிரைத் தாக்கக் கூடிய விரியத்தினை இழக்கின்றன அல்லது இறக்கின்றன. இம்முறை மூலம் காய்கறிப் பயிர்களைத் தாக்கக்கூடிய வேர்முடிச்சு நூற்புழுக்களை வெகுவாகக் கட்டுப்படுத்தலாம்.

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தில் அங்கக வேளாண்மை பயிற்சி

கோயம்புத்தூர், மே 8

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகத்தில் அமைந்து உள்ள நம்மாழ்வார் இயற்கை வேளாண்மை ஆராய்ச்சி மையத்தில் வருகின்ற புதன்கிழமை (13.05.26) அங்கக வேளாண்மை கட்டண பயிற்சி நடைபெற உள்ளது.

இந்த பயிற்சியில் அங்கக வேளாண்மையின் அடிப்படை நெறி முறைகள், அங்கககக் களை மேலாண்மை, அங்கக பூச்சி மற்றும் நோய் மேலாண்மை, அங்கக உர நிர்வாகம், அங்ககச் சான்றிதழ், அங்கக இடுபொருட்கள் தயாரிப்பு மற்றும் அங்கக விளைபொருள்களை சந்தைப்படுத்துதல் ஆகிய தலைப்புகளில் சொற்பொழிவோடு கூடிய செயல் விளக்கங்களும் நடைபெறும். இந்த பயிற்சிக்கான கட்டணம் ஜிஎஸ்டி உட்பட ரூ.750/- ஆகும்.

விருப்பமுள்ள விவசாயிகள் 0422-2455055 / 6611206 என்ற எண்ணுக்கு தொடர்பு கொண்டு தங்களுடைய பெயர்களை பதிவு செய்து கொள்ளலாம். நேரடியாகவும் வந்து பதிவு செய்து இந்த பயிற்சியில் கலந்து கொள்ளலாம் என்று நம்மாழ்வார் இயற்கை வேளாண்மை ஆராய்ச்சி மையத்தின் பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர் கேட்டுக்கொள்கிறார்.

அக்ரி-டாக்டர்.காம் பொறுப்புத்துறப்பு (Disclaimer): இந்த மின்னிதழில் வரும் விளம்பரங்களின் உண்மைத் தன்மைக்கு நாளிதழ் பொறுப்பேற்காது. இதன் உரிமையாளரோ, வெளியீட்டு நிறுவனமோ, வெளியீட்டாளரே, ஆசிரியரோ, மற்ற ஊழியர்களோ எந்த வகையிலும் விளம்பரங்களின் உண்மைத் தன்மைக்கு பொறுப்பானவர்கள் அல்ல. வாசகர்கள் தாங்களே ஆய்ந்து அறிந்து சுய விருப்பு அடிப்படையில் தீர்மானிக்குமாறு கேட்டுக் கொள்ளப்படுகிறார்கள். விளம்பரதாரர்கள், நிறுவனங்களின் பொருட்கள், சேவைகள் போன்றவை குறித்த செய்திகளுக்கும் மேற்கண்ட பொறுப்புத் துறப்பு பொருந்தும் என்பதையும் அறியவும்.

அக்ரி-டாக்டர்
agridoctor.in Agri Digital daily

KALYAN
JEWELLERS

எல்லா நாளும் தள்ளுபடி உண்டு உங்களுக்கு மட்டும்

சிறப்புச்சலுகை

கல்யாண் ஜுவல்லர்ஸ்-ல் நகை எடுக்க வரும்போது **அக்ரி டாக்டர் வாசகர்** என்று அறிமுகப் படுத்திக் கொண்டு சிறப்பான சேவையையும், பிரத்யேக தள்ளுபடியும் பெறுங்கள். இந்த தள்ளுபடி உங்களுக்கு மட்டுமே அதுவும் எல்லா நாட்களிலும்.

குறிப்பு: அதிகார பூர்வமாக கல்யாண் ஜுவல்லர்ஸ் தள்ளுபடி அறிவிக்கும் நாட்களில் அந்த தள்ளுபடி மட்டும் செல்லுபடியாகும்.மேலும் உதவி தேவை எனில் கடையில் இருந்தே எங்களை தொடர்பு கொள்ளுங்கள்.

96331 42000, 86104 71220. 73558 87778, 99408 27084, 80563 05483

அடுப்பில்லா சமையல்

குழந்தைகளுக்கான ஆரோக்கியமான / வயது வரம்பிற்கேற்க ஸ்நாக்ஸ் வகைகள்

நேற்றைய தொடர்ச்சி...

குழந்தைகளின் ஆரோக்கியமான வளர்ச்சிக்கு சத்தான மற்றும் சுவையான ஸ்நாக்ஸ் மிகவும் அவசியம். இங்கே 1–3 வயது, 3–6 வயது மற்றும் பள்ளி செல்லும் குழந்தைகளுக்கான ஆரோக்கியமான ஸ்நாக்ஸ் குறிப்புகள் தொகுத்து அளித்து உள்ளேன்.

1. 1–3 வயது குழந்தைகளுக்கான ஸ்நாக்ஸ் குறிப்புகள்

இந்த வயதில் குழந்தைகள் திட உணவுகளை உண்ணப் பழகி வருவார்கள். அவர்களுக்கு எளிதில் செரிமானமாகக்கூடிய, மென்மையான மற்றும் ஊட்டச்சத்து நிறைந்த உணவுகளை வழங்க வேண்டும். சிறிய துண்டுகளாக நறுக்கி, அவர்கள் எளிதாக எடுத்து உண்ணக்கூடிய வகையில் இருக்க வேண்டும்.

வேகவைத்த காய்கறிகள்

கேரட், பீட்ரூட், சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்கு போன்றவற்றை வேக வைத்து மசித்து அல்லது சிறிய துண்டுகளாக நறுக்கி கொடுக் கலாம். இவை வைட்டமின்கள் மற்றும் தாது உப்புகள் நிறைந்தவை.

தயிர்

கால்சியம் மற்றும் புரதம் நிறைந்த தயிர், குழந்தைகளின் எலும்பு வளர்ச்சிக்கு உதவுகிறது. சர்க்கரை சேர்க்காமல் அல்லது மிகக் குறைந்த அளவில் சேர்க்கலாம்.

தொகுப்பு : *G.சுரேஷ்குமார், ஆசிரியர் ஓய்வு, கோவில்பட்டி.*

நாளை தொடரும்...

கோடை உழவு கோடி நன்மை - ஒரு பார்வை

முன்னோர் அனுபவத்தின் அடிப்படையில் ’சித்திரை மாதத்து உழவு பத்தரை மாதத் தங்கம்’ என்றனர். சித்திரை மாதத்தில் உழவு செய்து விட்டால், அவ்வுழவின் மூலம் ஏற்படும் நன்மைகளால் நல்ல மகசூல் பெறலாம் என்று வாலாஜா வட்டார வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் திலகவதி தெரிவிக்கின்றார்.

கோடை உழவின் நன்மைகள்

நிலத்திலுள்ள பூச்சிகளின் முட்டைகள், கூண்டுப் புழுக்கள் மற்றும் களைச்செடிகளின் விதைகள் நிலத்தின் அடிப் பகுதியிலிருந்து மேல் புறத்திற்கு கொண்டு வரப்படு வதால் அதிக வெப்பநிலை காரணமாக அழிக்கப்படுகின்றன. இதன் மூலம் சாகுபடி செய்யப்படும் அடுத்த பயிரில் பூச்சி மற்றும் நோய் தாக்குதல் குறைவாக காணப்படும்.

கோடை காலத்தில் உழவு செய்யும்போது வெப்பமும் குளுமையும் மண்ணுக்கு கிடைக்கும். மண்ணைப் புரட்டி விடும்போது முதலில் மண் வெப்பமாகி பிறகு குளுமை அடையும். இப்படி இரண்டும் கிடைக்கும் போது தான் மண்ணின் கட்டுமானம் பலப்படும். பெய்யும் மழை நீரானது நன்கு நிலத்தில் ஊடுருவி நிலத்தின் அடிப்பகுதிக்கு சென்று அடிப்பகுதியில் தங்கும். இதன் மூலம் நிலத்தின் ஈரப்பதம் காக்கப்படுகிறது. உழவு செய்யப்படாத நிலத்தில் மேற்புறம் இறுகி காணப்படு வதால் நீர் உட்புகாது.

