

വരുന്നത്...

തേങ്ങാ മുഹബ്ബത്തുള്ള കുൽഫി, വാഫർ, ചോക്കലേറ്റ്



കാസർകോട് തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രം പുറത്തിറക്കിയ തേങ്ങാ കുൽഫി

സ്വന്തം ലേഖകൻ

കാസർകോട്

തേങ്ങാരുചിയിൽ ഉഗ്രനൊരു കുൽഫി ആയാലോ? കുൽഫി മാത്രമല്ല വേഫർകോണും ക്യൂബിറ്റ്സും ചോക്കലേറ്റും ഒക്കെയായി തേങ്ങ ന്യൂജെൻ ആവുകയാണ്. കാസർകോട് കേന്ദ്രതോട്ടവിള ഗവേഷണകേന്ദ്രമാണ് തേങ്ങയിൽ നിന്ന് പുതുതലമുറയ്ക്ക് പ്രിയങ്കരമാവുന്ന മൂല്യവർധിത വസ്തുക്കൾ പുറത്തിറക്കിയത്. ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിന്റെ 110ാം സ്ഥാപകദിനത്തിലാണ് പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലിറക്കിയത്.

ഇളനീരിന്റെ രുചിയുള്ള കൽപ വേഫർകോൺ. മധുരക്കിഴങ്ങ് പൊടിയും തേങ്ങാപ്പാലും തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാരയും ചേർന്നതാണ് കോക്കനട്ട് വേഫർകോൺ.

നാളികേര പഞ്ചസാരയും തേങ്ങാപ്പാലും ഏലക്കയും ചേർന്നതാണ് നാവിലലിയുന്ന കുൽഫി. വിപണിയിലെ പരമ്പരാഗത കുൽഫിയേ

ക്കാൾ രുചികരവും ആരോഗ്യദായകവുമാണ് തേങ്ങാകുൽഫി.

നിരയുടെ മധുരം ചേർന്നതാണ് കൽപ ക്യൂബിറ്റ്സ്. ജ്യൂസി ജെൽ മാതൃകയിലുള്ള ക്യൂബിറ്റ്സ് പാകമായ നാളികേരവെള്ളത്തിൽ നിന്നാണ് ഉൽപാദനം. സിപിസിആർ ഐയും ദക്ഷിണ കന്നഡ ജില്ലയിലെ പുത്തൂർ കശുവണ്ടി ഗവേഷണകേന്ദ്രവും കൈകോർത്താണ് കൽപ വെൽവെറ്റ് ചോക്കലേറ്റ് വികസിപ്പിച്ചത്. കൊക്കോ, തേങ്ങാപ്പൊടി, തേങ്ങാപഞ്ചസാര, കശുവണ്ടിപ്പരിപ്പ്, വെണ്ണ എന്നിവയാണ് പ്രധാന അസംസ്കൃതവസ്തുക്കൾ.

വ്യവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഇവ നിർമ്മിക്കാൻ താൽപര്യമുള്ളവർക്ക് സിപിസിആർഐ ലൈസൻസനൽകും. സ്ഥാപക ദിനാഘോഷചടങ്ങ് കേന്ദ്ര സർവകലാശാല വൈസ് ചാൻസലർ പ്രൊഫ. സിദ്ദു പി അൽഗൂർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.