



മാതൃകയാവുമോ മുളുപ്പിപ്പട്ടി

ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് മുട്ട ഉൽപാദന സംരംഭം. കേരളത്തിലെ റബർത്തോട്ടങ്ങളിൽ നടപ്പാക്കാവുന്ന മാതൃക



മുളുപ്പിപ്പട്ടിയിലെ ഫാഹാപ്പി ഹെൻസിന്റെ മുട്ട പായ്ക്കറ്റ് (ഇൻസെറ്റ്)

തമിഴ്നാട്ടിലെ തിരുച്ചിറപ്പള്ളി ടൗണിൽനിന്നു പന്ത്രണ്ടു കിലോ മീറ്റർ തെക്കോട്ടു യാത്ര ചെയ്താൽ മുളുപ്പിപ്പട്ടി ഗ്രാമത്തിലെത്തും. അവിടെ, വിശാലമായ തെങ്ങിൻതോപ്പിൽ, സമീപകാലത്ത് ദേശീയതലത്തിൽത്തന്നെ ശ്രദ്ധിക്കപ്പെട്ട ഒരു സംരംഭം വളരുന്നുണ്ട്; ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് എഗ് സ്റ്റാർട്ടപ്പ് (free-range egg start-up). പച്ചമലയാളത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ നാടൻകോഴികളെ നാടൻരീതിയിൽ വളർത്തിക്കിട്ടുന്ന മുട്ട ഒന്നിന് 10 രൂപ നിരക്കിൽ വിൽക്കുന്ന പരിപാടി.

തെങ്ങിൻതോപ്പിൽ യഥേഷ്ടം ചിക്കിച്ചികഞ്ഞും കൊത്തിപ്പൊറുക്കിയും സന്തുഷ്ടരായി കഴിയുന്ന കോഴികളെ നോക്കി നിൽക്കുമ്പോൾ നഷ്ടത്തിന്റെ പട്ടമരപ്പിൽ നിൽക്കുന്ന കേരളത്തിലെ റബർത്തോട്ടങ്ങളെക്കുറിച്ചു ചിന്തിച്ചുപോകും. റബറിനു വില്പനയിടത്തോടെ പിടിച്ചു നിൽക്കാൻ കാലേണ വരുമാനം തരുന്ന മറ്റൊന്നും തോട്ടത്തിൽനിന്നു കിട്ടുന്നില്ലല്ലോ. ചിന്തയെ പൂരിപ്പിക്കാനെന്നവിധം കോഴികൂട്ടങ്ങളുടെ ഉടമകളിലൊരാളായ അശോക് കണ്ണൻ പറഞ്ഞു, 'മുട്ട, ഇറച്ചി, തെങ്ങിൻ മൂനിൽ നിന്നും വരുമാനം.'

മധുര സാദേശി അശോക് കണ്ണനും ബെംഗളൂരുവിൽ തമിഴ് കുടുംബത്തിൽ ജനിച്ചു വളർന്ന മഞ്ജുനാഥ് മാറപ്പനും ചേർന്നു മുളുപ്പിപ്പട്ടിയിൽ ഫാപ്പി ഹെൻസ് ഫാ എന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംരംഭം തുടങ്ങുന്നത് ഒരു വർഷം മുമ്പ്. മഹാനഗരങ്ങളിലെ സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലാണ് മുട്ടക്കച്ചവടം. ആരെണ്ണം ഉൾപ്പെടുന്ന ഒരു പായ്ക്കിനു വില 60 രൂപ. വിലയൊന്നും ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് പ്രശ്നമല്ല, നാടൻ മുട്ടയ്ക്ക് നല്ല ഡിമാൻഡ്. അശോകിന്റെയും മഞ്ജുനാഥിന്റെയും സ്റ്റാർട്ടപ്പിന്റെ വിശദാംശങ്ങളിലേക്കു കടക്കുംമുമ്പ് എന്താണ് ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച്

