

മീനീനോപ്പം ചെറുധാന്യ രുചിക്കൂട്ടുകൾ: 'മില്ലറ്റും മീനും' പ്രദർശന-ഭക്ഷ്യമേള കൊച്ചിയിൽ

കൊച്ചി: ചെറുധാന്യങ്ങളുടെ (മില്ലറ്റ്) പോഷക-ആരോഗ്യ ഗുണങ്ങൾ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിനും മീനീനോപ്പം പോഷകാഹാരമായി അവയുടെ വൈവിധ്യമായ രുചിക്കൂട്ടുകൾ പൊതുജനങ്ങളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നതിനുമായി കൊച്ചിയിൽ 'മില്ലറ്റും മീനും' എന്നപേരിൽ പ്രദർശന-ഭക്ഷ്യമേള സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. ഡിസംബർ 28 മുതൽ 30 വരെ കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ (സി.എം.ഐ.ആർ.ഐ) മേൽനോട്ടത്തിൽ എറണാകുളം കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രമാണ് മേള നടത്തുന്നത്.



സി.എം.ഐ.ആർ.ഐയിൽ നടക്കുന്ന മേളയിൽ ബയർ-സെല്ലർ സംഗമം, മില്ലറ്റ്-മീൻ ഭക്ഷ്യമേള, കൃഷിചെയ്ത് വിളവെടുത്ത ജീവനുള്ള മീനുകളുടെ വിപണനം, ചെറുധാന്യങ്ങളുടെയും മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും വിപണനം, പാചക മത്സരം, സാങ്കേതികവിദ്യാ പ്രദർശനം, വിവിധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ലോഞ്ചിംഗ്, പോഷണ-ആരോഗ്യ ചർച്ചകൾ, സെമിനാറുകൾ എന്നിവയാണ് പ്രധാനയിനങ്ങൾ. കൂടാതെ, മില്ലറ്റ് കുക്കറി ഷോയും ക്ലാസ്സുകളുമുണ്ട്. ചാമ, റാഗി, തിന, കമ്പ്, ചോളം, വരഗ്, പനിവരഗ്, കുതിരവാലി തുടങ്ങിയ ചെറുധാന്യങ്ങളും അവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളും മേളയിൽ വാങ്ങാവുന്നതാണ്. മീനീനോപ്പം വുമ്പും അല്ലാതെയുമുള്ള ചെറുധാന്യങ്ങളുടെ വിവിധ രുചിക്കൂട്ടുകൾ ആസ്വദിക്കുകയും ചെയ്യാം.

ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണശീലങ്ങൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനോപ്പം കേരള വിപണിയിലേക്ക് ചെറുധാന്യ കർഷകരിൽ നിന്നും വിതരണ ശൃംഖല ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുകയുമാണ് മേളയുടെ പ്രധാന ലക്ഷ്യമെന്ന് സി.എം.ഐ.ഐ.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ഡോ എ ഗോപാലകൃഷ്ണൻ പറഞ്ഞു. ചെറുധാന്യങ്ങളോടൊപ്പം മീൻ വിഭവങ്ങളും കൂടി ചേരുമ്പോൾ പൊതുവെ മത്സ്യപ്രിയരായ മലയാളികൾക്കിടയിൽ കൂടുതൽ സ്വീകാര്യത ലഭിക്കും. ആരോഗ്യഗകരവും പോഷകസമൃദ്ധവുമായ ഭക്ഷണം എന്ന നിലയ്ക്ക് ഏറെ സാധ്യതയുള്ളതുമാണിത്. കേരളീയ പാചകരീതിയിൽ ഇവ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത് ഈ മേഖലക്ക് ഗുണകരമാകും. ചെറുധാന്യ കർഷകരെ വിപണി കണ്ടെത്താൻ സഹായിക്കുക, ചെറുധാന്യവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളും സംരംഭകത്വവും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്നിവയും ലക്ഷ്യമിടുന്നുണ്ട്- അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ചെറുധാന്യ കർഷകർ, കർഷക ഉൽപാദന കമ്പനികൾ, മത്സ്യസംസ്കരണ രംഗത്തുള്ളവർ, സംരംഭകർ തുടങ്ങിയവർ മേളയിൽ പങ്കെടുക്കും. ദേശീയ കാർഷിക ഗ്രാമവികസന ബെങ്ക് (നബാർഡ്), ഹൈദരാബാദിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് മില്ലറ്റ് റിസർച്ച്, നാഷണൽ ഫിഷറീസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ബോർഡ്, കേരള ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ അതോറിറ്റി, സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജി (സി.ഐ.ടി), നിഫാറ്റ് , സൊസൈറ്റി ഫോർ അസിസ്റ്റൻസ് ടു ഫിഷർവുമെൻ (സാഫ്), ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ്സ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് കളമശേരി, കേരള ഹോട്ടൽ ആന്റ് റെസ്റ്റോറന്റ് അസോസിയേഷൻ, കേരള ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ തുടങ്ങിയവർ പരിപാടിയുടെ പങ്കാളികളാണ്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റും കൈവിക മേധാവിയുമായ ഡോ. ഷീനോജ് സുബ്രഹ്മണ്യനെ ബന്ധപ്പെടാം. ഫോൺ-9496303457.