மேலும் மழை நீரானது வளிமண்டலத்தில் நிறைந்துள்ள நைட்ரேட் என்ற வேதிப்பொருளுடன் இணைந்து மண்ணில் உள்ள தழைச்சத்தினை அதிகரிக்கச் செய்யும்.

கோடை உழவினை சரிவுக்கு குறுக்காக உழ வேண்டும். இதனால் கோரை போன்ற கிழங்கு வகைக் களைகள் கட்டுப் படுத்தப்படுகின்றன. கோடை உழவினால் அறுவடை போக எஞ்சியுள்ள பயிர்க்கழிவுகள், களைச் செடிகளின் எஞ்சிய பகுதிகள் நிலத்தில் மடக்கி உழப்படுவதால் நன்கு மட்கி பயிருக்கு தேவையான சத்துக்களை அளிப்பதால் மகசூலும், நிலத்தின் மண் வளமும் அதிகரிக்கிறது.

உழவு செய்யும் முறை

நிலத்தின் மேட்டு பகுதியில் இருந்து தாழ்வான பகுதியை நோக்கி உழவு செய்ய வேண்டும். இரண்டாவது உழவு குறுக்கு வசத்தில் இருக்க வேண்டும். குறுக்கு உழவு செய்யாமல் நேர்கோடாக உழவு செய்தால் மழை பெய்யும் போது மேட்டுப்பகுதியில் இருக்கும் சத்துக்கள் அனைத்தும் தாழ்வான பகுதிக்கு போய்விடும். குறுக்கு உழவு செய்தால் ஆங்காங்கே சத்துக்கள் மண்ணில் நிலை நிறுத்தப்படும். மழை நீரும் பூமிக்குள் சேகரிக்கப்படும்.

ஒரு ஏக்கருக்கு கோடை உழவு செய்ய தோராயமாக ரூ.800 – 900 வரை செலவாகலாம். ஆனால், இதன் மூலம் களை மற்றும் பூச்சி மேலாண்மைக்காகச் செலவிடப்படும் கூடுதல் செலவு தவிர்க்கப்படுகிறது. கோடை உழவிற்கு பிறகு சிறு தானியங்கள், நிலக்கடலை, எள் மற்றும் பயறு வகை பயிர்களை சாகுபடி செய்யலாம்.

கோடை மழை பெய்த 10 நாட்களுக்குள் அல்லது ஈரப்பதம் இருக்கும் போதே கோடை உழவு செய்வது மிகச் சிறந்தது என்றும் கோடை உழவு செய்வதால் ஒன்றுடன் ஒன்று தொடர்புடைய செயல்கள் மூலம் மண்வளமும், மகசூலும் அதிகரிக்கும் என்றும் வாலாஜா வட்டார வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் தெரிவித்துள்ளார்.

தலைக் கவசம் உயிர்க் கவசம்
முறையாக தலைக் கவசம் அணிவோம்

நவீன வேளாண்மையில் நீர் பூசணி சாகுபடி

வயலை தயார்படுத்துதல்

ரெண்டு தடவ உழவு நல்லா ஆழமா ஏர் ஓட்டிட்டு ரெண்டு டிராக்டர் வண்டி குப்பை எரு கொட்டணும் வயல்ல முதல்ல பார் பிடிச்சிடணும் பார் பிடிச்ச அந்த கால்குள்ள மட்டுந்தான் நாம

குப்பை எருவ போடணும் காடு முழுதும் நாம இறைக்கக் கூடாது. பார் போடறதுக்கும், எருவுக்கும் ரூ.12,000 செலவு ஆகும். திரும்ப எருவ பார்'ல போட்டு எறச்சி விடறதுக்கும் ரூ.3000 செலவு ஆகும். தர்பூசணி பொறுத்தவரைக்கும் நாற்று பயிராகவே 15 நாள் வளர்ந்திடும் பிறகு அத எடுத்து வெச்சா 60 நாள் வரை இருக்கும் மொத்தம் 75 நாள் பயிர் தான் வருத்துக்கு மொத்தம் 75 நாள் பயிர் தான் வருத்துக்கு நாலு போகம் தாராளமாக பயிர் செய்யலாம்.

தண்ணீர் வசதி

தர்பூசணி, நீர்பூசணி போன்ற குறுகிய காலம் செய்யறதுக்கு காரணமே தண்ணீர் இருக்கும் போது ஒரு பருவம் செஞ்சாலும் லாபம் பார்த்திடலாம்.

போர் கிணத்துல தண்ணீர் வறண்டு போச்சுன்னா ஒண்ணுமே செய்ய முடியாது. சொட்டிநீர் பாசனம் போட்டுகிட்டா ரொம்ப நல்லது காலுக்கு கால் தண்ணீர் மிதமா பாய்ச்சிக்கலாம். சொட்டுநீர் ஒரு தரம் போட்டுகிட்டா காலத்துக்கு உதவும். நாத்து நர்சரிலிருந்து வரும்போது குழித்தட்டுல தான் எடுத்து வருவோம். ஒரு குழிதட்டில் 98 நாத்து தருவோம். 1 ஏக்கர் 50 குழித்தட்டு விதையை வாங்கி வைப்போம். 1 ஏக்கர் 50 குழித்தட்டு விதை பைப்போம். அதுக்கு கூலியாக மட்டும் ரூ.1500 செலவாகும். நர்சரியில் நாம தர்பூசணி விதைய கொடுத்தா அவங்க குழிதட்டில போட்டு கொடுத்தால் ரூ.60 வாங்குவாங்க, விதையை அவங்களே போட்டு 15 நாள் கன்னு வளர்த்து கொடுத்தா ஒரு குழித்தட்டுக்கு ரூ.200 செலவாகும்.

செடி வளர்ப்பு

தர்பூசணி செடிய குழித்தட்டுல இருந்து எடுத்து காட்டுல நட்டுட்டு தண்ணீரைப் பாய்ச்ச வேண்டியது தான் தர்பூசணிக்கு டெய்லி தண்ணீர் பாய்ச்சணும் பிறகு காலுக்கு கால் களை ஏதாவது முளைச்சாகளை வெட்டிவிட வேண்டியது தான். கன்னுநட்டு முதல் முணு தண்ணீ விட வேண்டியது தான் நாலாவது நாள் கியூமிக் டானிக் ஒன்னை ஒரு ஏக்கர் இருந்தா 1 லிட்டர் கொடுக் கணும் ஏழு நாளைக்கு பிறகு 12:61:00 உரம் கொடுக்கணும் பிறகு 19:19:19 உரம் ஒரு ஏக்கருக்கு 4 கிலோ 6 தடவை கொடுக்கணும் இடையில் போரன் சி.என்.உரம் கொடுப்போம்.

செடியிலே பூ பிடிச்ச பிறகு போரன் கொடுக்கலாம். காய் ஓரளவுக்கு வந்தவுடனே 13:00:45 உரம் கொடுக்கிறோம். கொடுக்கற உரங்கள் சொட்டு நீரில் மட்டுமே இந்த உரங்களை கொடுக்க முடியும். மாற்று முறை பெரிசா இல்லை. அறுவடை 50 வது நாள்ல தொடங்கிடும் முதல் தடவ காய் அறுவடை செஞ்சிட்டா ரெண்டாவது ஒரு தடைவ அறுவடை நடக்கும். ரெண்டு தடவையில தர்பூசணி அறுவடை முடிஞ்சிடும்.