ഫാമിങ്ങ് എന്നറിയണം. സഞ്ചാര സ്വാതന്ത്ര്യം കോഴി, താരാവ്, ടർക്കി, പശു, പന്നി തുടങ്ങിയ പക്ഷിമൃഗാദികളെ യഥേഷ്ടം അഴിച്ചുവിട്ടു വളർത്തുന്ന രീതിയാണിത്. പകൽ സമയത്തെങ്കിലും സർവ്വ സാതന്ത്ര്യം. യൂറോപ്പിലും ഓസ്ട്രേലിയയിലുമെല്ലാം ഒട്ടേറെ ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് ഫാമുകളുണ്ട്. പറഞ്ഞു വരുമ്പോൾ സംഗതി നമ്മുടെ പഴയ മൃഗ സംരക്ഷണ ശൈലിതന്നെ. നമ്മുടെ നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ പറമ്പുകളിലും അടുക്കളമുറ്റങ്ങളിലും വിഹരിച്ചു നാടൻകോഴികളും പൂൽമേടുകളിൽ മേഞ്ഞു നടന്ന പശുക്കളുമെല്ലാം ഇന്ന് ഓർമ്മയിൽ മാത്രം. കൈവിട്ടു കളഞ്ഞ ഈ പരിപാലന ശൈലിയുടെ മേന്മകളെക്കുറിച്ച് അന്നും ഇന്നും നാം ചിന്തിച്ചിട്ടില്ല. നമ്മുടെ അമ്മമാർ ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് രീതിയിൽ വളർത്തിയ നാടൻകോഴികളുടെ മുട്ടയ്ക്ക് 'പ്രീമിയം പ്രൈസ്' ലഭിച്ചു

റിച്ചുള്ള ബോധ്യങ്ങളിൽ വിട്ടുവീഴ്ചയ്ക്കില്ലെന്ന് ഇരുവരും പറയുന്നു. 'ഏക' ഉൽപന്നങ്ങൾ നിറച്ച ബോട്ടിലുകളും പ്രകൃതിസൗഹൃദപരം. 'ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തുന്നത് കട്ടിയുള്ള വെളുത്ത ബോട്ടിലുകളിലായിരിക്കും, ഞങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് പെറ്റ് ബോട്ടിലുകളാണ്. ആദ്യത്തേത് മണ്ണിൽ ലയിച്ചു ചേരാൻ 75 വർഷമെടുക്കും. 'പെറ്റ് ബോട്ടിലുകൾക്ക് അഞ്ചു വർഷം മതി,' ആർദ്ര പറയുന്നു. ഉൽപന്നങ്ങളെല്ലാം ചെടിവളർച്ചയെ ത്വരിതപ്പെടുത്തുകയും കീടങ്ങളെ അകറ്റുകയും ചെയ്യുന്നവയാണെന്ന് ഏകയിലെ സീനിയർ സയൻറിസ്റ്റ് നിഥിൻ ശ്രീകു

മാർ. ഈ അടിസ്ഥാന ധർമ്മത്തിനൊപ്പം ഓരോന്നിനും മുഖ്യലക്ഷ്യങ്ങളുമുണ്ട്. വിത്തിന്റെ മുളയ്ക്കൽ ശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കാനുദ്ദേശിച്ചുള്ളതാണു സൂത്രം. മട്ടുപ്പാവുകൃഷിയിലെ പ്രശ്നങ്ങൾക്കു പരിഹാരമാണ് മിത്രം. പോഷക പ്ലംഗ് ലക്ഷ്യമിടുന്നതു പ്ലാനറേഷനുകളെയാണ്. ഒരു ബാച്ചിൽ 300 ലീറ്റർ എന്നു കണക്കാക്കി മാസം 1200 ലീറ്റർ ആണ് ഇപ്പോൾ ഉൽപാദനം. അളവു കൂട്ടുന്നതിനേക്കാൾ ഉൽപന്നം പരീക്ഷിക്കുന്നവരുടെ പ്രതികരണങ്ങളും നേരിട്ടു നിരീക്ഷിക്കുന്ന ഫാമുകളിൽനിന്നുള്ള കണ്ടെത്തലുകളും അപഗ്രഥിച്ച് വേണ്ട മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുന്നതിലാണ് ഇപ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കുന്നത്.

