

# ഇഞ്ചിവിത്ത് സൂക്ഷിച്ചുവെക്കാം

പ്രമോദ് മാധവൻ

ഡിസംബറോടെ വിളവെടുക്കുന്ന ഇഞ്ചി കേടുകൂടാതെ വീണ്ടും മൂന്ന് നാല് മാസം സൂക്ഷിച്ചുവെക്കാൽ വെല്ലുവിളിയാണ്. ചുക്കുണ്ടാക്കാൻ പറ്റിയ ഇനങ്ങളാണ് മാരൻ, വയനാടൻ, ഹിമാചൽ, കുറുപ്പംപടി എന്നിവ. പച്ചക്കറിയാവശ്യത്തിനാണെങ്കിൽ നാർ കുറഞ്ഞ് മാംസളമായ റിയോ ഡീ ജനൈറോ, ചൈന, അശ്വതി എന്നിവയാണ് നല്ലത്. രണ്ടു വശ്യങ്ങൾക്കും യോജിച്ചവയാണ് വരദ, രജത, മഹിമ എന്നിവ.

വിത്താവശ്യത്തിലേക്കായി ഡിസംബർ മാസത്തോടെ മണ്ണിലെ ഇൗർപ്പം കുറഞ്ഞു വരുന്നതോടെ വിളവെടുക്കാം. ഇഞ്ചിയുടെ വിളവിനെ സാരമായി ബാധിക്കുന്ന രോഗമാണ് അഴു

കൽ. അഴുകൽ ബാധിച്ച പണകളിൽ നിന്ന് വിത്തിഞ്ചി ശേഖരിക്കരുത്.

ആരോഗ്യമുള്ള മുറിയാത്ത ഇഞ്ചിവിത്ത് കേട് വരാതിരിക്കാൻ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ രണ്ട് മില്ലി ലിറ്റർ മാലത്തിയോണ്ണം നാലുഗ്രാം ഇൻസോഫിൽ എം.45-ഉം കലർത്തിയ വെള്ളത്തിൽ അര മണിക്കൂർ മുക്കിവെച്ചശേഷം തണലിൽ നിരത്തിയിട്ട് വെള്ളം മുഴുവൻ വാർന്നുപോകാൻ അനുവദിക്കുക.

വെള്ളം കെട്ടിനിൽക്കാത്ത നല്ല തണൽ ലഭിക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് ഏകദേശം രണ്ടരയടി ആഴത്തിൽ കുഴിയെടുക്കുക. ആവശ്യത്തിന് നീളവും വീതിയുമാകാം. കുഴിയുടെ വശങ്ങൾ പച്ചച്ചാണകം മെഴുകി ഉണക്കുക. അതിനു



ശേഷം കുഴിയുടെ അടിയിൽ ഉണങ്ങിയ ഇൗർച്ചപ്പൊടി അല്ലെങ്കിൽ മണൽ ഒരിഞ്ച് കനത്തിൽ വിരിക്കുക. പിന്നീട് നന്നായി ഉണങ്ങിയ പാണലിന്റെ ഇലകൾ വിരിക്കുക.

അതിനുമുകളിൽ ഒരിഞ്ച് കനത്തിൽ വീണ്ടും മണൽ അല്ലെങ്കിൽ മരപ്പൊടി വിരിക്കുക. വീണ്ടും മുകളിൽ ഇഞ്ചിവിത്ത് എന്ന ക്രമത്തിൽ നിരത്തിയ

ശേഷം ഉണങ്ങിയ പാണൽ ഇലകൾ വിരിച്ച് നന്നായി ഉണങ്ങിയ ഓലക്കാൽ കൊണ്ട് മൂടിയിടുക. മാസത്തിലൊരിക്കൽ ഇഞ്ചിവിത്ത് പുറത്തെടുത്ത് കേടായവ മാറ്റി വീണ്ടും പഴയതുപോലെ ചെയ്യുക. ഇത്തരത്തിൽ സൂക്ഷിച്ചാൽ ഗുണമേന്മ നഷ്ടമാകില്ല.