



விவசாய தொழில்நுட்பத் தகவல்



விவசாய தொழில்நுட்பத் தகவல்களை விவசாயிகளிற்கு மிக விரைவாக வழங்கும் ஒரு கையேடு

விவசாயத் திணைக்களத்தின் தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையத்தின் வெளியீடு

தொழில் நுட்ப பிரசுரம் இலக்கம் 17 - 2019 ஜூலை

பலாச் சுளையிலிருந்து 'சொசேஜ்' வடிவில் ஓர் உணவு



பலா மரங்களிலிருந்து வருடாந்தம் சுமார் 150 மில்லியன் பலாக்காய்கள் உருவாகினாலும், அவற்றில் எந்தளவை மக்கள் உணவுக்காக பயன்படுத்துகிறார்கள் என்பதை இதுவரை எவரும் மதிப்பீடு செய்யவில்லை. எவ்வாறாயினும், பெறுமதி மிக்க இந்த பயிரிலிருந்து அதிக எண்ணிக்கையான காய்கள் வீணாகின்றன என்பது உண்மையாகும். இது சிலசமயங்களில் மரக்கறியாகவும், சில நேரங்களில் பழுதாகவும், சிலவேளைகளில் பிரதான உணவாகவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது தனிப்

பயிராக பயிரிடாத போதிலும் எமது நாட்டின் நிலப்பரப்பில் 31,000 ஹெக்டயர் வரையான நிலப்பரப்பில் பலா மரங்கள் உள்ளதாக கணக்கெடுத்துள்ளனர். எங்கள் பாரம்பரிய உணவுப் பழக்க வழக்கங்களிற்கு அப்பால் புதுப்புது உணவு வகைகள் தோன்றும் பின்னணியில் பலாக்காயை உண்ணும் நவீனமயப்படுத்தப்பட்ட ஒரு முறை பற்றி மேற்கொண்ட முயற்சி பற்றி ஹொரண கனன்வில பழங்கள் ஆராய்ச்சி மற்றும் அபிவிருத்தி நிறுவனத்திலிருந்து அறியக் கூடியதாக உள்ளது. உலகம் முழுவதும் உள்ள சைவ உணவுப் பிரியர்களுக்கிடையே பலாச்சுளைகள் பிரபல்யமாவதற்குரிய காரணத்தை தேடிச் சென்ற பழப்பயிர்கள் ஆராய்ச்சி நிலைய ஆராய்ச்சியாளர்களுக்கு தெளிவாகியுள்ள ஒரு விடயம்தான் நார்ப்பொருளும், மாப்பொருளும் ஒரு விகிதாசார அடிப்படையில் ஒன்று சேர்ந்தபடியினால் பலாச்சுளையின் இயல்பானது விலங்கு உணவுக்கு சமனாக இருப்பதால் இறைச்சிக்குப் பதிலாக உலகம் முழுவதும் இது பிரபல்யமடைந்துக் கொண்டு வருகிறது என்பதாகும். கால மாற்றத்திற்கேற்ப மாறி வரும் சமூக நடத்தைகளிற்கு ஏற்றாற்போல் பலாச்சுளையை பிரதான உள்ளீடாக இட்டு இரண்டு வகையான "சொசேஜ்"கள் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டன. அதில் ஒன்றுக்கு முளைக்கட்டிய பாசிப்பயறு விதையும், மற்றதற்கு "ஓகாரா" எனும் சோயா போஞ்சியின் ஒரு மீதிப்பொருளும் பயன்படுத்தப்பட்டன. சோயா போஞ்சியை அரைத்து "டோபு" எனும் ஒரு உணவைத் தயாரிப்பதற்காக அதன் பாலை வேறாக்கி எடுத்ததன் பின்னர் அரிதட்டில் எஞ்சியுள்ள பொருள்தான் "ஓகாரா" என அழைக்கப்படுகிறது. இது போஷணை இயல்பில் கூடியது. சில இடங்களில் இந்த ஓகாரா என்பதை "போஷணை உற்பத்திச்சாலை" என்று கூட அறிமுகப்படுத்துவது உண்டு. அந்த அளவுக்கு அது நார்ப்பொருள், புரதம், கல்சியம் போன்ற பொருட்களை அதிகளவில் கொண்டுள்ளது. டோபு உற்பத்தியின் போது வெளியாகும் ஓகாரா அநேகமாக கழிவாக அகற்றப்படுகின்றது. இல்லையேல் விலங்கு உணவாக பயன்படுத்தப்படுகின்றது. அவ்வாறான பொருளொன்றை மனித உணவுக்கு உகந்ததொன்றாக மாற்றுவதற்கான வாய்ப்பு கிடைத்துள்ளமை இந்த நிகழ்ச்சித்திட்டத்தினது வெற்றி என்றே குறிப்பிட்டுக் கூற முடியும்.