ഡോ.തോമസ് ഐസക് എം.എൽ.എലാണ് സന്ദർശിച്ച് ഫെഡ്സ്ബുക്ക് പോസ്റ്റിട്ടതും ടിറ്ററിൽ ടീറ്റൂ ചെയ്ത് ശശി തരൂർ എം.പി പിന്തുണ പ്രഖ്യാപിച്ചതും കൂടുതൽ ഊർജ്ജമേകി. ഏകയെ ഒരു സങ്കാര്യസംരംഭം എന്നതിനപ്പുറം കേരളത്തിന്റെ കാർഷിക മേഖലയിലേക്ക് പുതുതലമുറയ്ക്കുള്ള ക്ഷണകത്തായി കാണുന്നതാവും ഉചിതം. ചുവപ്പുനാടയെ കൂസാതെ, കൃത്യമായ ലക്ഷ്യബോധത്തോടെ പ്രവർത്തിച്ചു സാഹചര്യങ്ങൾ മുതലാക്കിയാൽ നവീനാശയങ്ങൾക്ക് കൈനീറയെ അവസരങ്ങളുണ്ടെന്ന് ഈ പെൺകുട്ടികൾ കാണിച്ചുതരുന്നു. ഫോൺ: 9497699919, 0471 2322289.

Advt.



കവർസറ്റോറി

തുമിട്ട.

ലോകമെങ്ങും ജൈവകൃഷിയുടെ മേന്മ പുകഴ്ത്തപ്പെട്ടതോടെയാണ് ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് മുട്ടയ്ക്കും മാംസത്തിനും ഡിമാൻഡ് കൂടിയത്. അതു മുതലാക്കി സായിപ്പ് ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് ഉൽപന്നങ്ങൾ മുന്തിയ വിലയ്ക്ക് ലോകവിലപണിയിൽ വിറ്റഴിക്കുന്നു.

ബ്രിട്ടനിലും ഓസ്ട്രേലിയയിലുമെല്ലാം ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് വിഭവങ്ങൾക്ക് നല്ല ഡിമാൻഡുണ്ട്. കേജ്-ഫ്രീ രീതിയിൽ വളർത്തുന്നവയുടെ ഉൽപന്നങ്ങൾ എന്ന മറ്റൊരു നിരയുമുണ്ട്. കേജ്-ഫ്രീയിൽ സഞ്ചാര സാതന്ത്ര്യം ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ചോളം വരില്ലെന്നു മാത്രം.

ചുരുക്കത്തിൽ, സാതന്ത്ര്യത്തിനാണ് മുട്ട, ഇറച്ചി മാർക്കറ്റിൽ ഇന്നു മുന്തിയ വില. ഓസ്ട്രേലിയയിലെ മുട്ടവിപണിയുടെ 44 ശതമാനവും കൈയടക്കിയിരിക്കുന്നത് ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് ഉൽപന്നങ്ങൾ. ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് പാലും മുട്ടയും മാംസവും മാത്രം കഴിക്കുന്ന ഒരു വിഭാഗംതന്നെ യൂറോപ്പിലുണ്ട്. സെമി വെജിറ്റേറിയൻ എന്ന് ഇവർ സായം വിളിക്കുന്നതിൽ ന്യായമുണ്ടെന്ന് അശോക് പറയുന്നു. “ഈ രീതിയിൽ വളരുന്ന പശുപാൽ ചുരത്തുന്നതും കോഴി മുട്ടയിടുന്നതും തെല്ലും സമ്മർദ്ദമില്ലാതെയാണ്. കാലം തികയുമ്പോൾ ഇവയെ കശാപ്പു ചെയ്യുന്ന താവട്ടെ, വേദനിപ്പിക്കാതെയും. അതു കൊണ്ടുതന്നെ ഒട്ടും പാപചിന്തയില്ലാതെ (guilt-free food) അകത്താക്കാം. ഹാപ്പി ഹെൻസ് എന്നു ഞങ്ങൾ ഫാമിനു പേരിട്ടതും ഈ അർത്ഥത്തിലാണ്.

