

ബീഹിൻസ് വളർത്തണം ഇടവിയായി

● വീണാറാണി ആർ

നീറവാർച്ചയുള്ള പഴിമരാശി മല്ലിൽ നന്നായി വളരുന്ന പച്ചകറിയാണ് ബീഹിൻസ്. ശൈതകാലപച്ചകറിയായ കൂബേജും കോളിഫ്രീഡവും നമ്മുടെ മുറ്റത്ത് കൂടിയേറിയിട്ടുള്ളകളായെങ്കിലും എല്ലാപ്പത്തിൽ കൂഷിച്ചെയ്യാവുന്ന ബീഹിൻസ് വേരോടാത്തതിന്റെ കാരണം. അജ്ഞാതം. തന്നെത്തന്ത കാലാവസ്ഥയാണ് ഫ്രെഞ്ച് ബീഹിൻസ് വളരാൻ അനുയോജ്യമെങ്കിലും. കൂടുതൽ തന്നെപ്പും ആവശ്യമില്ല. അതായത് നമ്മുടെ നാട്ടിൽ നവംബർ-ഡിസേബ്രവർഷമാസങ്ങൾ ബീഹിൻസ് കൂഷിക്കുന്നതെന്നെന്നതുകൊണ്ടാണ്.

ബീഹിൻസ് രണ്ടുതരം. പടർന്നുവളരുന്നവയും. കുറിച്ചട്ടിയായി വളരുന്നവയും. ഒട്ടറി ബീഹിൻസും. കെസ്റ്റീക്കി വണ്ണും. പടർന്നുവളരുന്ന ഇനങ്ങളിൽ കേമൺമാരാബേങ്കിൽ, പുസ്പാർവതിയും. അർക്കാകോമലവും. കുറിച്ചട്ടിക്കളിലെ മിടുക്കി. വരികൾ തമ്മിൽ ഒരടിയും. ചെടികൾ തമ്മിൽ അരയടിയുമാണ് നീറിൽ അകലം. മല്ലിനന്നായി കിളച്ചിളക്കിനന്നച്ചുകൊടുക്കുന്നത് ബീഹിൻസ് കൂഷിയുടെ



Deshabhimani 04.01.18

ആദ്യഘട്ടം. സെസറ്റാനിന് രണ്ടുകിലോഗ്രാം കുമ്മായം. ചേർത്ത് മല്ലി ഇളക്കണം. രണ്ടാഴ്ചയ്ക്കുശേഷം 30 കി.ഗ്രാം. ജൈവവളവും. അരക്കിലോഗ്രാം. അമോണിയം. സർഫോറ്റും. രണ്ടര കി.ഗ്രാം. സുപ്പർഫോംഫേറ്റും. കാൽ കി.ഗ്രാം. മുറിയേറ്റ് ഓഫ് പൊട്ടാഷും. അടിവളമായി നൽകാം. രണ്ടാഴ്ചയിലെരിക്കൽ കൂളകൾ നീക്കി മല്ലി കൂട്ടണം. രണ്ടാഴ്ചത്തെ ഇടവേളകളിൽ അരക്കിലോഗ്രാം. അമോണിയം. സർഫോറ്റും. കാൽക്കിലോഗ്രാം. പൊട്ടാഷും. മേൽവളമായി നൽകാം. നട്ട ഒരുമാസത്തോടെ പുക്കാൻ തുടങ്ങും. കുറിയിനങ്ങൾ വിത്തു പാകി 45-50 ദിവസത്തിനക്കും. പടരുന്നവ 70-80 ദിവസം. കൊണ്ടു വിളവെടുക്കാറാകും. കേരളത്തിലെ ശൈതകാലപച്ചകറികളിൽ പോഷകമുല്യം. കൊണ്ട് മുന്പനാണ് ബീഹിൻസ്. പ്രോട്ടീനും. ധാതുലവണങ്ങളും. ധാരാളം. അടങ്കിയ ബീഹിൻസിന് കേരളത്തിൽ കീടരോഗ ഗ്രന്തിൽപ്പെട്ട ശത്രുകൾ മല്ലനുതന്നെ പറയാം.