



പാഷൻ ഫ്രൂട്ടിനോട്

പാഷനാക്കാം

പാഷൻഫ്രൂട്ട് എന്ന ബ്രസീലിയൻ പഴം ഇന്ന് നമ്മുടെ പഴക്കൂടകളിലെ റാണിയ്ക്കൊപ്പമെത്തിയിരിക്കുന്നു. ഉയർന്ന പോഷകമൂല്യം, മനം കവരുന്ന മണം, കുറഞ്ഞ പരിപാലന ചെലവ്, പ്രായഭേദമന്യേ ചെയ്യാവുന്ന കൃഷിപ്പണികൾ, വിപണിയിലെ സ്വീകാര്യത ഇവയൊക്കെയാണ് പാഷൻഫ്രൂട്ടിനെ പ്രിയതരമാക്കുന്നത്.



For e-reading

ഇന്ത്യയിൽ പശ്ചിമഘട്ട നിരകളിൽ ഈ പഴവള്ളിച്ചെടി സാധാരണയാണ്. മിസോറാം, നാഗാലാൻഡ്, മണിപ്പൂർ, ഹിമാചൽപ്രദേശ്, കൂർഗ്, നീലഗിരി തുടങ്ങി നമ്മുടെ വയനാടൻ മലനിരകളിൽ വരെ പാഷൻഫ്രൂട്ടിനെ കാണാനാകും.

പാഷൻഫ്രൂട്ട് സത്ത് സോഡിയം, മെഗ്നീഷ്യം, സൾഫർ, ക്ലോറൈഡ് തുടങ്ങിയവയുടെ അമൂല്യ കലവറയാണ്. ഇത് ഈ പഴവള്ളിച്ചെടിയുടെ സ്വീകാര്യത ഊട്ടിയുറപ്പിക്കുന്നു.



പാഷൻഫ്രൂട്ട് - നമ്മുടെ വിള

കേരളം സ്വതവെ പാഷൻഫ്രൂട്ട് കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമാണ്. ഫലപുയിഷ്ടവും ആവശ്യത്തിന് ഈർപ്പവും നീർവാഴ്ചയുമുള്ള ഏതു മണ്ണും ഈ പഴച്ചെടി ഇഷ്ടപ്പെടും. മഞ്ഞ, പർപ്പിൾ എന്നീ നിറങ്ങളിലുള്ളതും ഇവയുടെ സങ്കരയിനമായ കാവേരിയുമാണ് കൃഷി ചെയ്യുന്നതിന് സാധാരണയായി ഉപയോഗിക്കാറ്.



താരതമ്യേനെ ഉയരംകൂടിയ പ്രദേശങ്ങളിൽ കൃഷിചെയ്യുന്നതിന് പർപ്പിൾ ഇനമാണ് യോജിച്ചത്. വലുപ്പത്തിൽ പിന്നിലെങ്കിലും മണത്തിലും ഗുണത്തിലും മുന്നിലാണ് പർപ്പിൾ പഴങ്ങൾ. ഇവയുടെ വിത്തുകൾക്ക് കറുപ്പാണ് നിറം. ഇറുയിനത്തിന് രോഗ-കീടബാധകൾ മറ്റിനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് ഇത്തിരി കൂടുതലാണെന്ന് പറയപ്പെടുന്നു.

താഴ്ന്ന പ്രദേശത്തേയ്ക്ക് യോജിച്ചത് മഞ്ഞനിറമുള്ള ഇനമാണ്. പുളിരസം കുറച്ചു കൂടുതലുണ്ടിവയ്ക്കും. വിത്തുകൾക്ക് ബ്രൗൺ നിറമാണ്. മൂപ്പെത്തിയ കായൊന്നിന് ശരാശരി 60 ഗ്രാം ഭൂതകമുണ്ടാകും. രോഗ - കീടബാധ താരതമ്യേനെ കുറവാണ്.