ബ്രോയിലർ മുട്ടക്കോഴികളെ വളർത്തുന്ന ഫാമുകളിൽ ചെന്നു നോക്കൂ, എഫോർ പേപ്പറിന്റെ വലുപ്പത്തിലുള്ള സ്മലംപോലും കൂട്ടിൽ ഒരു കോഴിക്കു ലഭിക്കുന്നില്ല. കടുത്ത മാനസിക സമ്മർദ്ദവും പീഡനവുമാണ് അവ അനുഭവിക്കുന്നത്. കൂട്ടുകൂടി ചുറ്റിയടിക്കാനും ഇഷ്ടമുള്ളതു കൊത്തിപ്പൊറുക്കാനും ഇഷ്ടമുള്ളിടത്തു ചിറകൊതുക്കിയിരിക്കാനുമെല്ലാമുള്ള സഹജവാസനകൾ നിഷേധിക്കപ്പെടുന്നു. ഇതു മുട്ടയുടെ ഗുണനിലവാരത്തെ ബാധിക്കും. ഞങ്ങളുടെ പിടക്കോഴികൾ സന്തോഷവതികളാണ്. അതിന്റെ ഗുണം അവയിടുന്ന മുട്ടയ്ക്കുണ്ട്”.

തളരാത്ത ആശയങ്ങൾ

പോളിയോ ആക്രമിച്ചു പാതി തളർത്തിയ ശരീരമാണ് അശോകിന്റേതെങ്കിലും പരിമിതികൾ മനസ്സിനെ ബാധിച്ചിട്ടില്ല. ഔപചാരിക വിദ്യാഭ്യാസം കാര്യമായില്ലെങ്കിലും കമ്പ്യൂട്ടറും ഇന്റർനെറ്റും ലോകത്തെ അശോകിന്റെ വിരൽത്തുമ്പിലെത്തിക്കുന്നു. സ്വന്തമായി സംരംഭം തുടങ്ങണമെന്ന ആഗ്രഹം ശക്തമായപ്പോൾ സിദ്ധവൈദ്യ പണ്ഡിതനായ ബന്ധുവിന്റെ നിർദ്ദേശപ്രകാരം ഔഷധവ്യാപാരത്തിനിറങ്ങി.



മഞ്ജുനാഥും അശോകും

മധുരയിലും സമീപദേശങ്ങളിൽനിന്നും സംഭരിക്കുന്ന ഔഷധച്ചെടികൾ സംകരിച്ച് പായ്ക്കു ചെയ്തു ഹിമാലയ, ഡാബർ തുടങ്ങിയ കമ്പനികൾക്കു നൽകുന്ന ബിസിനസ്. കച്ചവടം ഉഷാരായി മുമ്പോട്ടു പോകുന്നതിനിടെ വിവാഹം കഴിഞ്ഞു. രണ്ടാമത്തെ കുട്ടിയെ പ്രസവിക്കാനായി ഭാര്യ ആശുപത്രിയിലായ സമയത്താണ് ഗുരുതരമായ ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങളുമായി അവിടെയെത്തിയ ചില കുട്ടികളെ കണ്ടത്. അവരുടെ അവസ്ഥ മനസ്സിനെ സ്പർശിച്ചു.

ബ്രോയിലർ കോഴിക്കു തമിഴ്നാട്ടിലും പ്രിയം
മലയാളികളാണ് ബ്രോയിലർ കോഴിയുടെ കടുത്ത ആരാധകർ എന്നു കരുതിയാൽ തെറ്റി. മലയാളികളുടെ മാംസഭക്ഷണത്തിൽ പന്നി, ആട്, കോഴി, താറാവ്, ടർക്കി എന്നിങ്ങനെ വൈവിധ്യമുള്ളപ്പോൾ തമിഴ്നാട്ടുകാർക്ക് ബ്രോയിലർ കോഴി മാത്രം മതിയെന്ന് അശോക്; മുട്ട ഉൽപാദനകാലം പിന്നിട്ട നാടൻ കോഴികളെ ഹാപ്പി ഹെൻസ് ഫാമിൽ നിന്ന് വിൽക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത് കിലോയ്ക്ക് 70-80 രൂപ മാത്രം.

