

ഈർപ്പം നിലനിർത്തുന്നതിനായി നിലത്ത് മണൽ വിരിക്കുകയോ നനഞ്ഞ ചാക്കിടുകയോ ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

നേരിയ വെളിച്ചത്തിന്റെയും, ഉയർന്ന ഈർപ്പത്തിന്റെയും, വായു സഞ്ചാരത്തിന്റെയും സാന്നിധ്യത്തിൽ 15 ദിവസങ്ങൾക്കു ശേഷം വിളവെടുപ്പ് ആരംഭിക്കാവുന്നതാണ് പാകമായ കൂണുകൾ കൈകൊണ്ട് മുങ്ങാടെ പിരിച്ച് അടർത്തിയെടുക്കുന്നതാണ് അഭികാമ്യം. ആദ്യ വിളവെടുപ്പിന് ശേഷം 7 മുതൽ 10 ദിവസങ്ങൾ കൊണ്ട് രണ്ടാം വിളവും എടുക്കാം. ഒരു തടത്തിൽ നിന്ന് 4 മുതൽ 5 തവണകളായി വിളവെടുപ്പ് നടത്താവുന്നതാണ്. വൈകോൽ മധ്യമായി ഉപയോഗിച്ച് ഒരു തടത്തിൽ നിന്നും ഏകദേശം 500 ഗ്രാം മുതൽ 750 ഗ്രാം വരെ വിളവ് ലഭിക്കുന്നതാണ്. അറക്കപ്പൊടിയാണ് മധ്യമേകിൽ വിളവ് ഇതിനേക്കാൾ അൽപ്പം കൂടുതലായിരിക്കും. ഇങ്ങനെ വിളവെടുത്തു കഴിഞ്ഞ കൂൺതടങ്ങൾ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ കൊള്ളുകയില്ല. അതിനെ കമ്പോസ്റ്റാക്കി ചെടികൾക്ക് വളമായി ഉപയോഗിക്കാം.

കൃഷിയുടെ അവസാനംവരെ മുറിയിൽ ഈർപ്പം (75%- 90%) നിലനിൽക്കത്തക്ക വിധത്തിലും തണുപ്പ് 20 മുതൽ 30 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ലഭിക്കത്തക്ക വിധത്തിലും നിലനിർത്തേണ്ടതാണ്.

- ❖ കൂൺ കൃഷി വിജയമാക്കാൻ പരമാവധി ശുചിത്വം പാലിക്കുക.
- ❖ ഗുണമേന്മയും വിശ്വാസയോഗ്യവുമായ സ്പോൺ തെരഞ്ഞെടുക്കുക.
- ❖ കൂൺ ശാല അണുവിമുക്തമാക്കുക.
- ❖ നല്ല തണുപ്പും വായുസഞ്ചാരവും അരണ്ട വെളിച്ചവും കൂൺ മുറിയിൽ ക്രമീകരിക്കുക.



# ചിപ്പികുൺ കൃഷി

തയ്യാറാക്കിയത്  
 റേയ്ച്ചൽ സ്കറിയ,  
 പ്രോഗ്രാം അസിസ്റ്റന്റ്  
**ICAR** കൃഷി വിജ്ഞാനകേന്ദ്രം  
 ശാന്തൻപാറ, ഇടുക്കി

 **ICAR-Krishi Vigyan Kendra**  
 Hosted By: Bapooji Sevak Samaj  
 Farm Science Centre, ICAR Govt. of India  
 Idukki Dist  
 Pethotty, P.O, Santhanpara, Idukki, Kerala, Pin: 685619  
 Phone: 9446223167, 7510589474  
 Email: kvksanthanpara@gmail.com  
 Website: www.kvkidukki.org