செலவு – லாபம்

வருடத்துக்கு நாலு தடைவ தர்பூசணி பயிர் செய்யறோம். ஒரு ஏக்கருக்கு ஒரு லட்சத்து 25 ஆயிரம் ரூபாய் செலவாகும். தர்பூசணி கிலோ ரூ.10க்கு வித்து 20 டன் மகசூல் வந்தா 75 நாள்ல கண்டிப்பா ஒரு லட்சம் லாபம் கிடைக்கும் உங்களுக்கு இருக்கிற நிலப்பரப்பைப் பொறுத்து செலவும், வரவும் இருக்கும். அரசு சார்பில் தர்பூசணி போட்டிருந்தா பயிர் கடனா ரூ.18000 சில்லறை மட்டுமே ஏக்கருக்கு கொடுக்கிறாங்க. அந்தக் கடன் தொகை ரொம்பக்குறைவு அது மட்டும் மாத்தி அரசாங்கம் எங்களுக்கு உதவி செஞ்ச நல்லா யிருக்கும். வருத்துக்கு நாலு போகம் தர்பூசணி பயிர் செய்யறேன். அதுல ஒரு போகம் கண்டிப்பா மகசூலும், விலையும் நல்ல லாபம் தரும் மத்த மூணு போகத்தில் கொஞ்சம் சுமாராத்தான் இருக்கும். சீசன்ல 75 நாள் 1 இலட்சம் வருமானம் பார்க்கலாம். நீர் பூசணி யைப் பொறுத்த வரைக்கும் தர்பூசணி பாணி தான் கடைப்பிடிக் கிறோம். பயிர் வளர்ற காலத்தைப் பொறுத்தவரை நீர் பூசணி கொஞ்சம் போகம் தான் நீர் பூசணி பயிர் செய்ய முடியும். 120 நாட்கள் அதாவது 3 மாசம் கண்டிப்பா நீர்பூசணி அறுவடை முடிய றதுக்கு ஆகும். நீர் பூணியில் ஒரு போகம் நல்ல லாபம் கிடைச் சிடும். ஏக்கருக்கு 70 ஆயிரம் தான் இதுக்கு செலவாகும். கடைசியா நான் நீர்பூசணி செஞ்சப்ப ஒரு ஏக்கருக்கு 24 டன் கிடைச்சுது. ஒரு கிலோ ரூ.17 வரைக்கும் போச்சு, இந்த மாதிரி கிடைக்கிறது எல்லாம் ஜாக்பாட் அடிக்கிற மாதிரி எல்லா நேரத்திலும் கிடைக்காது.

தர்பூசணியை பொறுத்தவரை சில சமயம் மகசூல் நினைச்ச மாதிரி கொடுக்காம ஏமாத்திடும் நீர்பூசணியை பொறுத்தவரை மகசூல் நல்லாவே வந்திடும். விலை தான் பல சமயம் குறைவா வித்து நம்மள நஷ்டத்தில் தள்ளிடும். ஆனா பல நேரங்களில் ஏக்கருக்கு 1.5 லட்சம் வரைக்கும் லாபம் பார்க்கலாம். ஒரு காய் ஒரு பழம் விவசாயம் செய்யறதுல ரெண்டுமே கைகொடுத்தா ஒரு போகத்தில் மூணு லட்சம் வரைக்கும் லாபம் பாத்திடலாம். ரெண்டுமே காலை வாரிவிட்டா நஷ்டம் தான் ஆகும்.

தகவல் : ***யுவராஜா தட்சிணாமூர்த்தி, வேளாண்மை உதவி பேரராசியர், ஸ்ரீ சக்தி பொறியியல் கல்லூரி, கோவை.***

வேதாரண்யத்தில் கனமழையால் உப்பு உற்பத்தி பாதிப்பு

நாகப்பட்டினம், மே 8

நாகப்பட்டினம் மாவட்டம், வேதாரண்யத்தில் திடீரென பெய்த கனமழை காரணமாக உப்பு உற்பத்தி கடுமையாக பாதிக்கப்பட்டு உள்ளதாக தொழிலாளர்கள் வேதனை தெரிவித்துள்ளனர். வேதாரண்யம் மற்றும் அதன் சுற்றுவட்டார பகுதிகளில் பெய்த மழையால் உப்பு உற்பத்தி முழுமையாக பாதிக்கப்பட்டு உள்ளது.

அகஸ்தியன்பள்ளி, கோடியன்காடு உள்ளிட்ட சில முக்கிய பகுதிகளில் சுமார் 9,000 ஏக்கரில் உப்பு உற்பத்தி நடைபெற்று வந்த நிலையில், மழை நீர் உப்பு பாத்திகளில் தேங்கியதால், உப்பு உற்பத்தி கடுமையாக பாதிக்கப்பட்டு உள்ளதாக தொழிலாளர்கள் வேதனை தெரிவித்து உள்ளனர்.

உப்பு தயாரிக்கத் தயாராக இருந்த பாத்திகளில் மழைநீர் புகுந்ததால், உப்பு மீண்டும் தண்ணீராகக் கரைந்துவிட்டது. மழையினால் உப்பு பாத்திகள் கரைந்து சேறும் சகதியுமாக மாறியுள்ளதால் சுமார் 15,000-க்கும் மேற்பட்ட உப்பள தொழி லாளர்கள் வேலை இல்லாமல் தவிக்கின்றனர். மீண்டும் உப்பு உற்பத்தி தொடங்க ஒரு வாரம் ஆகும் என தெரிவிக்கின்றனர்.

Rithvik Pipe

25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதத்துடன் கிடைக்கும் ரித்விக் PVC பைப்புகள்

பைப் மட்டும் வாங்காமல் நிம்மதியையும் சேர்த்து வாங்குங்கள்

- 25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதம்
  நம்பிக்கைக்கு அடையாளம்
- 100% LEAD-FREE பைப்புகள்
  ஆரோக்கியமான தண்ணீர், ஆரோக்கியமான வாழ்க்கை
- ISI சான்று பெற்ற பைப்புகள்
  தரத்திற்க்கு ஒரே அடையாளம்
- ISI பைப்புகள் மட்டும் தயாரிக்கும் நிறுவனம்–தரத்தின் தனிப்பெரும் அடையாளம்
- 67 GRADE மூலப்பொருட்கள்
  அதிக வலிமை, நீண்ட ஆயுள்
- TEST CERTIFICATE – QR CODE மூலமாக
  ஒவ்வொரு பைப்பிலும் நேரடியாக பதிவிறக்கம் செய்துகொள்ளலாம்
- FREE ON-SITE TESTING
  விற்பனைக்கு பின் தரம் உங்கள் கண்முன்னே
- சரியான எடை, தடிமன்
  ஏமாற்றமில்லா தயாரிப்பு

PRODUCT RANGES

ISI PVC PIPE - 20mm to 250mm (All Classes)	ASTM UPVC PIPE - 21mm to 114mm (SCH 40, SCH80)	ISI CONDUIT PIPE - 16mm to 63mm (Light, Medium, Heavy)	ISI PLUMBING PIPE - 25mm to 50mm (15KG)	ISI BOREWELL CASING PIPE - 125mm to 250mm

PVC PIPE / UPVC PIPE / CONDUIT PIPE / CPVC PIPE / SOLVENTS / PVC FITTINGS
LATERAL HOSE / GARDEN HOSE / SUCTION HOSE / WATER TANK

RITHVIK PIPES PROUDLY TRUSTED BY

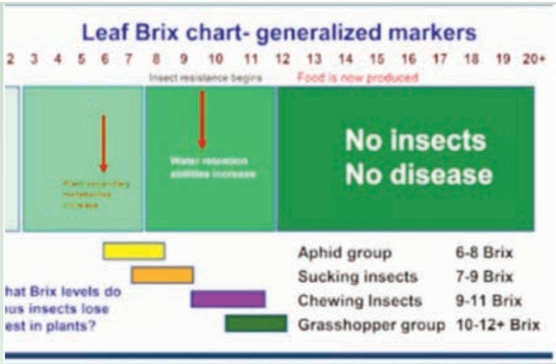
LMW isha POWERGRID BHEL

Office
Rithvik Pipe Company, Kannaki Street, Mahalingapuram, Pollachi, Coimbatore Dist - 642002
E-mail : sales@rithvikpipes.com
Website : rithvikpipe.com

Factory
Rithvik Pipe Company, Opp.Kamaraj Colony, R.V.P Pudur, Palakkad Dist - 678555
E-mail : rithvikpipe@gmail.com
Website : rithvikpipe.com

For Dealership & Projects Enquiries - 96458 77721, 96458 77741

பயிர்களுக்கு சுகர் (BRIX LEVEL) இருக்கிறது தெரியுமா?



