

ചെറുധാന്യ പാചകരീതികൾ പരിചയപ്പെടുത്തി കുക്കറി ഷോ

കൊച്ചി▶ സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.യിൽ നടക്കുന്ന മില്ലറും മീനും പ്രദർശന ഭക്ഷ്യമേളയിൽ വടക്കൻ കർണാടകയിലെ കൃഷിവിജ്ഞാന കേന്ദ്രങ്ങളിലെ വിദഗ്ദ്ധരും വനിതാ കർഷകരും ചേർന്ന് ചെറുധാന്യങ്ങളുടെ പാചകരീതികൾ പരിചയപ്പെടുത്തിയ കുക്കറിഷോ അവതരിപ്പിച്ചു.

ചോളം ഉപയോഗിച്ച് റൊട്ടിയുണ്ടാക്കുന്നതും ചാമയുടെ കടുകു, മണിച്ചോളത്തിന്റെ മഞ്ചൂരി, തിനകച്ചോരി, തിന ബിസിബെല്ലെബാത്, റാഗിക്കൊപ്പം തൈരുചേർത്ത സൂത്തി, റാഗി ഹൽവ തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങളാണ് പരിചയപ്പെടുത്തിയത്. ഡോ. ശ്രീദേവി അംഗഡി, ഡോ. സുധ മംഗാണി എന്നിവർ കൊപ്പം കർഷകരാവ ഭാഗ്യ, ശില്പശ്യാത എന്നിവർ ചേർന്നാണ് കുക്കറി ഷോ അവതരിപ്പിച്ചത്.

തിലാപ്പിയ മീനും ചെറുധാന്യമായ റാഗിയും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ സോസേജും ഏവരുടെയും ശ്രദ്ധ പിടിച്ചുപറ്റി. സെൻട്രൽ



● സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ.യിൽ നടക്കുന്ന മില്ലറും മീനും പ്രദർശന ഭക്ഷ്യമേളയിൽ നടന്ന ചെറുധാന്യ പാചകരീതികൾ പരിചയപ്പെടുത്തി കുക്കറിഷോ

ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയാണ് സോസേജ് വികസിപ്പിച്ചത്. റാഗിക്കുപകരം മറ്റ് ചെറുധാന്യങ്ങളുടെ ഇത്തരത്തിലുള്ള വിഭവങ്ങൾ സിഫ്റ്റിന്റെ സ്റ്റാളിൽ ശനിയായ ലഭ്യമാകും. പ്രദർശന ഭക്ഷ്യമേള ശനിയായ സമാപിക്കും.

മേളയിൽ ഇന്ന്

ഭക്ഷ്യസംരംഭകർക്കുള്ള കേന്ദ്ര സർക്കാർ സേവനങ്ങൾ- രാവിലെ 10 മുതൽ ഉച്ച വരെ. ചെറുധാന്യ കർഷകർ, സംരംഭകർ, റസ്റ്ററന്റ് പ്രതിനിധികൾ, ശാസ്ത്രജ്ഞർ എന്നിവർ നയിക്കുന്ന പാനൽ ചർച്ച-3 മുതൽ 5 വരെ.