

വെളുത്ത കുവക്കിഴങ്ങ് ശാസ്ത്രീയ സംസ്കരണം



● മലപ്പുട്ടം പ്രഭാകരൻ

വെളുത്ത കുവക്കിഴങ്ങിൽനിന്ന് സംസ്കരിച്ചെടുക്കുന്ന കുവപ്പൊടിക്ക് ഇന്ന് വലിയ ഡിമാൻഡാണ്. ആയുർവേദ മരുന്നുനിർമ്മാണ കമ്പനികൾ, ആരോഗ്യ പരിപാലന ഔഷധമായി ഉപയോഗിക്കുന്നവർ, കുട്ടികൾ, പോഷണംകുറഞ്ഞ ഗർഭിണികൾ, പ്രായാധിക്യംബാധിച്ചവർ തുടങ്ങി എല്ലാവർക്കും ഔഷധമായും, അപ്പം, പായസം, ഹൽവ തുടങ്ങിയ സാദിഷ്യമായ ഭക്ഷ്യവസ്തുവായുമെല്ലാം കുവക്കിഴങ്ങ് ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. സാധാരണപോലെ വേവിച്ച് കറികളായും ഉപയോഗിക്കാം. ഇതിലെ അന്നജം എളുപ്പം ദഹിക്കുന്നതുകൊണ്ടും നാരുകൾ ധാരാളം ഉള്ളതിനാലും പ്രമേഹരോഗികൾപോലും ഇത് ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്.



കേരളത്തിൽ നന്നായി കൃഷിചെയ്യാവുന്ന സാഹചര്യം ഉണ്ടായിട്ടും വേണ്ടത്ര ശ്രദ്ധിക്കുന്നില്ല. തെങ്ങിൻതോട്ടത്തിലും, റബ്ബർകൃഷിയിറക്കിയ ആദ്യത്തെ 3-4 വർഷവും, മറ്റ് സൗകര്യപ്രദമായ ഇടങ്ങളിലുമെല്ലാം കൃഷി ചെയ്യാം. ഇത് സംസ്കരിക്കുന്നതിൽ പലരും അജ്ഞരാണ്. ശാസ്ത്രീയ സംസ്കരണരീതി ഇനി പറയുന്നു.

സംസ്കരണം: വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ ചെയ്യുന്നവർക്ക് ലഘു യന്ത്രങ്ങൾ

നിലവിലുണ്ട്. വീട്ടാവശ്യത്തിനുള്ളവർക്ക് കൈകൊണ്ട് ചെയ്യാവുന്ന മാർഗം സ്വീകരിക്കാം.

കിഴങ്ങ് പഠിച്ചെടുത്തശേഷം മുർച്ചയു

ള്ള കത്തികൊണ്ട് വേരുകൾ മുറിച്ചുമാറ്റി കിഴങ്ങുകൾ വേർപെടുത്തിയെടുക്കുക. കിഴങ്ങ് വൃത്തിയാക്കി കഴുകുക. തൊലികളുണക്കശേഷം നന്നായി അരയ്ക്കുക. വൃത്തിയുള്ള ഉരലിലോ,

ആട്ടമ്മിയിലോ മറ്റ് യുക്തമായ വിധം അരച്ചശേഷം അരച്ച ചാറും, പിണ്ടിയും ശുദ്ധമായ വെള്ളത്തിലിട്ട് തിരുമ്മി പാൽപരുവത്തിലുള്ള കുവവെള്ളം ശേഖരിക്കുക. പിണ്ടി പിഴിഞ്ഞുമാറ്റുക. ഇങ്ങനെ ശേഖരിച്ച വെള്ളം വൃത്തിയുള്ള പാത്രത്തിൽ 5-8 മണിക്കൂർ അനക്കാതെ വയ്ക്കുക. തെളി സാവധാനം ഉഴറ്റിയശേഷം അടിയിലുള്ള നൂറ് തുണിയിൽ അരിച്ച് ശേഖരിക്കുക. ഇത് വൃത്തിയുള്ളതും നല്ല വെയിൽ കിട്ടുന്നതുമായ ഇടത്ത് വിരിച്ച് ഉണക്കുക. 7-8 ദിവസം വെയിൽ കൊള്ളിക്കണം. വെളുത്ത കുവപ്പൊടി ലഭിക്കും. 10 കിലോ കുവക്കിഴങ്ങിൽ നിന്ന് ഒരു കി.ഗ്രാം പൊടി ലഭിക്കും.

യന്ത്രസംവിധാനം

ലഘുരീതി: കുറച്ചുമാത്രം ഉള്ളവർ വെളിച്ചെണ്ണ മില്ലിൽനിന്ന് എണ്ണയം പരമാവധി ഒഴിവാക്കി ചക്കിൽ ആട്ടിയെടുക്കുന്ന രീതി പലരും അനുവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. അതേ യന്ത്രം പ്രത്യേകം സ്ഥാപിച്ച് ചെയ്യുന്നവരുണ്ട്. 50 കി.ഗ്രാം കിഴങ്ങ് ഒരേസമയം ഇട്ട് അരച്ചെടുത്ത് ഉണക്കുന്ന യന്ത്രങ്ങളും ചിലർ രൂപകൽപ്പനചെയ്ത് ഉപയോഗിക്കുന്നു. (ഉദാ: പാലാ അന്തനാട് പുതിയേടത്ത്, ജെ സന്തോഷ്). ആരോഗ്യത്തിനും ആദായത്തിനും കുവക്കുഷി ഒരു പ്രധാന ഇനമായി സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്.