என்ன நமக்கு தான் சுகர் என்றால் பயிர்களுக்குமா சுகர் என்று நீங்க கேட்பது என் காதில் கேட்கிறது. மனிதர்களுக்கு சர்க்கரை அளவு குறைவாக இருந் தால் தான் ஆரோக்கியம் நல்லதாக இருக்கும். ஆனால் பயிர்களுக்கு இதற்கு நேர்மாறாக சர்க்கரை அளவு அதிகமாக இருந்தால் தான் அவை ஆரோக்கியமாக செழிப்பாக இருக்கும்.

பயிர் தோற்றம்

ஒரு செடியை வெளியில் பார்த்தால் பச்சைபசேல் என இருப்பதை வைத்து மட்டும் அது ஆரோக்கியமானதாக இருக்கும் என்று சொல்ல முடியாது. அந்த செடி உள்ளுக்குள் எவ்வளவு உணவை தயாரித்து அதை சர்க்கரை வடிவில் (GLUCOSE FRACTAOSE) சேமித்து வைத்திருக்கிறது என்பது தான் அதனுடைய உண்மையான ஆரோக்கியமாகும்.

பிரிக்ஸ் லெவல் (BRIX LEVEL) அளவீடுகள்

தரம் குறைந்த முதிர்ச்சியற்ற அளவு = 8-10%

சாரசரி அளவு = 10-12%

உயர்ந்த அளவு = 14%

இதை REPRACTOMETER மூலமாக செடிகளில் குத்தி பார்த்தால் அளவு (BRIX LEVEL) தெரியும். எடுத்துக்காட்டாக கரும்பில் இதனை சோதித்து பார்த்துவிட்டு தான் சர்க்கரையின் அளவை அறிந்து பின் தான் கரும்பு வெட்டுவதற்கு அனுமதி (CUTTING ORDER) வழங்கப்படும்.

மரம் வளர்ப்போம்! மழை பெறுவோம்!

செடியில் 12% பிரிக்ஸ்-க்கு கீழ் இருந்தால் என்னவாகும்?

1) பூச்சி/நோய் தாக்குதல் எளிதாக தாக்கும்.

2) வளர்ச்சி பாதிக்கும் (STUNTED GROWTH).

12% க்கு மேல் பிரிக்ஸ் அளவு இருந்தால் என்னவாகும்?

1) பூச்சிகளால் செடியை எளிதாக தாக்க முடியாது

2) நோய் தாக்குதல் குறையும்

3) பயிர் ஆரோக்கியமாக வளரும்

இதை மனிதர்களுடன் ஒப்பிட்டு பாருங்க?

ஆரோக்கியம் குறைந்தவர்களுக்கு நோய் தாக்குதல் குறையும். பூச்சி நோய் தாக்குதல் குறைவு. போரான் நுண்ணூட்ட சத்து குறைவாக இருந்தால் சர்க்கரை உற்பத்தி குறையும். மேலும் அதிகப்படியான தழைசத்து (NITROGEN) பயிர்களுக்கு தெளித்தாலும் சர்க்கரை அளவு குறையும். எனவே கரும்பு வெட்டுவதற்கு 2 மாதங்களுக்கு முன்னதாக தழைசத்து பயன்பாட்டை குறைக்க சொல்லுவாங்க ஆலை நிர்வாகத்தினர்.

நன்றாக முதிர்ந்த கரும்பின் பிரிக்ஸ் அளவு = 7 முதல் 12% வரை இருக்கலாம்.

பயிர்களுக்கு இயற்கையாகவே சர்க்கரை அளவை அதிகரிக்க என்ன செய்ய வேண்டும்.

1) மண்ணில் கரிம சத்துகளை அதிகப்படுத்துதல்

2) நுண்ணூட்ட சத்துகள் நுண்ணுயிர் பயன்பாட்டை மண்ணில் அதிகரிக்க செய்ய வேண்டும்.

3) ஜிவாமிர்த கரைசல், மீன் அமிலக்கரைசல் பயன் படுத்தலாம்.

4) நன்றாக முதிர்ந்த காய் கனிகளை தான் அறுவடை செய்ய வேண்டும்.

தகவல் : **அக்ரி சு.சந்திரசேகரன், வேளாண் ஆலோசகர், அருப்புக்கோட்டை. 94435 70289.**

விதை உற்பத்தி விவசாயிகளுக்கு திறன் மேம்பாட்டு பயிற்சி

தஞ்சாவூர், மே 8

வேளாண்மை மற்றும் உழவர் நலத்துறை சார்பாக தேசிய உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் ஊட்டச்சத்து திட்டத்தின் கீழ் விதைத் தொகுப்பு – புதிய வகை விதைகள் ஊக்குவிப்பு திட்டத்தின் கீழ் விதை உற்பத்தி விவசாயிகளுக்கான திறன் மேம்பாட்டு பயிற்சி பட்டுக்கோட்டை வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் அலுவலகத்தில் 7.5.26ல் நடைபெற்றது. இப்பயிற்சியில் பட்டுக்கோட்டை, மதுக்கூர், பேரா வூரணி, சேதுபாவாசத்திரம் மற்றும் திருவோணம் வட்டார விதை உற்பத்தி விவசாயிகள் கலந்து கொண்டனர். விவசாயத்தின் அடிப்படை இடுபொருள் காரணியான தரமான விதையை உற்பத்தி செய்வது மட்டுமின்றி விதை உற்பத்தியை அதிகரிக்கும் பொருட்டு விவசாயிகளிடையே விழிப்புணர்வு ஏற்படுத்தும் விதமாக இப்பயிற்சி நடைபெற்றது.

இப்பயிற்சிக்கு பட்டுக்கோட்டை வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் பொறுப்பு அப்சரா அனைவரையும் வரவேற்று பேசினார். நிகழ்ச்சியில் தஞ்சாவூர் மாவட்ட வேளாண்மை துணை இயக்குனர் மத்திய திட்டம் மாலதி, மத்திய மற்றும் மாநில அரசு திட்டங்கள் குறித்தும் விதை உற்பத்திக்கான மானிய விவரங்கள் குறித்தும் தலைமையேற்று பேசினார். அடுத்ததாக தஞ்சாவூர் மாவட்ட வேளாண்மை இணை இயக்குநர் அலுவலக வேளாண்மை அலுவலர் மத்திய திட்டம் நிவேதா, திட்ட விளக்க உரையாற்றினார். தஞ்சாவூர் மாவட்ட விதைச்சான்று மற்றும் உயிர்மச்சான்று உதவி இயக்குனர் கோபாலகிருஷ்ணன் தரமான விதை உற்பத்தி மற்றும் பருவத்திற்கு ஏற்ற பயிர் ரகங்கள் சாகுபடி செய்வது குறித்து தொழில்நுட்ப உரையாற்றினார்.

மேலும் பட்டுக்கோட்டை விதை சான்று அலுவலர் சங்கீதா, விதைச்சான்றளிப்பு துறையின் நடைமுறைகள், விதை உற்பத்தி மற்றும் வயலாய்வின் போது கடைபிடிக்க வேண்டிய வழிமுறைகள் குறித்தும் விவசாயிகளுக்கு எடுத்துரைத்தார். பேராவூரணி வட்டார விதைச்சான்று அலுவலர் வெங்கடாசலம், விதை சுத்திப்பணி மற்றும் சான்றளிப்பு முறைகள் குறித்து எடுத்துக் கூறினார்.

பட்டுக்கோட்டை விதை ஆய்வாளர் நவீன் சேவியர், விதை ஆய்வு சட்டங்கள் குறித்து விளக்கி கூறினார். விவசாயிகள் சான்று பெற்ற தரமான விதைகளை சாகுபடி செய்து அதிக மகசூல் பெறவும் விதைப்பண்ணை அமைக்க விரும்பும் விவசாயிகள் அந்தந்த வட்டார வேளாண்மை உதவி இயக்குனர் அலுவலகத்தை தொடர்பு கொள்ளுமாறும் கேட்டுக் கொள்ளப்பட்டது. பயிற்சியின் இறுதியில் பட்டுக்கோட்டை உதவி விதை அலுவலர் வீரசிங்கம், நன்றி கூறினார். பயிற்சிக்கான ஏற்பாடுகளை உதவி அலுவலர்கள், உதவி வேளாண்மை அலுவலர்கள், திட்ட ஆலோசகர், அட்மா திட்ட அலுவலர்கள் ஆகியோர் ஏற்பாடு செய்திருந்தனர்.