# ചിപ്പികുൺ കൃഷി

സസ്യലോകത്തിൽ ഫംഗസ് അഥവ കുമ്പി വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്നവയാണ് കുമ്പികൾ. ദുർമുഖത്ത് ഏകദേശം 4500 ഇനം കുമ്പികൾ ഉണ്ടെങ്കിലും അവയിൽ രണ്ടായിരത്തോളം ഇനങ്ങൾ മാത്രമാണ് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായി പരിഗണിക്കുന്നത്. ഇതിൽ തന്നെ ഏറെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായിട്ടുള്ളത് ഇരുപത്തി അഞ്ചോളം ഇനങ്ങളും വാണിജ്യടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നത് പന്ത്രണ്ടോളം ഇനങ്ങളുമാണ്. വളരെ സ്വാദിഷ്ടമായ കുമ്പി പോഷക ഘടകങ്ങൾക്ക് പുറമെ ഔഷധ ഗുണവും അടങ്ങിയിരിക്കുന്നതിനാൽ ആഹാര പദാർത്ഥങ്ങളുടെ കൂട്ടത്തിൽ മുന്തിയസ്ഥാനമാണിതിനുള്ളത്. മാംസ്യം, ധാതുക്കൾ, ജീവകം ബി,സി,ഡി, ഇരുമ്പ്, പൊട്ടാസ്യം, ഫോസ്ഫറസ് എന്നിവയുടെ സമൃദ്ധമായ ഉറവിടമാണ് കുമ്പികൾ ഇതിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോളിസാക്കറൈഡ്സ് രക്തഘടനയെ മെച്ചപ്പെടുത്തി ഉൾജീവനും ആരോഗ്യരോഗപ്രതിരോധശക്തിയും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. ഹൃദ്രോഹവും കാൻസറും കുമ്പി ഉപയോഗം മൂലം പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിയും എന്ന് കരുതപ്പെടുന്നു.

വളരെ പ്രചാരം നേടിയ രുചികരമായ മുട്ടകുമ്പി (ബട്ടൺ മഷ്റൂം) എന്ന കുമ്പിയും തണുപ്പുള്ള കലാവസ്ഥയിൽ മാത്രമേ വളരുകയുള്ളൂ. അത്തരം കുമ്പികൾ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ സാധാരണ രീതിയിൽ വളർത്തിയെടുക്കാനാവില്ല. കേരളത്തിന്റെ കാലവസ്ഥയ്ക്ക് അനുയോജ്യമായ കുമ്പികളാണ് പ്ലൂറ്റോട്ടസ് (ചിപ്പികുൺ), കലോസൈബെ (പാൽകുമ്പി), വോർവേറിയെല്ല (വയ്ക്കോൽ കുമ്പി) എന്നിവ. ഇവ മൂന്നും കേരളത്തിൽ വർഷം മുഴുവനും കൃഷി ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ചിപ്പികുമ്പി 15.07 ശതമാനം മാംസ്യം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.

കുറഞ്ഞ ചെലവിലും ചുരുങ്ങിയ സമയത്തിനുള്ളിലും അദായകരമായി കൃഷി ചെയ്ത് വിളവെടുക്കാം എന്നുള്ളതിനാലാണ് കുമ്പി കൃഷിയുടെ വിജയ സാധ്യത നിലനിൽക്കുന്നത്.

സസ്യഭുക്കുകളുടെ മാംസാഹാരമായി ഇതിനെ വിശേഷിപ്പിക്കുന്നു. കുമ്പിയിൽ നിന്നുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളായ കട്ടിലറ്റ്, തോരൻ, അച്ചാർ, സമോസ, ബജ്ജി, ബിരിയാണി തുടങ്ങിയവയുടെ രുചി വൈവിധ്യമാണ്, ഇതിന്റെ പ്രധാന ആകർഷണം.

ഗ്രാമീണ യുവതിയുവാക്കൾക്കും, കർഷകർക്കും കുമ്പി കൃഷി ഒരു വരുമാന മാർഗ്ഗമാണ്.