"കാവേരിയാണ് താരം"

കർണ്ണാടകയിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഹോർട്ടികൾ ചർ റിസർച്ച് സ്റ്റേഷൻ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ഈ സങ്കരയിനത്തിന് മികച്ച വാണിജ്യ - കൃഷി സാധ്യതകളാണുള്ളത് .പർപ്പിൾ ഇനത്തിന്റെ നിറവും മണവും ഗുണവുമുള്ളപ്പോൾ മഞ്ഞ ഇനത്തിന്റെ രോഗപ്രതിരോധശേഷിയും വലുപ്പവും ഒത്തുചേർന്നിട്ടുണ്ട് കാവേരിക്ക്. കായൊന്നിന് 110 ഗ്രാം വരെ ഭൂക്കമുണ്ടാകും.



ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോ

മേൽത്തരം മുത്തു പഴുത്ത പഴുത്തിന്റെ വിത്തിൽനിന്നുള്ള തൈകൾ, ആരോഗ്യമുള്ള വള്ളികൾ, ഗ്രാഫ്റ്റ് ചെയ്തതൈകൾ എന്നിവയെല്ലാം നടീൽ വസ്തുക്കളായി ഉപയോഗിക്കാം. വിത്ത് മുളച്ചുണ്ടാകുന്ന ചെടികളും അവയിൽ ഗ്രാഫ്റ്റ് ചെയ്തതൈകളും മികച്ച വളർച്ചാനിരക്കും ഉത്പാദനക്ഷമതയും കാണിക്കാറുണ്ട്.



മേൽത്തരം ചെടിയുടെ മൂത്തുപഴുത്ത പഴത്തിൽനിന്നുള്ള വിത്തുകൾ ശേഖരിച്ച് മേൽമണ്ണ്, മണൽ, കമ്പോസ്റ്റ് അല്ലെങ്കിൽ ഉണങ്ങിയ ചാണകപ്പൊടി എന്നിവയുടെ 2: 1: 1 എന്ന അനുപാതത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയ തവാരണയിൽ നട്ടുമുളപ്പിക്കാം. നാലില പരുവത്തിൽ ഇവയെ ചെറിയ പോളിബാഗുകളിലേക്ക് മാറ്റി നടാവുന്നതാണ്. മൂന്നു മാസം കഴിയുമ്പോൾ ഈ ചെടികൾ പ്രധാന കൃഷിയിടത്തിലേക്ക് നട്ടുന്നതിന് തയ്യാറാകും.



ഫാം ഇൻഫർമേഷൻ ബ്യൂറോ

വള്ളികൾ നടീൽ വസ്തുക്കളായി സ്വീകരിക്കുമ്പോൾ ഇടത്തരം മുപ്പുള്ള വള്ളികളെ 30-35 സെ. മീറ്റർ നീളത്തിൽ മുറിച്ച് 3-4 മുട്ടോടുകൂടി നടുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കാം. ഒരു ഹെക്ടറിൽ 1600 ചെടികൾ വരെ നടാവുന്നതാണ്. 45x45x45 സെ.മീ. വലുപ്പമുള്ള കുഴികൾ എടുത്ത് മേൽമണ്ണ്, ചാണകപ്പൊടി അല്ലെങ്കിൽ കമ്പോസ്റ്റ് എന്നിവയുടെ മിശ്രിതം നിറച്ചുവേണം ചെടി നടേണ്ടത്. 3x2 മീറ്റർ എന്ന അകലം ചെടികൾ തമ്മിൽ പാലിക്കുന്നതാണ് ഉചിതം. മെയ് - ജൂൺ മാസത്തിൽ കാലവർഷത്തിന് ചുവടുപിടിച്ച് ചെടികൾ നടുന്നതാണ് നന്നം.

പന്തലിലാണ് കാര്യം

അനുകൂല പരിതസ്ഥിതിയിൽ നല്ല കായിക വളർച്ച കാണിക്കുന്ന പാഷൻഫ്രൂട്ട് ചെടിക്ക് ഉറപ്പുള്ള പന്തൽ ഉണ്ടാകേണ്ടതുണ്ട്. സൂര്യപ്രകാശം കൂടുതലുള്ള ഭാഗത്തേക്ക് വളരുന്നതിന് ചെടികൾ താല്പര്യം പ്രകടിപ്പിക്കുമെന്നതിനാൽ അത് പരിഗണിച്ച് നടീലും പന്തലും ക്രമീകരിക്കുന്നത് നന്നാവും. പ്രധാന പന്തലിന്റെ വശങ്ങളിൽ മുകളിലേക്ക് ഉറപ്പുള്ള വല വലിച്ചുകെട്ടിയാൽ ഇതിലേക്ക് വള്ളികൾ ആർത്തുകയറുകയും നല്ല കായ്ഫലം നൽകുകയും ചെയ്യും.