மக்காசோளத்தில் மதிப்பு கூட்டுதல்

மக்காசோளம் வடஅமெரிக்காவில் இருக்கின்ற மெக்சிகோ நாட்டை பூர்விகமாக கொண்ட ஒரு பயிர் வகையாகும். அந்த நாட்டில் வாழ்ந்த பூர்வகுடியினர் மக்காசோளத்தை உணவுக்கு மட்டுமில்லாமல் மருத்துவ சிகிச்சைக்கும் பயன்படுத்தினர். ஏனெனில் மக்காசோளத்தில் உயிர்சத்துக்களாகிய வைட்டமின்கள், தாது உப்புகள் மற்றும் பைட்டோ கெமிக்கல் என்று அழைக்கப்படும் வேதிபொருட்கள் என பல்வேறு வகையான ஊட்டச்சத்துக்கள் நிறைத்துள்ளதால் மக்காசோளம் மருத்துவ குணங்களை தன்னகத்தே கொண்டுள்ளன. இந்தியா ஒவ்வொரு ஆண்டும் சுமார் 25 மில்லியன் டன்களுக்கு மேல் மக்காசோளத்தை உற்பத்தி செய்கிறது. இந்தியாவில் மக்காசோளத்தை பொதுவாக வேக வைத்து உணவாக பயன்படுத்துகின்றனர். மேலும், மக்காசோள பிளக்ஸ், மக்காசோள பொறி மட்டும் மக்காசோள மாவு என பல்வேறு மதிப்பூட்டபட்ட உணவுப்பொருட்கள் தயாரிக்கபடுகின்றன.

மருத்துவ பயன்கள்

மக்காசோளத்தை நாம் வேக வைத்து சாப்பிடும் போது நம் உடலுக்கு தேவையான நார்சத்து கிடைக்கின்றன. இவை மல சிக்கல் வயிறுமற்றும் குடல் புற்றுநோய்கள் போன்ற பிரச்சனைகளிலிருந்து உடலை பாதுகாக்கிறது. மக்காசோளத்தில் வைட்டமின் பி-1 ,பி-2 மற்றும் பி-3 மிகுந்த அளவு நிறைந்துள்ளன. இவை நரம்பு மண்டலங்கள் சீராக இயங்க உதவுகின்றன. மேலும், அடிக்கடி ஏற்படும் வயிற்றுப் போக்கு, மறதி மற்றும் தோல் சம்மந்தமான வியாதிகளான ‘பெல்லகரா‘ என்று அழைக்கப்படும் நோயிலிருந்து தற்காத்து கொள்ள மக்காசோள உணவை அதிகமாக எடுத்து கொள்ளலாம்.

கர்ப்பிணி பெண்களுக்கு தேவையான மிக முக்கிய ஊட்டச் சத்தான போலிக் அமிலம் மக்காசோளத்தில் அதிக அளவு நிறைந்து உள்ளது. எனவே, போலிக் அமில குறைபாட்டால் ஏற்படும் கருச்சிதைவு, குறைந்த எடை மற்றும் மத்திய நரம்பு மண்டல பாதிப்புடன் பிறக்கும் குழந்தை போன்ற குறைபாட்டிலிருந்து கர்ப்பிணிகளை பாதுகாக்கின்றன.

கருவுற்ற பெண்கள் மருத்துவர்கள் ஆலோசனைப்படி மக்கா சோள உணவுகளை எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். மக்காசோளத் தினை தினமும் உணவில் போதுமான அளவு சேர்த்து கொள்வதின் மூலம் உடல் எடையை கூட்ட உதவி புரிகின்றது. ஏனெனில் 100 கிராம் மக்காசோளத்தில் 365 கிலோ கலோரி சத்துக்கள் நிறைந்து

உள்ளன. மக்காசோளத்தில் மிக முக்கிய தாது உப்புக்களான பாஸ் பரஸ், மெக்னீசியம், இரும்புசத்து, செம்பு சத்து மற்றும் துத்தநாகம் நிறைந்துள்ளன.

மக்காசோளத்தில் 9 மைக்ரோ கிராம் அளவு பீட்டா கரோட்டின் என்னும் வைட்டமின் ஏ சத்து நிறைந்துள்ளது. இவை கண்பார்வை திறன் தெளிவாகவும், கூர்மையாகவும் இருப்பதற்கு உதவி புரிகின்றது. மக்காசோளத்தில் காணப்படும் குளுட்டன் என்னும் வேதிப்பொருள் மக்காசோளத்தில் இல்லாத காரணத்தினால் கோதுமை மற்றும் மைதா ஒவ்வாமை உள்ளவர்களும் மக்கா சோளத்தை எடுத்து கொள்ளலாம்.

மக்காசோளத்தில் இருக்கும் ஒமேகா 3 கொழுப்பு அமிலங்கள் உடலுக்கு தீங்கு விளைவிக்கும் கெட்ட கொழுப்பினை குறைத்து ரத்த நாளங்கள், நரம்புகள் மற்றும் இதயத்திற்கு செல்லக்கூடிய நரம்புகள் போன்றவற்றில் கொழுப்புகள் படிந்து விடாமல் தடுத்து சீராகரத்த ஓட்டம் செல்வதை உறுதி செய்வதுடன் இதய பாதிப்புகள் ஏற்படாமல் காக்கின்றன.

மக்காசோளத்திலிருந்து மதிப்பூட்டப்பட்ட உணவு பொருட்கள் தயாரிக்கும் தொழில்நுட்பங்கள்

மக்காசோளத்திலிருந்து பல்வேறு வகையான மதிப்பூட்டப்பட்ட உணவு பொருட்கள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. அவைகளில் வணிக ரீதியான மிக முக்கியமான மதிப்பூட்டப்பட்ட உணவு பொருள்களின் செயல்முறைகளை விரிவாக காணலாம்.

1. மக்காசோள பொறி (பாப்கார்ன்)

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோளம் : 100 கிராம்
சமையல் எண்ணெய் / வெண்ணெய் / நெய் : 25 மிலி
உப்பு : 3.0 கிராம்
மஞ்சள் : 1.0 கிராம்

தொழில்நுட்பம்

பொதுவாக வணிகரீதியாக மக்காசோள பொறி தயாரிப்பதற்கு பொறி தயாரிக்கும் இயந்திரத்தை பயன்படுத்தி தயாரிக்கின்றன.

சிறிய அளவில் தயாரிப்பதற்கு

அடிப்பகுதி தடிமனாக உள்ள வாணலியில் எண்ணெய் / வெண்ணெய் / நெய் ஊற்றி சூடுபடுத்த வேண்டும். பிறகு மக்கா சோளம், உப்பு மற்றும் மஞ்சள் தூள் சேர்த்து இரண்டு முதல் மூன்று நிமிடம் மிதமான சூட்டில் நன்றாக வறுக்கவும். பின்பு வாணலியில்

மேற்பகுதி காற்று புகாவண்ணம் நன்கு மூடிவிட்டு 5 நிமிடம் வரை பொறி பொறிக்கும் சத்தம் அடங்கும் வரை காத்திருந்தால் சுவையான மக்காசோள பொறி தயாராகி விடும்.

பயன்பாடுகள்

சிறியவர்கள் முதல் பெரியவர்கள் வரை விரும்பி உண்ணும் சிற்றுண்டி. மக்காசோள பொறியின் மூலம் மக்காசோள பார் மற்றும் மக்காசோள லட்டு தயாரிக்கலாம்.