## കൃഷി രീതി

കുമ്പി വളരുന്നതിനാവശ്യമായ ഒരു മാധ്യമം ഒരുക്കേണ്ടതാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ഒരുക്കുന്ന മാധ്യമത്തിന് കുമ്പി ബെഡ് അല്ലെങ്കിൽ കുമ്പിതടം എന്നാണ് പറയുന്നത്. വിളവെടുപ്പിന് ശേഷം ചിപ്പികുമ്പി ശീതീകരണത്തിന് ഉപയോഗിച്ച് മൂന്നു ദിവസം വരെ സൂക്ഷിക്കാം.

ചിപ്പികുമ്പി വ്യവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ വൈകോൽ അറക്കപൊടി, എന്നീ രണ്ടു മാധ്യമങ്ങളിലൊന്ന് കൃഷി ചെയ്തുവരുന്നുണ്ട്. അറക്കപൊടിയായി റബർപോലുള്ള വെളുത്ത താടിയാടുകൂടിയ മരങ്ങളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന അറക്കപൊടിയാണ് ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്. വൈകോലിൽ കൃഷിചെയ്യുമ്പോൾ വിളവ് രെല്പം കുറവാണെങ്കിലും കുമ്പി കൂടുതൽ രുചികരമായിരിക്കും.

കുമ്പി കൃഷിക്ക് വൈകോൽ മാധ്യമം ആദ്യവേഗം ഒരു വർഷത്തിലധികം പഴകാമില്ലാത്തതും നല്ലവണ്ണം ഉണങ്ങിയതും കത്തിമണികൾ ഇല്ലാത്തതും, സ്വർണ്ണ നിറത്തിൽ കട്ടിയുള്ളവയുമാണ് ഉപയോഗിക്കേണ്ടത്.

കൃഷിയിറക്കാൻ പറ്റിയ ധാരാളം ഇനം ചിപ്പികുമ്പികൾ കേരളത്തിൽ ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്. പ്ലൂറ്റോട്ടസ് സിട്രിനോപൈലിയേറ്റസ്, പ്ലൂറ്റോട്ടസ് സപ്പിഡസ്, പ്ലൂറ്റോട്ടസ് പ്ലാറ്റിപ്പാസ്, പ്ലൂറ്റോട്ടസ് ഫ്ലോറീഡ എന്നിവയാണ് പ്രധാന ഇനങ്ങൾ.

തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന മാധ്യമം ആദ്യമായി അണുവിമുക്തമാക്കേണ്ടതാണ്. അതിനായി വൈകോൽ വെള്ളത്തിൽ നന്നായി കുമ്പിരിക്കണം (12 മുതൽ 18 മണിക്കൂർ വരെ) അതിനു ശേഷം അരമണിക്കൂർ മുതൽ മൂന്നു മണിക്കൂർ വരെ ആവിയിൽ പുഴുങ്ങണം അല്ലെങ്കിൽ രാസവസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ചും വൈകോൽ അണുനശീകരണം നടത്താം അതിനു വേണ്ടി 7 ഗ്രാം കാർബൻ ഡാസിം, 50 മുതൽ 75 മില്ലി ഫോർമാൽഡിഹൈഡ് എന്നിവ 100 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ലയിപ്പിച്ച് വൈകോൽ ലായിനിയിൽ 12 മുതൽ 15 മണിക്കൂർ വരെ കുമ്പിരിക്കാൻ വെച്ചാലും മതി.

വൈകോൽ വെള്ളം വാർന്നു പോകുന്നതിനതിനായി നേർപ്പിച്ച ഡെറ്റോൾ ലായനി ഉപയോഗിച്ച് അണു നശീകരണം നടത്തിയ പ്രതലത്തിൽ (പ്ലാസ്റ്റിക്) നിരത്തിയിടുക പിഴിയുമ്പോൾ വെള്ളം വാർന്നുപോകത്തരം എന്നാൽ നനവുള്ളതുമായ അവസ്ഥയാണ് കുമ്പി തടങ്ങളുണ്ടാക്കാൻ അനുയോജ്യം.