நீராவிவில் அவித்தெடுத்த 500 கிராம் பலாச்சுளையிலிருந்து "சொசேஜ்" தயாரிப்பதற்கு தேவையான பொருட்களின் விபரங்கள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன.

- நீராவியில் அவித்தெடுத்த, “ஓய்ஸ்ட்டர்” காளான் 250 கிராம்
- நீராவியில் அவித்தெடுத்த முளைக்கட்டிய பாசிப்பயறு 250 கிராம்
- பச்சை அரிசி மா 250 கிராம்
- மாஜரின் 160 கிராம்
- சென்தம் கம் ஒரு தேக்கரண்டி (எசன்ஸ் வகைகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களில் கொள்வனவு செய்யலாம்)
- மிளகுத்தூள் ஒரு தேக்கரண்டி
- வெள்ளைப்பூடு 04 பற்கள் (பெரியது)
- மிளகாய்த்தூள் 02 தேக்கரண்டி
- கறுவாத்தூள் மற்றும் சாதிக்காய்த்தூள் சிறிதளவு (தூளுக்கு பதிலாக துண்டுகளையும் பாவிக்கலாம்)
- கரம்பு 02 துண்டுகள்
- உப்புத்தூள் தேவையான அளவு

தயாரிக்கும் முறை

அவித்தெடுத்த பலாச்சுளை, காளான், முளைக்கட்டிய பாசிப்பயறு என்பவற்றை தனித் தனியாக பிளன்டரில் இட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். அத்துடன் இந்த பொருட்கள் அனைத்தையும் வாசனைப்



பொருட்களுடனும், மாஜரினுடனும் சேர்த்து நன்கு பிசைந்து கொள்ளவும். கலவையில்



35 கிராம் மட்டில் எடுத்து சந்தையில் பார்த்து பழக்கப்பட்ட “சொசேஜ்” போன்ற வடிவில் பொலித்தீன் தாளொன்றில் இட்டு சுருட்டி அதாவது ரோல் செய்து இரண்டு முனைகளையும் முடிந்து விட்டு கொள்ளலாம்.

இதை 12 மணித்தியாலங்கள் வரை அதிகுளிர்நட்டியில் வைத்தல் வேண்டும். அதன்பின் வெளியில் எடுத்து பொலித்தீன் தாளை அகற்றி அலுமினியம் தாளில் வைத்து மூடி 15 நிமிடங்கள் நீராவியில் அவிக்கவும்.

வீட்டில் உள்ளவர்கள் பயன்படுத்துவதாயின் அலுமினிய உறையுடன் இதனை அதிகுளிர்நட்டியில் ஒரு மாதத்திற்கு வைக்கலாம். தேவையான போது சுற்றியுள்ள அலுமினியத் தாளை அகற்றி பனிக்கட்டியை கரைந்து போக விட்டு முன்னரே தயாரித்த சாதாரண “சொசேஜை” சிறிதளவு எண்ணெய்யில் பொரித்தெடுத்தாற் போல் சமைக்கலாம். “வெற்றிட பொதி” செய்யும் முறையில் பொதி செய்ய முடியுமாயின் இவற்றை இரண்டு மாதங்களிற்கு அதிகுளிர்நட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்க முடியும்.

