

వషయ సూచిక

వరుస సంఖ్య	అంశం	పేజీ సంఖ్య
I.	నువ్వు పంటలో యాజమాన్య పద్ధతులు	2-3
II.	నువ్వులలో రకాలు	4-10
III.	సస్యరక్షణ	11-17
IV.	నువ్వులలో విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు	18-24



సువ్య పంటలో యాజమాన్య పద్ధతులు

సువ్య పంట మన దేశంలో 19.47 లక్షల హెక్టార్లలో సాగుచేస్తున్నారు. సగటు దిగుబడి హెక్టారుకు 445 కేజీలు ఉన్నది. ఆంధ్రప్రదేశ్, గుజరాత్, మధ్యప్రదేశ్, రాజస్తాన్, ఉత్తరప్రదేశ్ రాష్ట్రాల్లో ఈ పంట ఎక్కువగా సాగులో ఉంది. మన రాష్ట్రంలో 61 వేల హెక్టార్లలో సువ్య పంటను పండిస్తున్నారు. సగటు దిగుబడులు హెక్టారుకు 321 కిలోలు ఉన్నది. విజయనగరం, శ్రీకాకుళం, విశాఖపట్టం, తూర్పు గోదావరి, పశ్చిమ గోదావరి మరియు కడప జిల్లాల్లో ఈ పంటను ఎక్కువగా పండిస్తున్నారు.

సువ్యలో 45-65 నూనె శాతంతో పాటు 25 శాతం మాంసకృతులు అంతేకాక జింక్, పరన్, కాల్చియం, ధయోమిన్, అమైనోఆసిప్స్ వంటి పలు రకాల పోపుకాలు ఉండడం వలన వీటిని “పవర్ హౌస్” లేదా “నూనె గింజలలోరాజు” అని పిలుస్తారు. ఈ పోపుకాల వల్ల రక్త నాళాలు, ఎముకలు మరియు కీళ్ళు ఆరోగ్యంగా ఉంటాయి. సువ్యల్లో ఉండే “సెసిమిన్” అనే ఆంటీయాక్రిడెంటు, విటమిన్-ఇ గుండె ఆరోగ్యాన్ని కాపాడుతాయి. వీటిలో ఉండే మొనో అన్సాచురేటెడ్ ఫాటీ ఆమల్లాలు చెడు కొలెస్ట్రాల్సు తగ్గించి మంచి కొలెస్ట్రాల్సు పెరిగేలా చేస్తాయి. సువ్యల నూనె వాడడం వలన రక్తపోటు, చక్కెర స్థాయిలు అదుపులో ఉంటాయి.

సువ్యల్లో సెసిమిన్, సెసమోలిన్ అనే రసాయనాలు ఉండడం వలన ఎక్కువ కాలం నిలువ ఉంటుంది. ఇతర నూనెలలో ఈ రసాయనాలు లేకపోవడం వలన ఎక్కువ కాలం నిలువ ఉండవు. విటమిన్ ‘ఇ’ ఎక్కువ ఉండడం వలన సువ్యల నూనె చర్యానికి మంచిది. పైలోస్పూరాల్స్ అనే రసాయనాలు నూనెలో ఉండడం వలన వ్యాధి నిరోధక శక్తిని ఇస్తుంది. సువ్యల పిండి నేలకు మంచి సేంద్రియ ఎరువుగానే కాకుండా పశుపులకు కూడా మంచి పోపుకాహారంగా పని చేస్తుంది.

నువ్వు పంటను ఖరీఫ్, రబీ, వేసవిలో సాగు చేసుకోవచ్చు. కానీ రబీ / వేసవిలో సాగు చేసినప్పుడు చీడపేదల బెడద తక్కువగా ఉండి, విత్తన నాణ్యత పెరిగి అధిక దిగుబడులు వచ్చే అవకాశం ఉంటుంది. గోధుమ మరియు నలుపు రంగు గింజ కలిగిన నువ్వు రకాలు మన రాష్ట్రానికి ఖరీఫ్ కాలానికి అనుకూలం. అయితే తెలుపు గింజ రకాలు ఖరీఫ్ కాలంలో మన ప్రాంతాలలో పూత పూయవు, కాయలు కాయవు, జనవరిలో విత్తిన తెలుపు రకాలు మంచి దిగుబడినిస్తాయి.

ఉష్ణోగ్రత : నువ్వులు పంట ఎదుగుదలలో ఉష్ణోగ్రత అనేది ముఖ్యమాత్ర పోషిస్తుంది. $25^{\circ}-37^{\circ}$ సెంటీగ్రేడ్ ఉష్ణోగ్రతలో నువ్వు పంట మంచి ఎదుగుదలను మరియు అభివృద్ధిని కనపరుస్తుంది. నువ్వు విత్తనం మొలకెత్తుటకు $25^{\circ}-37^{\circ}$ సెంటీగ్రేడ్ ఉష్ణోగ్రత అవసరం. ఈ ఉష్ణోగ్రతలో నువ్వు విత్తనం త్వరగా మొలకెత్తుటను, ప్రాథమిక దశ అభివృద్ధిని మరియు పుష్పించుటను ప్రోత్సహించును. నువ్వు విత్తనం విత్తిన తరువాత 20° సెంటీగ్రేడ్ ఉష్ణోగ్రత ఉన్నట్లయితే నువ్వు విత్తనం మొలకెత్తడానికి ఆలస్యం అవుతుంది మరియు విత్తనం మొలకెత్తిన తరువాత 18° సెంటీగ్రేడ్ ఉష్ణోగ్రత కన్న తక్కువ ఉష్ణోగ్రత ఉన్నట్లయితే విత్తనం మొలక దశలోనే ఎదుగుదలను ఆపేస్తుంది. ఉష్ణోగ్రత 11° సెంటీగ్రేడ్ కన్న తక్కువ ఉన్నట్లయితే విత్తనం మొలకెత్తడు. అదే విధంగా పుష్పించే దశలో తక్కువ ఉష్ణోగ్రత ఉన్నట్లయితే వంద్య పుష్పిలు ఏర్పడతాయి, లేదా పక్కానికి రాకముందే పువ్వులు రాలిపోతాయి. అలాగే పుష్పించే దశలో అధిక ఉష్ణోగ్రతలు (40° సెంటీగ్రేడ్) వలన ఘలదీకరణ అనేది జరగదు రాత్రి ఉష్ణోగ్రతలు తక్కువగా ఉన్న ప్రదేశాలలో నువ్వు విత్తనాలను చల్లుకోరాదు.