2) மக்காசோள ஸ்டார்ச் மாவு தயாரிக்கும் தொழில்நுட்பம்

தேவையானபொருட்கள்

மக்காசோளம் – 1 கிலோ
தண்ணீர் – 1 லிட்டர்

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோளத்தை தண்ணீரில் 2 முதல் 3 தடவை நன்கு கழுவ வேண்டும். பிறகு தண்ணீரில் 3 மணி நேரம் ஊறவைத்த பின்பு தண்ணீரை வடித்து மிஸ்சியின் உதவியுடன் நன்கு பசை போல் அரைத்து கொள்ள வேண்டும். வாய்ப்பகுதி குறுகலாக உள்ள உயரமான பாத்திரத்தில் அரைத்த மக்காசோள மாவினை ஊற்றி 30 நிமிடம் முதல் 45 நிமிடம் வரை காத்திருக்கவும். மக்காசோள ஸ்டார்ச் பாத்திரத்தின் அடிப்பகுதியில் தங்கி இருக்கும் அதன் மேற்பகுதியில் உள்ள தேங்கிய தண்ணீரை அகற்றி அடிப்பகுதியில் தங்கி இருக்கும் மக்காசோள ஸ்டார்ச் சைமின் உலர்த்தியில் 3 மணி நேரம் 50 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்ப நிலையில் உலர்த்தி காற்று புகாவண்ணம் பாலிதீன் பைகளின் சேமித்து வைத்து தேவைப்படும் போது பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

பயன்பாடுகள்

மக்காசோள ஸ்டார்ச் மாவு சூப் வகைகளுக்கு சரியான அடர்த்தி கொடுப்பதற்கு பயன்படுகிறது. மேலும், மக்காசோள பிளேக்ஸ் தயாரிக்க பயன்படுகிறது.

3. மக்காசோள பிளேக்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோள ஸ்டார்ச் மாவு – 100 கிராம்
தண்ணீர் – 50 மில்லி

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோள ஸ்டார்ச் மாவுடன் 50 மிலி தண்ணீர் சேர்த்து நன்கு

பிசைந்து கொள்ள வேண்டும். பிறகு உலர்த்தும் சில்வர் தட்டில் வெண்ணெய் காகிதம் அல்லது அலுமினியம் காகிதம் சேர்த்து அதன்மீது 0.2 கிம் தடிமனில் ஒரே சீராக பரப்பி 1.5 மீ 1 கிம் அளவில் சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டி கொள்ள வேண்டும். பிறகு அடுமனை அடுப்பில் 160 முதல் 170 டிகிரி செண்டிகிரேடு வெப்ப நிலையில் 15 – 20 நிமிடம் வேகவைத்தால் மக்காசோள பிளேக்ஸ் கிடைக்கும். இவற்றை சுத்தமான கைகளால் சிறு சிறு துண்டுகளாக உடைத்து காற்று புகாவண்ணம் பாலிதீன் பைகளில் சேமித்து வைத்து தேவைப்படும் போது பயன்படுத்தலாம்.

பயன்பாடுகள்

மக்காசோள பிளேக்ஸ் குழந்தைகளுக்கு மிகவும் பிடித்த சிற்றுண்டிகளான பாயசம், லட்டு, சத்து பார் தயாரிப்பதற்கும் மற்றும் நேரடியாக பாலுடன் சேர்த்தும் பயன்படுத்தலாம்.

4. மக்காசோள மாவு

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோளம் – 1 கிலோ
தண்ணீர் – 1 லிட்டர்

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோளத்தை தண்ணீரில் 2 முதல் 3 தடவை நன்கு கழுவியபின் சுத்தமான தண்ணீரில் 1 மணி நேரம் ஊறவைக்க வேண்டும். பிறகு 1 மணி நேரம் வெயிலில் அல்லது மின் உலர்த்தியில் (50 டிகிரி செண்டிகிரேடு) உலர்த்த வேண்டும். உலர்ந்த மக்காசோளத்தினை வாணலியில் நன்கு பொன்னிறமான வறுக்க வேண்டும். நன்கு ஆறிய பிறகு மக்காசோளத்தை மிக்சியில் உதவியால் நன்கு அரைத்து பி.எஸ் – 60 அளவு கொண்ட சல்லடையில் சலித்து காற்றுபுகா வண்ணம் பாலிதீன் பைகளில் சேமித்து வைத்து பயன்படுத்தலாம்.

பயன்பாடுகள்

மக்காசோள மாவு அடுமனை பொருளாகிய பிஸ்கட், ரஸ்க், கேக், பிரட், மபின் பப்ஸ் போன்ற உணவு பொருட்கள் தயாரிப்பில் உபபொருளாக பயன்படுகிறது. மேலும் நூடுல்ஸ், சேமியா, பாஸ்தா தயாரிப்பிலும், சத்து மாவு, குழந்தை இணை உணவு கலவை, இட்லி பொடி, சப்பாத்தி மாவு கலவைகளிலும் மற்றும் பல்வேறு வகை யான உடனடி தயார்நிலை உணவுக்கலவை தயாரிப்புகளில் பயன் படுகின்றன.

5.மக்காசோள மாவில் கார சப்பாத்தி கலவை

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோளமாவு – 30 கிராம்
கோதுமை மாவு – 70 கிராம்
மஞ்சள் – 01 கிராம்
சீரக பொடி – 01 கிராம்
மிளகு பொடி – 01 கிராம்

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோளத்தை நன்கு சுத்தம் செய்து, தண்ணீரில் கழுவி, பின் மின் உலர்த்தியில் சுமார் 12 மணி நேரம் உலர்த்தி பிறகு பொன்னிற மாக வறுத்து பொடியாக்க வேண்டும். பிறகு கோதுமை மாவு, மஞ்சள் தூள், சீரக பொடி, மிளகு பொடியுடன் சேர்த்து நன்கு கலக்கி பாலிதீன் பைகளில் சேமித்து வைத்து தேவைபடும் போது பயன்படுத்தவும்.

பயன்பாடுகள்

நார்சத்து மற்றும் தாது உப்புக்கள் நிறைந்தது. உடல் பருமன் மற்றும் சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு ஒரு மிக சிறந்த உணவாகும்.

6.புரதசத்து நிறைந்த மக்காசோள மாவில் குழந்தை இணை உணவு

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோள மாவு – 60 கிராம்
வறுத்த சோயா பீன்ஸ் மாவு – 30 கிராம்
வறுத்த நிலக்கடலை மாவு – 10 கிராம்

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோளத்தை நன்கு சுத்தம் செய்து, தண்ணீரில் கழுவி, பின் மின் உலர்த்தியில் சுமார் 12 மணி நேரம் உலர்த்த வேண்டும். சோயாபீன்ஸை சுமார் 12 மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊறவைத்து, நன்கு கழுவி 15 நிமிடம் தண்ணீரில் வேக வைத்து கொள்ளவும். பிறகு நிலக்கடலை மற்றும் வேகவைத்த சோயாபீன்ஸை 48 மணி நேரம் மின் உலர்த்தியில் உலர்த்திய பின் 70 செ. வெப்பநிலையில் 50 நிமிடம் வரை பொன்னிறமாக வறுக்க வேண்டும். மக்காசோளம் வறுத்த சோயா பீன்ஸ் மற்றும் நிலக்கடலையை பொடி செய்து பாலிதீன் பைகளில் சேமித்து வைத்து பயன்படுத்தவும்.ரத சத்து நிறைந்த குழந்தை இணை உணவு தயார் செய்ய 60 சதவீதம் மக்காசோள மாவு, 30 சதவீத சோயா பீன்ஸ் மாவு மற்றும் 1 சதவீதம் நிலக்கடலை மாவை ஒன்றாக சேர்த்து தேவையான அளவு பால் மற்றும் சீனி / வெல்லம் சேர்த்து பயன்படுத்தலாம்.

பயன்பாடுகள்

ஊட்டச்சத்துக்கள் குறைபாட்டால் பாதிக்கப்பட்ட குழந்தைகளுக்கு எளிமையான மற்றும் புரதசத்து மிகுந்த இணை உணவாகும்.