രോഗങ്ങൾ അവരെ കീഴടക്കിയതിൽ ഭക്ഷണശീലങ്ങൾക്കും പങ്കുണ്ടായിരുന്നു. അതോടെ മധുരയിലെ വീട്നോടു ചേർന്ന് നല്ല മുട്ടയ്ക്കും മാംസത്തിനുമായി ഏതാനും നാടൻകോഴികളെ വളർത്താൻ നിശ്ചയിച്ചു. വർഗ്ഗനിർധാരണം വഴി മെച്ചപ്പെടുത്തിയ നാടൻ ഇനങ്ങളെത്തന്നെ വാങ്ങി. വിശാലമായ പുരയിടത്തിന്റെ അതിരുകൾക്കുള്ളിൽ കോഴികളെ സ്വതന്ത്രരായി വളർത്താൻ തുടങ്ങിയപ്പോഴാണ് ഇതിന്റെ വ്യാവസായിക സാധ്യതയെക്കുറിച്ച് ചിന്തിച്ചത്.

“ബ്രോയിലർ കോഴികൾ വന്നതോടെ നാടൻ ജന്തുസ്സുകളെക്കുറിച്ചുള്ള ഗവേഷണം പോലും മരവിച്ചിരിക്കുന്നു. നമ്മുടെ വീട്ടുവളപ്പുകളിൽ ശേഷിക്കുന്ന നാടൻ കോഴികളെക്കൂടി തുടച്ചുനീക്കി ബ്രോയിലർ മുട്ടയും ഇറച്ചിയും മാത്രം വിപണിയിൽ മതി എന്ന ഗുഡ്ലോചന നടക്കുന്നുണ്ടോ എന്നുപോലും സംശയിച്ചു പോകും.

ഗുണമേന്മ വരുത്തിയ നാടൻ ജന്തുസ്സുകളെല്ലാംതന്നെ മുട്ടയ്ക്കുവേണ്ടി മാത്രമുള്ളതല്ല. മുട്ടയ്ക്കും മാംസത്തിനും വേണ്ടിയുള്ളതാണ്. മുട്ടയ്ക്കുവേണ്ടി മാത്രം അവയെ വളർത്തുന്നതു വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ ലാഭകരമല്ല. മുട്ടയുൽപാദനകാലം കഴിഞ്ഞ് മാംസത്തിനായി വിൽക്കാമെന്നു മാത്രം”. ബ്രോയിലർ കോഴിയുടെ ഇളം മാംസത്തിന്റെ രുചിയും മൃദുത്വവും

മില്ലാത്തതിനാൽ ഇതിനു വിപണിയിൽ പ്രിയം കുറയുമെന്നും അശോക്.

കൂട്ടുകാരൻ വനപ്പോൾ

മൃഗസംരക്ഷണവകുപ്പിൽനിന്നും യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിൽനിന്നും വേണ്ടത്ര വിവരങ്ങളോ പിൻതുണയോ ലഭിക്കാതായപ്പോൾ വീണ്ടും ഇൻറർനെറ്റിൽ പരതി. ബ്രിട്ടനിലെ ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് ഫാം ഉടമ ആഡം സ്റ്റീവൻസൺ എന്ന സായ്പിനെ പരിചയപ്പെട്ടു. ഫ്രീ-റെയ്ഞ്ച് ഫാമിങ്ങിനെക്കുറിച്ച് ചോദിച്ചപ്പോൾ സായിപ്പിനു തമാശ. ഇന്ത്യക്കാരുടെ പരമ്പരാഗതരീതിയാണത്. നിങ്ങളത് അനേഷിച്ച് ഇംഗ്ലീഷുകാരന്റെ അടുത്ത്, കൊള്ളാം!

