



விவசாய தொழில்நுட்பத் தகவல்



விவசாய தொழில்நுட்ப தகவல்களை விவசாயிகளுக்கு மிக விரைவாக வழங்கும் ஒரு கையேடு.

விவசாயத் திணைக்களத்தின் தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையத்தின் வெளியீடு.

தொழில்நுட்ப பிரசுரம் இலக்கம் 22 - 2021 மார்ச்



ஒல்லாந்தர்களினால் இந்நாட்டிற்கு நாட்டு ஈரப்பலா அறிமுகப்படுத்தப்படும் போதும், நம் முன்னோர்கள் உள்ளூரில் வளர்க்கப்படும் ஈரப்பலா வர்க்கங்களை சாப்பிடுவதற்கு பழகியுள்ளனர் என்பது தெளிவாகின்றது. அது இலங்கைக்குச் சொந்தமான காட்டு ஈரப்பலா வர்க்கம் ஆகும். இது சில பகுதிகளில் பெதி ஈரப்பலா அல்லது ஹிங்கல ஈரப்பலா எனும் உள்ளூர் பெயர்களினால் அழைக்கப்படுகின்றது. ஆர்டோகார்பஸ் நோபிலிஸ் (*Artocarpus nobilis*) எனும் விஞ்ஞான பெயரினால் அறியப்படும் இது உள்ளூர் வர்க்கமாக இல்லாவிட்டாலும் இலங்கைக்குச் சொந்தமானது. தாழ் நாட்டு ஈர வலயம் மற்றும் இடை வனப் பகுதியில், துணை விதானப் பயிராகவும், வீட்டுத் தோட்டப் பயிராகவும் காணப்படுவதுடன் இந்த ஈரப்பலாவின் பிரதான உணவு அறுவடை விதை ஆகும்.

இன்று, வெளிநாட்டவர்களால் அறிமுகப்படுத்தப்பட்ட உள்ளூர் ஈரப்பலா வர்க்கங்கள் மிகவும் பிரபலமானவை. இது ஒரு நாளைக்கு ஒன்று அல்லது இரண்டு வேளை பிரதான உணவுக்கு பங்களிப்பதால் இப் பயிர் ஆங்கிலத்தில் “பிரெட் புரூட்” (Bread fruit) என அழைக்கப்படுகின்றது. பாண் உற்பத்தியின் போது பயன்படுத்தப்படும் அடுப்பில் இட்டு சுட்டு எடுக்கப்பட்ட நாட்டு ஈரப்பலா துண்டுகள், கிழங்குப் பயிரில் உள்ளது போன்று மாச் சத்து நிறைந்த திட உணவை தயாரிப்பதனால் அப்பெயர் வழங்கப்படுகின்றது. அவித்த உணவில் தேங்காய்ப் பாலை இட்டு ஒரு கறியாக தயாரிப்பது மட்டுமல்லாமல், சிறிதாக வெட்டப்பட்டு, எண்ணெயில் பொரித்த பின் சீனி அல்லது பாணி பூசி இனிப்புப் பண்டமாக இந்நாட்டில் மக்களிடையே நாட்டு ஈரப்பலா பயன்படுத்தப்படுகின்றது. ஆர்டோகார்பஸ் அல்டிலிஸ் (*Artocarpus altilis*) எனும் விஞ்ஞானப் பெயரினால் இனங்காணப்படும் இப் பயிர் அதிகளவில் இலங்கையில் ஈர, இடைவலய நிலங்களில் பரவி காணப்படுகின்றது.



மேலும், எங்களிடம் “பலா ஈரப்பலா” என அழைக்கப்படும் ஒரு பெரிய விதையுடனான ஈரப்பலா வர்க்கம் உள்ளது. இவ் ஈரப்பலா தாவரம் காட்டை பூர்வீகமாகக் கொண்டது. இதில் அதிகளவான விதைகள் உள்ளன. காயின் மேற்பரப்பில் காணப்படும் முற்கள் சீரற்ற முறையில் நீண்டு காணப்படுகின்றன. உணவைப் பொறுத்த வரை இது எங்களுக்கு மிகவும் முக்கியமல்ல என்றாலும், இது நியூகினி தீவுகளில் உள்ள மக்களிடையே ஒரு பிரபலமான பிரதான