7. மக்காசோள நூடுல்ஸ்

தேவையான பொருட்கள்

கோதுமைமாவு – 50 கிராம்
குதிரைவாலி மாவு – 10 கிராம்
கம்பு மாவு – 10 கிராம்
மக்காசோள மாவு – 20 மாவு
முட்டையின் வெள்ளை கரு – 10 கிராம்
பசை – 2 கிராம்
தண்ணீர் – 75 மிலி
உப்பு – 2 கிராம்

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோள மாவு, கோதுமை மாவு, கம்பு மாவு, குதிரைவாலி மாவு, முட்டையின் வெள்ளை கரு, பசை மற்றும் உப்பு இவற்றை 70 செ. வெப்ப நிலையில் உள்ள தண்ணீரில் கலந்து மாவாக பிசைந்து கொள்ளவும். பிறகு இட்லி பாத்திரத்தில் இட்டு ஆவியில் சுமார் 15 நிமிடம் வரை வேக வைத்து நூடுல்ஸ் பிழியும் இயந்திரத்தின் உதவியால் நூடுல்ஸ் தயாரிக்கவும். தயாரித்த நூடுல்ஸ்யை 20 நிமிடம் ஆவியில் வேக வைத்து, பிறகு மின் உலர்த்தியில் 4 மணி நேரம் உலர்த்தி, சுத்தமான பாலிதீன் பைகளில் அடைத்து வைத்து பயன்படுத்தலாம்.

பயன்பாடுகள்

புரதம், நார்சத்து மற்றும் தாது உப்புகள் நிறைந்த மக்காசோள நூடுல்ஸ் உடல் பருமன் மற்றும் சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு ஒரு மிக சிறந்த உணவுவாகும்.

8.மக்காசோள பிஸ்கட்

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோள மாவு – 70 கிராம்
மைதா மாவு – 30 கிராம்
சர்க்கரை பொடி – 50 கிராம்
வனஸ்பதி – 50 கிராம்
அடுமனை சோடா உப்பு – 0 .5 கிராம்

தொழில்நுட்பம்

மைதா, மக்காசோள மாவு மற்றும் அடுமனை சோடா உப்பை ஒன்றாக கலந்து இரண்டு முறை சலிக்க வேண்டும். வனஸ்பதி மற்றும் படித்த சர்க்கரையை ஒன்றாக சேர்த்து நன்கு கலக்க வேண்டும். வனஸ்பதி சர்க்கரை கலவையுடன் சலித்த மாவை நன்கு கலக்க வேண்டும். மாவு கலவையை சமமாக பரப்பி, பிஸ்கேட் வடிவில் வெட்டி அடுமனை அடுப்பில் (140 செ) 30 நிமிடம் வைக்கவும். நன்றாக ஆறிய பின் பிளாஸ்டிக் பை அல்லது டப்பாவில் அடைக்கவும்.

பயன்பாடுகள்

மக்காசோள பிஸ்கேட் நார்சத்து, சாம்பல்சத்து மற்றும் வைட்டமின் பி அளவு அதிகமுள்ளது. மக்காசோள மாவில் மைதா மற்றும் அரிசியை காட்டிலும் இரும்பு சத்து அதிக அளவு காணப்படுகிறது. எனவே மக்காசோள மாவு சேர்த்து தயாரிக்கும் பிஸ்கேட்டின் தரம் அதிகரிக்கிறது.

9. மக்காசோள மாவில் உடனடி தயார்நிலை அடை மாவு

தேவையான பொருட்கள்

அரிசி – 40 கிராம்
மக்காசோளம் – 25 கிராம்
துவரம் பருப்பு – 05 கிராம்
உளுத்தம் பருப்பு – 10 கிராம்
கடலைப் பருப்பு – 10 கிராம்

பெருங்காயம் – 3 கிராம்
மிளகாய் தூள் – 7 கிராம்
உப்பு – 2 கிராம்

தொழில்நுட்பம்

அரிசி, மக்காசோளம், துவரம் பருப்பு, பாசிப் பருப்பு மற்றும் கடலைப்பருப்பு ஆகியவற்றை நன்கு காய வைத்து குருணை போல் ஒன்று சேர்த்து அரைத்து எடுத்து கொள்ள வேண்டும். இதனுடன் மிளகாய்தூள், பெருங்காயத்தூள் மற்றும் உப்பு ஆகியவற்றை சேர்த்து நன்றாக கலந்து பாலிதீன் பைகளில் சேமித்து வைக்க வேண்டும்.

பயன்பாடுகள்

அடை மிக்ஸ் 100 கிராமிக்கு தேவையான அளவு தண்ணீர் கலந்து தோசையாக வார்த்தெடுக்கவும். புரதசத்து மிகுந்து இருப்ப தால் காலை உணவிற்கு சிறந்ததாகும்.

10.மக்காசோள மாவு லட்டு

தேவையான பொருட்கள்

மக்காசோள மாவு – 100 கிராம்
வறுத்த எள்ளு மாவு – 30 கிராம்
வெல்லம் – 50 கிராம்
நெய் – தேவைக்கேற்ப

தொழில்நுட்பம்

மக்காசோள மாவுடன் வறுத்த எள்ளு பொடி சேர்த்து நன்கு கொள்ள வேண்டும். பிறகு அக்கலவையுடன் வெல்லம் சேர்த்து சுத்தமான கைகளால் (அல்லது) மிக்ஸியில் உதவியால் நன்கு கலந்து கொண்டு பிறகு நெய் சேர்த்து சிறு உருண்டையாக லட்டு வடிவத்தில் உருட்ட வேண்டும்.

பயன்பாடுகள்

புரதம் மற்றும் நார்சத்து மிகுந்தது. குழந்தைகளுக்கு மிகவும் பிடிச்ச சத்து உருண்டையாக பயன்படுகிறது. மேலும் நார்சத்து மிகுந்து காணப்படுவதால் மல சிக்கல் உள்ளவர்களுக்கு மிகுந்த நன்மை பயக்கும்.

தகவல் : ***ச.கோகிலவாணி, தொழில்நுட்ப வல்லுநர் (மனையியல்), ஹன்ஸ்ரோவர் வேளாண் அறிவியல் மையம், வாலிகண்டபுரம், பெரம்பலூர் மாவட்டம் – 62 1115. E-Mail id : kokilafsn2011@gmail.com, Mobile No :97864 40959.***

Rithvik Pipe

25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதத்துடன் கிடைக்கும் ரித்விக் PVC பைப்புகள்

பைப் மட்டும் வாங்காமல் நிம்மதியையும் சேர்த்து வாங்குங்கள்

- **25 ஆண்டுகள் உத்தரவாதம்**
  நம்பிக்கைக்கு அடையாளம்
- **100% LEAD-FREE பைப்புகள்**
  ஆரோக்கியமான தண்ணீர், ஆரோக்கியமான வாழ்க்கை
- **ISI சான்று பெற்ற பைப்புகள்**
  தரத்திற்க்கு ஒரே அடையாளம்
- **ISI பைப்புகள் மட்டும் தயாரிக்கும் நிறுவனம்–தரத்தின் தனிப்பெரும் அடையாளம்**
- **67 GRADE மூலப்பொருட்கள்**
  அதிக வலிமை, நீண்ட ஆயுள்
- **TEST CERTIFICATE – QR CODE மூலமாக**
  ஒவ்வொரு பைப்பிலும் நேரடியாக பதிவிறக்கம் செய்துகொள்ளலாம்
- **FREE ON-SITE TESTING**
  விற்பனைக்கு பின் தரம் உங்கள் கண்முன்னே
- **சரியான எடை, தடிமன்**
  ஏமாற்றமில்லா தயாரிப்பு

PRODUCT RANGES

ISI PVC PIPE - 20mm to 250mm (All Classes)	ASTM UPVC PIPE - 21mm to 114mm (SCH 40, SCH80)	ISI CONDUIT PIPE - 16mm to 63mm (Light, Medium, Heavy)	ISI PLUMBING PIPE - 25mm to 50mm (15KG)	ISI BOREWELL CASING PIPE - 125mm to 250mm

PVC PIPE / UPVC PIPE / CONDUIT PIPE / CPVC PIPE / SOLVENTS / PVC FITTINGS LATERAL HOSE / GARDEN HOSE / SUCTION HOSE / WATER TANK

