

മെട്രോ വാർത്ത

15 November 2019



സിഎംഎഫ്ആർഐയിൽ ഭക്ഷ്യ-മത്സ്യ-കാർഷിക മേള സന്ദർശിച്ച പ്രൊഫ. കെ വി തോമസ് കായൽ മുരിങ്ങ കഴിക്കുന്നു.

കായൽ മുരിങ്ങ, മേളയിലെ താരം

■ സിഎംഎഫ്ആർഐ ഭക്ഷ്യ-മത്സ്യ-കാർഷിക മേള ഇന്നു സമാപിക്കും

കൊച്ചി: ആദ്യമൊന്നപകച്ചെങ്കിലും, ഔഷധഗുണത്തെ കുറിച്ചറിഞ്ഞപ്പോൾ കായൽ മുരിങ്ങ (ഓയിസ്റ്റർ) ജീവനോടെ കഴിക്കാൻ ജനം മടി കാണിച്ചില്ല. കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിൽ (സിഎംഎഫ്ആർഐ) നടക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ-മത്സ്യ-കാർഷിക മേളയിൽ രണ്ടാംദിവസം ശ്രദ്ധാകേന്ദ്രമായത് മുത്തകുന്നം വനിതാ കർഷക സംഘം എത്തിച്ച കായൽ മുരിങ്ങയായിരുന്നു. കൃഷിചെയ്ത് വിളവെടുത്ത മുരിങ്ങ ശാസ്ത്രീയമായി ശുദ്ധീകരണം നടത്തിയാണ് മേളയിലെത്തിച്ചത്.

ഫാഷകം ചെയ്യാതെ തന്നെ കഴിക്കാവുന്ന ഔഷധഗുണമേന്മയ്ക്ക് ആഗോളതലത്തിൽ പേര് കേട്ട ഭക്ഷ്യവിഭവമാണ് കായൽ മുരിങ്ങ. ഏറെ ഔഷധമൂല്യമുള്ളതും കുട്ടികളുടെ ബുദ്ധിമുട്ടിച്ചയ്ക്ക് ഏറ്റവും ആവശ്യമായ മെഗേ-3 ഫാറ്റി ആസിഡിനാൽ സമ്പുഷ്ടമാണ് കായൽ മുരിങ്ങ. ധാതുലവണമായ സെലീനിയവും, സിങ്ക്, കാത്സ്യം, അയേൺ, ഫോസ്ഫറ

സ്, സോഡിയം, പൊട്ടാസ്യം, മഗ്നീഷ്യം, കോപ്പർ, തുടങ്ങിയവയും അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ജീവനോടെ കഴിക്കുമ്പോൾ ഔഷധമൂല്യങ്ങൾ ഒട്ടും നഷ്ടമാകാതെ നോക്കാം. പഞ്ചനക്ഷത്ര ഹോട്ടലുകളാണ് വിളവെടുക്കുന്ന കായൽമുരിങ്ങയുടെ പ്രധാന ഉപഭോക്താക്കളെന്ന് വനിതകർഷകർ പറയുന്നു. സാധാരണഗതിയിൽ വിപണിയിൽ അത്ര സുലഭമല്ലാത്ത കായൽ മുരിങ്ങ സിഎംഎഫ്ആർഐ മേളയിൽ ലഭ്യമാണെന്നറിഞ്ഞതോടെ ആവശ്യക്കാർ ഒഴുകിയെത്തി. സിഎംഎഫ്ആർഐയുടെ മേൽനോട്ടത്തിലാണ് വനിതാ കർഷക സംഘങ്ങൾ മുത്തകുന്ന് കായൽ മുരിങ്ങ കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. ജലീവ്, ജാതി എന്നിവയുടേതടക്കം വിവിധയിനം തൈകൾ, നാടൻ കപ്പ തുടങ്ങിയവ സ്വന്തമാക്കാനും മേളയിലേക്ക് ആളുകളെത്തി. സ്വദേശി ശാസ്ത്രപ്രസ്ഥാനത്തിന്റെ സഹകരണത്തോടെ നടക്കുന്ന മേള ഇന്ന് സമാപിക്കും.