ഏതായാലും സായിപ്പ് ഇതിന്റെ മെച്ചവും വിപണനസാധ്യതയും പങ്കുവെച്ചതോടെ കോഴികളുടെ എണ്ണം അഞ്ഞൂറാക്കി. മുട്ടവിൽക്കാമെന്നു വിചാരിച്ചപ്പോൾ കച്ചവടക്കാർക്കു താൽപര്യമില്ല. നാടൻ കോഴിമുട്ട ചെറുതാണെന്നതിനാൽ ഡിമാൻഡ് ഉണ്ടാവില്ലെന്നു മറുപടി. വിപണന സാധ്യത അനേഷിക്കുന്നതിനിടെയാണ് മഞ്ജുനാഥിനെ പരിചയപ്പെടുന്നത്. അശോക് സംരംഭം തുടങ്ങിയ 2011ൽത്തന്നെ ബെംഗളൂരുവിൽ സമാന സംരംഭം തുടങ്ങിയ മഞ്ജുനാഥും അന്നു വിപണനപ്രശ്നങ്ങൾ നേരിടുകയായിരുന്നു.

ഇരുവരും കൈകോർത്തതോടെ സംരംഭം ടോപ്പ് ഗിയറിലായി. കാവേരിനദിയുടെ ജലസമൃദ്ധിയും തെങ്ങിൻതോപ്പിന്റെ കുളിർത്തണലും ചേർന്ന മുളളിപ്പട്ടിയിലെ 20 ഏക്കർ സ്ഥലം ഏഴു വർഷത്തേക്കു പാട്ടുത്തിനെടുത്തു. ഏഴിലേറെ ഇനം നാടൻ ജനുസ്സുകളെ എത്തിച്ച് മുളളിപ്പട്ടിയുടെ കാലാവസ്ഥയ്ക്കിണങ്ങുന്നതും മികച്ച ഉൽപാദനമുള്ളതും ഏതിനങ്ങളെന്നു പഠിച്ചു. സ്വർണ്ണധാര, ഗിരിരാജ, ഗ്രാമപ്രിയ, ഗ്രാമലക്ഷ്മി, വനരാജ, കൈരളി തുടങ്ങിയവ പരീക്ഷിച്ചപ്പോൾ ഏറ്റവും യോജിച്ചതായി കണ്ടത് ഗ്രാമപ്രിയയും കൊല്ലത്തേ ഒരു ഹാച്ചറി വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത കൈരളിയും. രണ്ടിനും രോഗപ്രതിരോധശേഷി കൂടുതൽ, വർഷം ശരാശരി 300 മുട്ടകൾ.

സാതന്ത്ര്യം തന്നെയുമുതം



ഏക്കറിൽ ആയിരം കോഴി എന്ന കണക്കിൽ മുന്നേക്കർ സ്ഥലം മൂന്നു ഭാഗമായി വല കെട്ടി തിരിച്ചു. കോഴികൾക്ക് തണലിൽ വിശ്രമിക്കാൻ ഓലപ്പുരകൾ തീർത്തു. തറയിൽ പുഴമണൽ വിരിച്ചു. മുട്ടയിടാനായി പലകകൊണ്ട് കൂട് ഒരുക്കി. കുടിവെള്ളത്തിന് നിപ്പിൾ ഡ്രിങ്കറും.

ചോളം, നിലക്കടല, പയർവർഗങ്ങൾ, സോയ, അസോള എന്നിവ ചേർന്ന പോഷകസമൃദ്ധ നാടൻഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കി. തെങ്ങിൻതോപ്പിൽ കീഴാൻതെല്ലിയും തുളസിയുംപോലുള്ള ഔഷധസസ്യങ്ങൾ നട്ടുവളർത്തി. ഔഷധച്ചെടികൾ ശേഖരിച്ച്



മുട്ടയിടാനും നാടൻ സൗകര്യം

കൊത്തിയരിഞ്ഞു നൽകി. അശോകിന്റെ ഔഷധസസ്യ അറിവുകൾ ഇതിനു പ്രയോജനപ്പെട്ടു.

നിലവിൽ ഹാപ്പി ഹെൻസ് ഫാമിൽ 3000 പിടക്കോഴികൾ. ബാക്കി പതിനേഴേക്കറിലും താമസിയായതെ താമസക്കാരെത്തും.

