

Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

അപകടകരമായ തോതിൽ വിഷാംഗം കണ്ട് പച്ചക്കരികളിൽ നിന്ന് വിഷം എങ്ങനെ നീക്കം ചെയ്യാം?

കോളി ഹൈവർ 	അടിയിലെ ഇലയും തണ്ടും വേർപെടുത്തിയ ശേഷം കോളിപ്പെഴുവറിന്റെ ഇതളുകൾ ഓരോന്നായി മുൻഡിച്ച് അടർത്തിയെടുക്കുക. വിനാഗ്രി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) ഉപ്പ് ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കി വെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. സുഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ വെച്ച് വെള്ളം വാർന്ന് പോയ ശേഷം പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ണേയ്ക്കറിൽ അടച്ച് ഫീഡജിൽ സുക്ഷിക്കുക.
കാബേജ് (വെള്ള)  (വയലെറ്റ്) 	കാബേജിന്റെ (വെള്ള, വയലെറ്റ്) ഏറ്റവും പുറമേയുള്ള മുന്നോന്നാലോ ഇതളുകൾ അടർത്തിക്കളഞ്ഞ ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫീഡജിൽ സുക്ഷിക്കുക.
മല്ലിയില 	മല്ലിത്തണ്ടിന്റെ ചുവടുഭാഗം വേരോടെ മുൻഡുകളഞ്ഞശേഷം റീഷ്യൂ പേപ്പറിലോ ഇഴയകന കോട്ടൺ തുണിയിലോ പൊതിഞ്ഞ് പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ണേയ്ക്കറിൽ അടച്ച് ഫീഡജിൽ സുക്ഷിക്കുക. ഉപയോഗത്തിനു തൊടുമുൻപ് വിനാഗ്രി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) ഉപ്പ് ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക.

**Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables
for sale through government outlets"**

<p>കരിവേപ്പില</p>  <p>പുതിന ഇല</p> 	<p>വിനാഗരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായനിയിലോ (20 ശ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച് ലായനി അല്ലക്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന ദാമരിന്റെ പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് ദോബിൾ സ്പുണ്ട് ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) കരിവേപ്പിലയും പുതിന ഇലയും പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. വെള്ളം വാർന്ന് പോകാൻ സുഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ ഒരു രാത്രി വെച്ച് ശേഷം മുളക്, കാപ്സിക്കം, കത്തിരി എന്നിവയുടെ തൈക്ക് അടർത്തിമാറ്റിയിട്ട് കോട്ടൻ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് പൂണ്ടിക് കണ്ണേയൻറിൽ അടച്ച് ഫോഡ്ജിൽ സുക്ഷിക്കുക.</p>
<p>പച്ചമുളക്</p> 	
<p>സാമ്പാർമുളക്</p> 	
<p>കാപ്സിക്കം</p> 	
<p>കുത്തിരി</p> 	

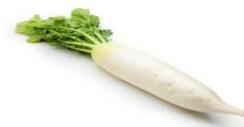
**Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables
for sale through government outlets"**

തക്കാളി 	വിനാഗറി ലായൻഡിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായൻഡിലോ (20 ശ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച് ലായനി അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിടുന്ന ദാമരിന്റെ പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റോബിൾ സ്പുണർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. വെള്ളം വാർന്ന് പോകാൻ സുഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ ഒരു രാത്രി വെച്ച് ശേഷം കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫാസ്റ്റിക് ക്രോഫ്റ്റനിൽ അടച്ച് ഫീഡജിൽ സുക്ഷിക്കുക.
ബീനസ് 	
അമരക്കൈ 	
പയർ 	വളരെ മുഖുവായ സ്ക്രൈബ് പാഡ് ഉപയോഗിച്ച് സുക്ഷിക്കുന്ന ഉരസി കഴുകുക. വിനാഗറി ലായൻഡിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായൻഡിലോ (20 ശ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച് ലായനി അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിടുന്ന ദാമരിന്റെ പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റോബിൾ സ്പുണർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫീഡജിൽ സുക്ഷിക്കുക.
വെള്ളത്തി 	

**Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables
for sale through government outlets"**

ചുവപ്പ് ചീര 	തണ്ടിന്തോ ചുവടുഭാഗം വേരോടെ മുരിച്ചുകളഞ്ഞശേഷം വിനാഗിൽ ലായൻഡിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായൻഡിലോ (20 ശ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച് ലായൻ അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന ദാമരിന്റെ പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റോബിൾ സ്പുണർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. കോട്ടൻ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫീഡജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.
പച്ച (വെള്ള) ചീര 	
സൈലാർ 	
പാവക്ക 	തുണി കഴുകുന്ന ശേഷ് ഉപയോഗിച്ച് മൃദുവായി ഉരസി വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. വിനാഗിൽ ലായൻഡിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായൻഡിലോ (20 ശ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച് ലായൻ അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന ദാമരിന്റെ പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റോബിൾ സ്പുണർ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം കോട്ടൻ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫീഡജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.
വെണ്ടക്ക 	
വഴുതന 	
സലാധ വെള്ളൻ 	
ചൊറക്ക 	

Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

 നെല്ലിക്ക	വിനാഗരി ലായൻഡിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായൻഡിലോ (20 ശ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച് ലായൻ അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന ദാമരിന്റെ പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് ദ്രോം സ്പുൺ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) നെല്ലിക്കയും കോവകയും പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച് ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. കോട്ടൻ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫീഡിജിൽ സുക്ഷിക്കുക.
 കോവക	
 ബീറ്റ് റൂട്ട്	
 കാരറ്റ്	
 മുതിങ്ങക്ക	പല ആവർത്തി വെള്ളത്തിൽ കഴുകിയ ശേഷം വെള്ളം വാർന്ന് പോകാൻ സുഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ ഒരു രാത്രി വെച്ച് ശേഷം കോട്ടൻ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഇഴയകന കോട്ടൻ തുണിയിൽ പൊതിഞ്ഞ് ഫീഡിജിൽ സുക്ഷിക്കുക. ഉപയോഗത്തിന് തൊട്ടുമുൻപ് തൊലി ചുരണ്ടിക്കളഞ്ഞ്, ഒരിക്കൽ കൂടി കഴുകിയിട്ട് പാചകം ചെയ്യുക.
 റാധിഷ് (വെള്ള)	
 റാധിഷ് (ചുവപ്പ്)	

Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

<p>ചുവന്നുള്ളി</p>  <p>വെളുത്തുള്ളി</p>  <p>ഇഞ്ചി</p>  <p>ചേര്വ്</p> 	<p>ഉപയോഗത്തിന് തൊടുമുൻപ് തൊലി മുഴുവൻ വൊളിച്ച് കള്ളൽ പല ആവർത്തി വെള്ളത്തിൽ കഴുകിയ ശേഷം ഉപയോഗിക്കുക.</p>
--	--