കാലിവളവും മണ്ണിരക്കമ്പോസ്റ്റും പിണ്ണാക്കുകളും വളമായി നൽകുകയാണ് പതിവുരീതി. മേമ്പൊടിയിൽ അൽപ്പം രാസവളം നൽകുന്നത് മികച്ച ഫലം നൽകും. ജൈവ വളങ്ങളുട് മിശ്രിതം എല്ലാ വർഷവും 15-20 കിലോ പലതവണകളായി നൽകുന്നതാണ് നല്ലത്. വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് കുറഞ്ഞ അളവിൽ ചുവട്ടിൽ നൽകുന്നത് നിമാ വിരകളെ അകറ്റുന്നതിന് പര്യാപ്തമാകും.



തേനീച്ചയ്ക്ക് ഇടവിള

പൂക്കളുടെ എണ്ണത്തിൽ രാജാണിമാരാണ് പാഷൻഫ്രൂട്ട് ചെടികൾ. പൂക്കളാകട്ടെ തേനും പൂമ്പൊടിയുംകൊണ്ട് സമൃദ്ധവും. ഇതാണ് തേനീച്ചയെ ഈ ചെടിയുടെ ഇഷ്ടക്കാരനാക്കുന്നത്. പരാഗണം ത്വരിതപ്പെടുത്തി മികച്ച വിളവും ഒപ്പം മേൽത്തരം തേനും പൂമ്പൊടിയും ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് പാഷൻഫ്രൂട്ടിനൊപ്പം തേനീച്ച വളർത്തുന്നതിലൂടെ കഴിയും. പാഷൻഫ്രൂട്ട് കൃഷി ചെയ്യാൻ നല്ല തേനും പൂമ്പൊടിയും ഉറപ്പാണ്.



പാഷൻഫ്രൂട്ട് ചമ്മന്തി

1) പാഷൻഫ്രൂട്ട് പഴുത്ത് തൊണ്ടോട് കൂടിയത് ഒരേണ്ണം (പുളിയുള്ളതെങ്കിൽ കൂടുതൽ നല്ലത്), 2) കാന്താരി മുളക് 8 എണ്ണം, 3) ചുവന്നുള്ളി 5 ചുള, 4) കറിവേപ്പില ഒരു ഇലത്തണ്ട്, 5) ഉപ്പ് പാകത്തിന്.

ഇവ ചമ്മന്തി പരവത്തിൽ മിക്സിയിൽ അടിച്ചെടുത്ത് ആവശ്യത്തിന് വെളിച്ചെണ്ണ കൂടെ ചാലിച്ച് ഉപയോഗിക്കാം. തേങ്ങയുടെ രുചി കൂടുതൽ വേണമെന്നുള്ളവർക്ക് തേങ്ങാപീര കൂടെ ചേർത്ത് ചമ്മന്തിയുണ്ടാക്കാം. വെളിച്ചെണ്ണ ചാലിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കാം.

പാഷൻഫ്രൂട്ട് പുളിശ്ശേരി (മോരുകറി)

സംഗതി ചമ്മന്തിയിലും സൂപ്പറാണ്. നന്നായി പഴുത്ത നാല് പാഷൻഫ്രൂട്ട് പഴങ്ങളുടെ പൾപ്പ് വിത്തുൾപ്പെടെ മിക്സിയിൽ നന്നായി അടിച്ചെടുക്കണം. കണ്ണടുപ്പമുള്ള അരിപ്പയിൽ അരിച്ചെടുക്കുന്ന പഴച്ചാറിനൊപ്പം തേങ്ങ 1 മുറി ചിരകിയത്, ജീരകം 3 സ്പൂൺ, ചുവന്നുള്ളി 7 ചുള, കാന്താരി 12 എണ്ണം, കറിവേപ്പില 1 തണ്ട്, ഉപ്പ് - എരിവ് പാകത്തിന്, ആവശ്യാനുസരണം മോരും ചേർത്ത് പുളിശ്ശേരി തയ്യാറാക്കുന്നവിധം റെഡിയാക്കാം.