ഹാച്ചറികളിൽനിന്ന് ഒന്നിന് 20 രൂപ നിരക്കിൽ വാങ്ങുന്ന കോഴിക്കുഞ്ഞുങ്ങൾക്ക് എല്ലാ പ്രതിരോധ കുത്തിവയ്പ്പുകളും നൽകും. ഒരു ദിവസം പ്രായത്തിൽ വാങ്ങുന്നതിനാൽ ലിംഗവ്യത്യാസം നിർണയിക്കാൻ കഴിയില്ല. വളർന്നു വരുന്നവയിൽ അമ്പതു

ശതമാനം പുവനായിരിക്കും. അതു കണക്കാക്കി ഒരു ബാച്ചിൽ 2000 കോഴികളെ എടുക്കും. പുവൻകോഴികളെ ഒരു കിലോ തുക്കമെത്തുമ്പോൾ വിൽക്കും. ഇളംപ്രായത്തിൽ ഇറച്ചിക്ക് കടുപ്പമില്ലാത്തതിനാൽ കിലോയ്ക്ക് 200 രൂപ ലഭിക്കും.

ഫാമിന്റെ ചുമതല അശോകിനെന്നും വിപണനച്ചുമതല മഞ്ജുനാഥിനെന്നും നിശ്ചയിച്ചതോടെ സംരംഭത്തിനു ചിട്ടയും വളർച്ചയും കൈവന്നു. അതത് ദിവസത്തെ മുട്ടകൾ ബെംഗളൂരുവിലെ കോർപറേറ്റ് ഓഫീസിലേക്ക് വേൾവോ ബസിൽ അയയ്ക്കും. അവിടെപായ്ക്ക്ചെയ്ത് ബെം

ഗളൂരു, ചെന്നൈ, മുംബൈ നഗരങ്ങളിലെ സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിലേക്ക്. ഓൺലൈൻ സെർവീസിനും ഹോം ഡെലിവറിക്കുമായി വെബ്സൈറ്റും ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്.

ലാഭക്കണക്ക്

ആയിരം മുട്ടക്കോഴികളിൽ 80 ശതമാനം മികച്ച ഉൽപാദനമുള്ളവയെന്നു കരുതുക. മുട്ടയൊന്നിന് പത്തു രൂപ. വർഷം ലഭിക്കുന്ന ആകെ മുട്ടകളുടെ എണ്ണവും അവയുടെ വിലയും കണക്കുകൂട്ടുമ്പോൾ സംരംഭം ലക്ഷങ്ങൾ കൊയ്യുന്ന ബിഗ് ബിസിനസ്സാണെന്നു മനസ്സിലാക്കും.

ഇനി ഈ സംരംഭത്തിന്റെ കാതൽ വെളിപ്പെടുത്തുകയാണ് അശോക്.

‘നിസ്സാര മുടക്കുമുതൽ’, അതുതന്നെ കാര്യം. ഒരേക്കർ വിശാലമായ പറമ്പ്, അതിലൊരു ഓലപ്പുര, ചുറ്റും മീൻവലകൊണ്ടു മതിൽ. കൃത്രിമതീറ്റ വേണ്ട. ധാന്യങ്ങളും ലഭ്യമായ ഔഷധസസ്യങ്ങളും നൽകുക, പട്ടിയും പുച്ചയും പരുന്നും പ്രാപ്തിയിനം പിടിക്കാതെ കാവലിരിക്കുക.

എന്തുകൊണ്ട് മുളളിപ്പട്ടിയിലെ വിജയകഥ നമ്മുടെ റബർത്തോട്ടങ്ങളുടെ വിശാലതയിലേക്ക് പകർത്തിക്കൂടാ. കേരളത്തിൽ ഇപ്പോൾ നാടൻകോഴികളുടെ മുട്ടയ്ക്കു പ്രിയമേറുന്നതിനാൽ നഷ്ടക്കച്ചവടമാകില്ലെന്നുറപ്പ്. വെബ്: www.thehappyhensfarm.com