

അടുക്കളത്തോട്ടത്തിന് മീൻവളം ബെസ്റ്റ്; സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംരംഭവുമായി വീട്ടമ്മമാർ

കൊച്ചി: അടുക്കളത്തോട്ടങ്ങൾ സമൃദ്ധമായി വളരാൻ മീൻവളം ഉൽപാദിപ്പിച്ച് വിതരണം ചെയ്യുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംരംഭവുമായി വീട്ടമ്മമാർ. എറണാകുളം കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്രം (കെ.വി.കെ)ത്തിന്റെ സാങ്കേതികവിദ്യ സ്വീകരിച്ച് മീൻവള നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ചാണ് വീട്ടമ്മമാരായ ചെറായി സ്വദേശി സിനി ഷായും മൂന്നമ്പം സ്വദേശിനി ഐവി ജോസും ഉൽപന്നം വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്.

വനിതാസംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതോടൊപ്പം മീൻവളം ആവശ്യക്കാരിലെത്തിച്ച് ജില്ലയിൽ അടുക്കളത്തോട്ടങ്ങൾ സമ്പുഷ്ടമാക്കുകയാണ് കെ.വി.കെയുടെ ലക്ഷ്യം. 'ലച്ചുസ് മത്സ്യവളം' എന്ന പേരിൽ സിനിയും 'ഐവിസ് അഗ്രോ ഹബ്ബ്' എന്ന പേരിൽ ഐവിയും സ്റ്റാർട്ടപ്പ് യൂണിറ്റുകൾക്ക് തുടക്കമിട്ടു. തപാൽ വഴിയും ഓൺലൈൻ സൗകര്യങ്ങളുപയോഗപ്പെടുത്തിയുമാണ് ആദ്യഘട്ടത്തിൽ മീൻവളം ആവശ്യക്കാരിലെത്തിക്കുന്നത്.

മീൻ മാർക്കറ്റുകളിലും മറ്റും വരുന്ന അവശിഷ്ടങ്ങൾ അത്രതന്നെ അളവിൽ ചകിരിച്ചോറുമായി കലർത്തി സൂക്ഷ്മാണു മിശ്രിതം ഉപയോഗിച്ചാണ് 'ഫിഷ്ലൈസർ' എന്ന പേരിൽ വളം തയ്യാറാക്കുന്നത്.

സൂക്ഷ്മാണു മിശ്രിതം ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ ദുർഗന്ധവും ഉണ്ടാവില്ല. കടൽ മത്സ്യങ്ങളിൽ



ഐവി ജോസ് മീൻവളം പാസ്റ്റ് ചെയ്യുന്നു

നൈട്രജന്റെയും സൂക്ഷ്മ മൂലകങ്ങളുടെയും അളവ് കൂടുതലായതിനാൽ പച്ചക്കറി തൈകൾ തഴച്ചു വളരുന്നതിനും പുവിടുന്നതിനും കാര്യുന്നതിനും നല്ലതാണ്.

കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ സ്വച്ഛ്ഭാരത് അഭിയാൻ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായാണ് മീൻ അവശിഷ്ടങ്ങളുപയോഗിച്ച് കെ.വി.കെ മീൻവള സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്. പച്ചക്കറികൾക്ക് 100



മീൻവള നിർമ്മാണത്തിലേർപ്പെട്ട സിനി ഷാ

ഗ്രാം എന്ന തോതിൽ അടിവളമായും 15 ദിവസം ഇടവേളകളിൽ 50 ഗ്രാം വിതം മേൽവളമായും ചുവട്ടിൽ ഇളക്കി ചേർത്തുകൊടുക്കാം. ഒരു കിലോയുടെ പായ്ക്കറിന് 60 രൂപയാണ് വില. തപാലിൽ ലഭിക്കാൻ കെ.വി.കെയുടെ വനിത സംരംഭകരെ ബന്ധപ്പെടുക: ഐവിസ് അഗ്രോ ഹബ്ബ് 9349257562, ലച്ചുസ് മത്സ്യവളം 9249203197.