

ഭക്ഷണപ്രേമികളെ ആകർഷിച്ച് മില്ലറും മീനും

കൊച്ചി: കടൽപായൽ (സിവിഡ്) ഹൽവ, നീരാളിപൊരിച്ചത്, ചാമസാഗരസദ്യ, വൾബിരിയാണി തുടങ്ങി അനേകം ചെറുധാന്യമീൻ അച്ചി വൈവിധ്യങ്ങളായി സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയിൽ 'മില്ലറും മീനും' പ്രദർശനക്ഷേത്രമേക്ക് തുടക്കമായി. ചായ്ക്കൊപ്പം ചെമ്മീൻ, കൂനൽ, കക്ക, മൂന്ന് തരം മീൻ വിഭവങ്ങൾ അടങ്ങിയതാണ് ചാമസാഗരസദ്യ. ബജ്രചേർത്തുണ്ടാക്കിയ കഷുചെറുധാന്യപാൽകഞ്ഞി, തിനമീൻ ബിരിയാണി, ബജ്ര സ്മൃത്തി, റാഗിലഡു, സിവിഡ് കക്കിസ്, മില്ലറ്റ് പൂട്ട് പായസം, ചെറുധാന്യ പലഹാരങ്ങൾ, ലക്ഷദ്വീപിലെ പത്തിൽ മീൻ ചക്കര, നീരാളി വിഭവങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ക്ഷേത്രമേളയിൽ ലഭ്യമാണ്.

വടക്കൻ കർണാടകയിലെ ചെറുധാന്യകർഷകരുടെ സസ്യക്ഷേണശാലയാണ് മേളയിലെ മറ്റൊരു ആകർഷണം. ചാമ, റാഗി, തിന, കമ്പ്, ചോളം, വൾ, പനിവൾ, കുതിവെലി എന്നീ

ചെറുധാന്യങ്ങളുപയോഗിച്ചുള്ള തനത് വിഭവങ്ങൾ ഇവിടെ ലഭ്യമാണ്. ചോളപ്പം, റാഗി പുരി, പലഹാരങ്ങൾ, ബാബി എന്നിവയുണ്ട്. സ്ത്രീകൾ ഉൾപ്പെടെ 12 പേരാണ് അവർ കൃഷി ചെയ്ത ചെറുധാന്യങ്ങളുമായി മേളക്ക് എത്തിയിട്ടുള്ളത്. കൂട്ടുകൃഷികളിൽ വിളവെടുത്ത ജീവനുള്ള മത്സ്യങ്ങൾ മേളയിൽ വാങ്ങാം. കരിമീൻ, കാളാഞ്ചി, ചെമ്പല്ലി, ഗിഹ്ത്തി ലാപ്പിയ എന്നീ മത്സ്യങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്.

മേള ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് മില്ലറ്റ്സ് റിസർച്ച് ഡയറക്ടർ ഡോ.സി. താര സത്യവതി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ ഡയറക്ടർ ഡോ. എ.ഗോപാലകൃഷ്ണൻ അധ്യക്ഷതവഹിച്ചു. ഡോ. എൽ. നരസിംഹമൂർത്തി, ജി.ഗോപകുമാരൻ നായർ, ഡോ. സി.എസ്. ഷൈൻ കമാർ, ഡോ. എം.പി. രമേശൻ, അജീഷ് ബാലു, ഡോ. ഷിനോജ് സുബ്രഹ്മണ്യൻ, ഡോ. ഗ്രീൻസൻ ജോർജ്ജ് എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.



സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയിൽ ആരംഭിച്ച മില്ലറും മീനും പ്രദർശനത്തിൽ നിന്ന്

മാറ്റുരച്ച 10 വനിതകൾ

മേളയുടെ ഭാഗമായി നടന്ന പാചകമത്സരവിഭവങ്ങളുടെ വൈവിധ്യം കൊണ്ട് ശ്രദ്ധേയമായി. ചെറുധാന്യങ്ങളും കൂനൽ, ചെമ്മീൻ, ഞണ്ട് എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള കടൽകൂട്ട് പിടി, കമ്പ് ബിരിയാണി, ആവോലി നിർവാണ, റാഗിപുരി, മില്ലറ്റ് കാവ, മൾട്ടി മില്ലറ്റ് പൂട്ട് തുടങ്ങി കൊതിയുറു അച്ചിത്തുകൾ മത്സരത്തിനായി തയ്യാറാക്കി. 10 വനിതകളാണ് മത്സരത്തിനാണായിരുന്നത്. ചെറുധാന്യങ്ങളും പ്രാദേശികമായി ലഭ്യമായ മീനിനങ്ങളും ചേർത്താണ് വിഭവങ്ങൾ തയ്യാറാക്കേണ്ടിയിരുന്നത്.