உணவாகும். அவர்கள் இளம் கொஸ்தெல் காய்களை சிறிதாக வெட்டி அவற்றை அவித்து சுப் வகைகளை தயாரிக்கின்றார்கள். கரீபியன் தீவுகளில், தென் மற்றும் மத்திய அமெரிக்க நாடுகளில் பழுத்த கொஸ்தெல் காய்களில் பெற்றுக் கொள்ளப்பட்ட விதைகளை சுட்டு அல்லது வறுத்து உணவாக உட்கொள்ளுவது பொருளாதார ரீதியாக விலை உயர்ந்த “செஸ்நட்” போன்ற விதைகளுக்கு ஒப்பான பயனையளிக்கின்றது.

விவசாயத் திணைக்களத்தினால் சமீபத்தில் இரண்டு கவர்ச்சிகரமான நாட்டு ஈரப்பலா வர்க்கங்கள் வெளியிடப்பட்டது. ஹொரண பழப் பயிர் ஆராய்ச்சி நிறுவனத்தின் முன்னாள் பணிப்பாளரான காலாநிதி ஷிரோமணி எதிரிமான்ன அவர்கள் இவ் இரு வர்க்கங்கள் தொடர்பான தனது அறிக்கையை முன்வைத்தார். மேலும் இவ் இரு வர்க்கங்களும் அதிகாரப்பூர்வ அங்கீகாரத்தைப் பெற்றன. அவை “ஹொரண தெல் - 01, மற்றும் “ஹொரண தெல் - 02” எனப் பெயரிடப்பட்டது. அன்று சிபாரிசு செய்யப்பட்ட இந்த வர்க்கங்கள் பல ஆண்டுகளுக்கு முன்பு பசுபிக் தீவுகளிலிருந்து இலங்கைக்கு கொண்டு வரப்பட்ட பல வர்க்கங்களில் இருந்து தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டவையாகும்.

ஹொரண தெல் - 01 வர்க்கத்தின் காய்கள் ஒப்பீட்டளவில் கோள வடிவிலும், உள்ளே சற்று மஞ்சள் நிறத்திலும் காணப்படும். இது வருடத்திற்கு இரண்டு முறை காய்களை தருவதனால் பருவமற்ற தன்மையைக் கொண்டிருக்கும். இருப்பினும் ஹொரண தெல் - 02 வர்க்கம் நீள் வட்ட வடிவமானது. காயின் அளவு பெரிதாக இருப்பது விசேட அம்சமாகும். பெரும்பாலும் இது ஒரு கிலோ கிராமையும் தாண்டி செல்லும். மா உள்ளடக்கம் அதிகமாகும்.



ஹொரண ஆராய்ச்சி நிறுவனத்தின் வழிகாட்டுதலின் கீழ் ஒட்டுக் கன்றுகள் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன. விவசாயிகளின் தேவைகளுக்கு ஏற்ப கன்றுகளை உருவாக்க முடியும். என்றும், தொலைபேசியின் ஊடாக பெற்ற உத்தரவின் மூலம் இந்த கன்றுகளை பெறும் முறை எளிதாக்கப்பட்டுள்ளது என்றும் கூறுகின்றனர்.

பிரத்யாக் கம் :- சனத் எம். பண்டார, உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர், தேசிய விவசாயத் தகவல், தொடர்பாடல் நிலையம், கன்னொறுவை

தொழில்நுட்ப உதவி :- கலாநிதி ஷிரோமணி எதிரிமான்ன – முன்னாள் பணிப்பாளர், பழப் பயிர் ஆராய்ச்சி, அபிவிருத்தி நிறுவனம், ஹொரண

தமிழாக்கமும், கணணி வடிவமைப்பும் :- லிசோதா செல்வராஜ்

மேற்பார்வை மற்றும் ஆலோசனை

: டப்ளிவ்.எல். ஹிரான் பீரிஸ் (பணிப்பாளர்- தகவல், தொடர்பாடல்)

ஜ.எஸ்.எம். ஹலீம்தீன் (உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர்)