

അടുക്കളത്തോട്ടമൊരുക്കി, മീൻവളം റെഡി

കൊച്ചി: എറണാകുളം കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം (കെവികെ) വികസിപ്പിച്ച മീൻവളം വനിതാസംരംഭകരിലൂടെ വിപണിയിലേക്ക് കെവികെയുടെ സാങ്കേതികവിദ്യ സ്വീകരിച്ച് മീൻവള നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ചാണ് വീട്ടമ്മമാരായ സിനി ഷായും ഐവി ജോസും ഉല്പന്നം വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. വനിതാസംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതോടൊപ്പം അടുക്കളത്തോട്ടങ്ങൾ സമ്പുഷ്ടമാക്കുകയാണ് കെവികെയുടെ ലക്ഷ്യം.

കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രത്തിൽ നിന്ന് ലഭിച്ച പരിശീലനത്തിന് ശേഷമാണ് മീൻവളനിർമ്മാണ രംഗത്ത് സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംരംഭം തുടങ്ങാൻ വീട്ടമ്മമാർ മുന്നിട്ടിറങ്ങിയത്. ചെറായി സ്വദേശിയായ സിനി ഷായും മനമ്പം സ്വദേശി ഐവി ജോസും യഥാക്രമം 'ലച്ചുസ് മൽസ്യവളം', 'ഐവിസ് അഗ്രോ ഹബ്ബ്' എന്നീ പേരുകളിൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് യൂണിറ്റുകൾക്ക് തുടക്കമിട്ടത്. തപാൽ വഴിയും ഓൺലൈൻ സൗകര്യങ്ങളുപയോഗപ്പെടുത്തിയുമാണ് ആദ്യഘട്ടത്തിൽ മീൻ



എറണാകുളം കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് മീൻവളനിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് സ്ഥാപിച്ച ഐവി ജോസ് മീൻവളം പായ്ക്കു ചെയ്യുന്നു.

വളം ആവശ്യക്കാരിലെത്തിക്കുന്നത്.

മീൻ മാർക്കറ്റുകളിലും മറ്റും വരുന്ന അവശിഷ്ടങ്ങൾ അത്രതന്നെ അളവിൽ ചകിരിച്ചോറ്റുമായി കലർത്തി സൂക്ഷ്മമായി മിശ്രിതം ഉപയോഗിച്ചാണ് 'ഫിഷ്ഫെസർ' എന്ന പേരിൽ മീൻവളം തയ്യാറാക്കിയിരിക്കുന്നത്. എയ്റോബിക് കമ്പോസ്റ്റിങ് പ്രക്രിയയിലൂടെ ഉണ്ടാക്കുന്ന ഈ മത്സ്യവളത്തിൽ പോഷകങ്ങളോടൊപ്പം മണ്ണിന് ഗുണകരമായ ധാരാളം സൂക്ഷ്മ ജീവികളുമുണ്ട്. സൂക്ഷ്മമായി മിശ്രിതം ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ അല്പം പോലും ദുർഗന്ധവും ഉണ്ടാവില്ല. ജലാംശം പൂർണ്ണമായും ചകിരിച്ചോർ ആഗിരണം ചെയ്യുന്നതിനാൽ മീനിലെ പോഷകങ്ങൾ നഷ്ടപ്പെടാതെ പൂർണ്ണമായും ചെടികൾക്ക് ലഭ്യമാകും എന്ന പ്രത്യേകതയുമുണ്ട്. ഒരു കിലോയുടെ പായ്ക്കറിന് 60 രൂപയാണ് വില.

ഐവിസ് അഗ്രോ ഹബ്ബ്: 9349257562, ലച്ചുസ് മത്സ്യവളം: 9249203197 എന്നിവയാണ് ബന്ധപ്പെടാനുള്ള നമ്പറുകൾ.