RITHVIK PIPES PROUDLY TRUSTED BY

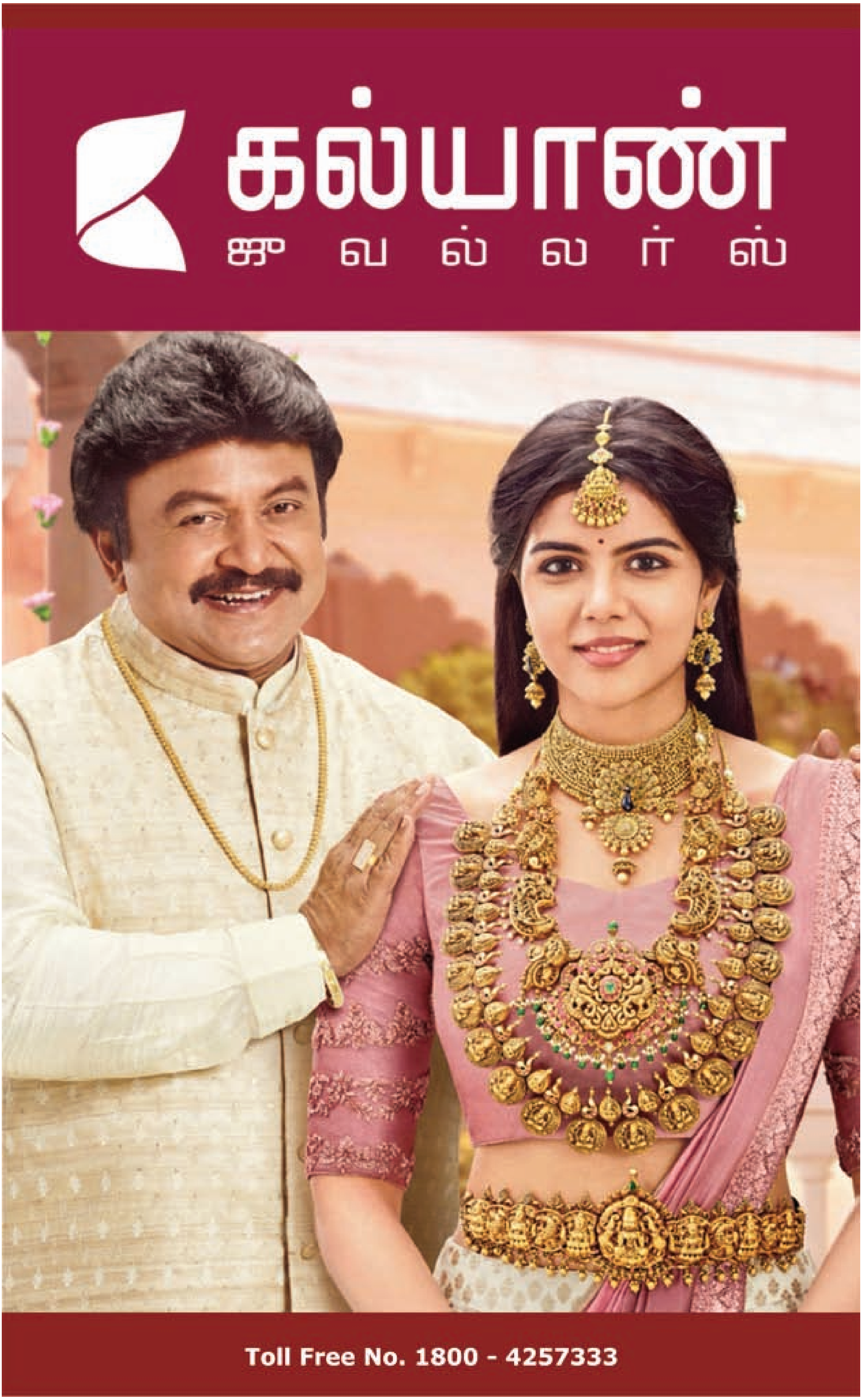
LMW isha POWERGRID BHEL

Office
Rithvik Pipe Company, Kannaki Street, Mahalingapuram, Pollachi, Coimbatore Dist - 642002
E-mail : sales@rithvikpipes.com
Website : rithvikpipe.com

Factory
Rithvik Pipe Company, Opp.Kamaraj Colony, R.V.P Pudur, Palakkad Dist - 678555
E-mail : rithvikpipe@gmail.com
Website : rithvikpipe.com

For Dealership & Projects Enquiries - 96458 77721, 96458 77741

தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம்
இந்திய வேளாண் ஆராய்ச்சிக்கழகம்
வேளாண்மை அறிவியல் நிலையம்
சந்தியூர், சேலம் மாவட்டம்
மாவட்ட வேளாண் வானிலை மையம்
சமச்சீர் உரப் பயன்பாடு
ஆரோக்கியமான மண் – உயர்ந்த மகசூல் – நிலையான விவசாயம்
பயிர். பாசன நிலை மற்றும் எதிர்பார்க்கப்படும் மழைப்பொழிவு, ஆகியவற்றைக் கருத்தில் கொண்டு, மண் பரிசோதனை அடிப்படையிலான பரிந்துரைகளின்படி மட்டுமே உரமிடவும்.
மண் பரிசோதனை அறிக்கை
கரியன்சத்து (N) - ✓
பாஸ்பரஸ் (P) - ✓
பொட்டாசியம் (K) - ✓
மண்ணில்சத்து - ✓
pH - ✓
மண்ணில் மணிச்சத்து மிதமாக அல்லது அதிகமாக இருக்கும் இடங்களில், அதிகப்படியான டி.ஏ.பி உரம் (DAP) இடுவதை தவிர்க்கவும்.
DAP
18-46-0
விதைப்பதற்கு முன் தொழு உரம், மக்கிய உரம், பசுந்தாள் உரம் போன்றவற்றை இடவும்.
தொழு உரம்
மக்கிய உரம்
பசுந்தாள் உரம்
பசுந்தாள் உரம் இட வாய்ப்புள்ள இடங்களில், பூக்கும் முன் தக்கைப்பூண்டு, சணப்பை, செஸ்பானியா அல்லது தானிய–பயறு வகைகளின் பயிர்க்கழிவுகளை மண்ணில் மடக்கி உழவும்.
தக்கைப்பூண்டு
சணப்பு
செஸ்பானியா
தானிய–பயறு வகை கழிவுகள்
தானியங்களுக்கு அசொஸ்பைரில்லம், அசோடோபாக்டர் போன்ற உயிர் உரங்களை பயன்படுத்தவும்.
அசொஸ்பைரில்லம் (Azospirillum)
அசொடோபாக்டர் (Azotobacter)
பயறு வகை மற்றும் நிலக்கடலைக்கு ரைசோபியம் போன்ற உயிர் உரங்களை பயன்படுத்தவும்.
ரைசோபியம் (Rhizobium)
பயிர்களுக்கு ஏற்ற விதை மற்றும் நாற்றுகளை உயிர் உரங்களை பயன்படுத்தி விதை நேர்த்தி, நாற்றுகளின் வேர்களை நனைத்து நடவு செய்ய பயன்படுத்தலாம்.
பாஸ்போபாக்டீரியா (Phosphobacteria)
அசோபாஸ் (Azospas)
பொட்டாஷ் கரைக்கும் பாக்டீரியா (Potash Solubilizing Bacteria)
துத்தநாக கரைக்கும் பாக்டீரியா (Zinc Solubilizing Bacteria)
பிஜிபிஆர் (PGPR)
நெல் சாகுபடியில், வைக்கோலை எரிப்பதற்குப் பதிலாக மக்கலைக்கும் நுண்ணுயிரிகளை (TNAU பயோமினரலைசர்) பயன்படுத்தவும்.
TNAU பயோமினரலைசர் (Bio-mineraliser)
கரும்பு சாகுபடியில், சோகை மற்றும் கரும்பாலைக்கழிவுகளை கொண்டு ஊட்டமேற்றப்பட்ட இயற்கை உரமாக்கவும்.
சமச்சீர் உரப் பயன்பாடு மூலம் மண் வளம் பாதுகாக்கப்படும்.
செலவு குறையும் மகசூல் அதிகரிக்கும்.
சுற்றுச்சூழல் பாதுகாப்பு உறுதி செய்யப்படும். நிலையான விவசாயத்திற்கு இது அவசியம்.


கல்யாண்
ஜுவல்லர்ஸ்
Toll Free No. 1800 - 4257333