അണു വിമുക്തമാക്കിയ വൈകോൽ 60 സെന്റിമീറ്റർ നീളവും 30 സെന്റിമീറ്റർ വീതിയും 150 മുതൽ 200 ഗ്രേജ് കനവുമുള്ള സുതാര്യമായ പ്ലാസ്റ്റിക് കവറുകളിൽ നിറയ്ക്കുക കവറുകളിൽ സൂഷിരങ്ങൾ ഇട്ടശേഷം കൂടിന്റെ ചുവട്ടിൽ പ്ലാസ്റ്റിക് ചരടു ഉപയോഗിച്ച് കെട്ടുക ഒരു കവർ നിറയ്ക്കാൻ ഏകദേശം ഒരു കിലോഗ്രാം വൈകോൽ വേണ്ടി വരും അണുവിമുക്തമായ വൈകോൽ 20 സെന്റിമീറ്റർ വ്യാസത്തിൽ 2 ഇഞ്ച് (5 സെന്റിമീറ്റർ ) കനത്തിൽ ചുമ്മാട് പോലെ മുറുക്കിചുറ്റി കവറിൽ ഇറക്കി വെയ്ക്കുക കുമ്പി വിത്തിന് സ്പോൺ എന്നാണ് പറയുന്നത് ഒരു പിടി കുമ്പി വിത്ത് വൈകോലിന് പുറമേ കവറിനരികിലൂടെ വൃത്താകൃതിയിൽ ഇട്ടുകെടുക്കുക.

വീണ്ടും രണ്ടിഞ്ച് കനത്തിൽ വൈകോൽ കവറിൽ ഇറക്കി അമർത്തി വച്ച് നേരത്തെ ചെയ്ത അതേ രീതിയിൽ കുമ്പി വിത്തിടുക. ഇങ്ങനെ 4 മുതൽ 5 വരെ വൈകോൽ ചുമ്മാടുകൾ കവറിൽ വയ്ക്കാം ഏറ്റവും മുകളിലെ വൈകോൽ ചുമ്മാടിന്റെ മുകളിൽ കുമ്പി വിത്ത് എല്ലായിടത്തും വീഴത്തക്ക വിധത്തിൽ വിതറുക നന്നായി അമർത്തിയ കവറിന്റെ മുകളിൽ ഭാഗം അടച്ച് പ്ലാസ്റ്റിക് ചരടുപയോഗിച്ച് കെട്ടുക ഇതോടെ കുമ്പിതടം തയ്യാറായി കഴിഞ്ഞു.

നല്ല ഈർപ്പവും ഇരുട്ടുമുള്ള മുറികളിൽ (ഡാർക്ക് റൂം) ഇവ സൂക്ഷിക്കുക ഇപ്രകാരം തടങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുന്ന മുറി അണു വിമുക്തമായിരിക്കണം. ആദ്യത്തെ 18-20 ദിവസങ്ങൾ കുമ്പിന്റെ വളർച്ചാലട്ടമാണ് ഇവിടെ വെളിച്ചം കുറഞ്ഞിരിക്കുകയും ചൂട് 24-28 ഡിഗ്രിസെൽഷ്യസ് ആയിരിക്കുകയും വേണം. ഈ ദിവസങ്ങൾ കെട്ട് കുമ്പി വിത്ത് പടർന്ന് വൈകോൽ മുഴുവനും ഒരു പഞ്ഞിക്കെട്ട് പോലെ ആയിത്തീരും. അതു കഴിഞ്ഞ് ഡാർക്ക് റൂമിൽ (ഗ്രോപ്പിംഗ് റൂം) കുമ്പി തടങ്ങൾ ഉറപ്പോലെ കെട്ടിത്തൂക്കുകയോ ഷെൽപ്പുകളിൽ അടുക്കി വെയ്ക്കുകയോ ചെയ്യാം. ഇവിടെ ചൂടു കുറച്ച് കൂടി കുറവായിരിക്കണം. ഇടയ്ക്കിടെ മുറിക്കുക കുമ്പിരിക്കും പുകയുകയോ, വേപ്പെണ്ണ തളിക്കുകയോ ചെയ്യുക.