பாசிப்பயறுக்குப் பதிலாக “ஓகாரா”வைப் பயன்படுத்துவதாக இருந்தால் அதற்குத் தேவையான பொருட்களின் அளவுகள் கீழே தரப்பட்டுள்ளன.

- நீராவியில் அவித்தெடுத்த பலாச்சுளை - 500 கிராம்
- நீராவியில் அவித்தெடுத்த ஓய்ஸ்ரர் காளான் - 42 கிராம் (இதை 100 பாகை சென்றிகிரேட் வெப்பநிலையில் ஒரு மணித்தியாலம் உலர்த்தி எடுக்கவும்)

- ஓகாரா - 210 கிராம் (இதை 100 சென்றிகிரேட் வெப்பநிலையில் ஒரு மணித்தியாலம் உலர்த்தி எடுக்கவும்)
- வெள்ளை அரிசி மா - 33 கிராம்
- மாஜரின் - 42 கிராம்
- மிளகுத்தூள் - ஒரு தேக்கரண்டி
- வெள்ளைப்பூடு - 4 பற்கள் (பெரியது)
- மிளகாய்த்தூள் - 2 தேக்கரண்டி
- கறுவாத்தூள் மற்றும் சாதிக்காய்த்தூள் என்பவற்றை சிறிதளவு எடுக்கவும். (தூளுக்கு பதிலாக துண்டுகளையும் பயன்படுத்தலாம்)
- கரம்பு - 2
- உப்புத்தூள் - தேவையான அளவு

இந்த சுவையான சைவ உணவைக் தயாரிப்பதற்குத் தேவையானப் பொருட்களை வருடம் முழுவதும் இலகுவாகப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும். இதேபோல் வீணாகும் பலாக்காய்களையும் பயனுள்ள முறையில் சுவையான உணவாகத் தயாரிக்கலாம். எனவே பலாவிலிருந்து “சொசேஜ்” தயாரிப்பதை ஓர் இலாபம் தரும் வர்த்தக முயற்சியாகவும் மேற்கொள்ள முடியும். இதனை காலத்தின் தேவையாகவும் கருதலாம். அண்மையில் கன்னொறுவையில் இடம்பெற்ற விவசாய தொழில்நுட்பங்களை சிபாரிசு செய்யும் நிர்வாக கூட்டத்தில் விவசாயத் திணைக்களத்தின் அனுமதி இதற்கு வழங்கப்பட்டமை குறிப்பிடத்தக்கது.

பிரதி: சனத் பண்டார உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர்

தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையம், கன்னொறுவை,

தழிழாக்கம் : ஜே.முஹம்மது ராஜு, தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையம், கன்னொறுவை

தொழில்நுட்ப விடயம்: மனோஜி புளத்கந்தகே, உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர் (உணவு ஆராய்ச்சி)

ரஸாஞ்சலி குணவர்தன, ஆராய்ச்சி உதவியாளர்

சானக்க கெலிஸ்ரன், ஆய்வுகூட உப உதவியாளர்

பழங்கள் ஆராய்ச்சி அபிவிருத்தி நிலையம், ஹொரணை

தமிழ் பிரதி செம்மையாக்கம் : எஸ். பெரியசாமி (பணிப்பாளர் - தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையம்)

கணணி வடிவமைப்பு: ஜேசுரத்ணம்

மேற்பார்வையும், ஆலோசனைகளும்: எஸ்.பெரியசாமி,பணிப்பாளர்

: ஜ.எஸ்.எம். ஹலீம்தீன், உதவி விவசாயப் பணிப்பாளர்

தேசிய விவசாய தகவல், தொடர்பாடல் நிலையம்