నేలలు : తేలిక మరియు బరువు నేలలు అనుకూలం. మురుగు నీరు పోయే విధంగా ఉండాలి. ఎక్కువ నీటిని నువ్వు పంట తట్టుకోలేదు. ఆమ్ల మరియు జ్ఞార నేలలు అనుకూలం కావు. ఉదజని సూచిక 6.5 నుండి 7.5 వరకు ఉండాలి.

పంటకాలం : ఖరీఫ్ కాలంలో మే 15 నుండి 31 వరకు అనుకూలం. ఆలస్యంగా వేసినచో దిగుబడులు తగ్గడమే కాక వెప్రితెగులు ఎక్కువగా వస్తుంది. రబీ, వేసవి కాలంలో డిసెంబర్ 15 నుండి జనవరి 15 వరకు అనుకూలం. మంచు ఎక్కువగా ఉండి ఉష్ణోగ్రతలు తక్కువగా ఉన్నప్పుడు జనవరి నెలాభరు వరకు వేసుకోవచ్చు.

సువ్యులలో రకాలు

ఎ) గోరి :

దిగుబడి ఎకరానికి : 250 కిలోలు

సూనె శాతం : 50

పంటకాలం : 90 రోజులు

ఖరీఫ్, రబీ మరియు వేసవి కాలాలకు

అనుకూలం

ముదురు గోధుమ రంగు విత్తనం.



బ) మాధవి :

దిగుబడి ఎకరానికి : 160-200 కిలోలు

సూనె శాతం : 51

పంటకాలం : 75 రోజులు

ఖరీఫ్, రబీ మరియు వేసవి కాలాలకు

అనుకూలం

లేత గోధుమ రంగు విత్తనం.

అంతర పంటలకు అనుకూలవైన

రకం. వెళ్లి తెగులును తట్టుకుంటుంది.



సి) ఎలమంచిలి 11 :

దిగుబడి ఎకరానికి 300-350 కిలోలు

సూనె శాతం: 52.5

పంటకాలం : 80 నుండి 85 రోజులు

ఖరీఫ్ మరియు రబీ కాలాలకు

అనుకూలం



డ) ఎలమంచిలి 17 (గొత్తమ్) :

దిగుబడి ఎకరానికి 350-400 కిలోలు

నూనె శాతం : 52.5

పంటకాలం : 70 నుండి 75 రోజులు

ఆకుమచ్చ తెగులును కొంత వరకు తట్టుకుంటుంది.

ఖరీఫ్ మరియు రఘీ కాలాలకు

అనుకూలం.



ఇ) ఎలమంచిలి 66 (శారద) :



దిగుబడి ఎకరానికి 400-600 కిలోలు

నూనె శాతం : 51.5

పంటకాలం : 80 నుండి 85 రోజులు

ఆకుమచ్చ, వెప్రికుళ్ళు తెగుళ్ళను కొంత వరకు తట్టుకుంటుంది.

ఖరీఫ్ మరియు రఘీ కాలాలకు

అనుకూలం



తెల్ల గింజ రకాలు

ఎఫ్) రాజేష్వరి:

దిగుబడి ఎకరానికి : 200-300 కిలోలు

నూనె శాతం : 50

పంటకాలం : 80 నుండి 90 రోజులు

కాండం కుళ్ళు, బూడిద తెగుళ్ళను తట్టుకుంటుంది.

ఖరీఫ్ మరియు రచీ కాలాలకు అనుకూలం.



ఓ) శైత తిల్ :

దిగుబడి ఎకరానికి : 300-450 కిలోలు

నూనె శాతం : 44-48

పంటకాలం : 80 నుండి 90 రోజులు. అన్ని కాలాల్లో సాగు చేయవచ్చు.



పొచ్) హిమ :

దిగుబడి ఎకరానికి : 250-400 కిలోలు

నూనె శాతం : 46-48

పంటకాలం : 75 నుండి 80 రోజులు

స్వల్పకాలిక తెల్లగింజ రకం. వెర్మి తెగులును తట్టుకుంటుంది.

ఎగుమతి ప్రొథాన్యం గల రకం.



ఇ) జె.సి.యస్. 1020 :

దిగుబడి ఎకరానికి : 400-450 కిలోలు

నూనె శాతం : 46-49

పంటకాలం : 80 నుండి 90 రోజులు, జడకాత తెల్ల గింజ రకం.

బూడిద తెగులు, ఆకుమచ్చ తెగులును కొంతవరకు తట్టుకుంటుంది.



నేల తయారి :

విత్తుటకు ముందు నేలను 2-3 సార్లు మెత్తగా దుక్కి చేయాలి. నేలను 20-25 సె.మీ.లోతు వరకు దున్నుకోవడం వలన మొక్కలకు అందవలసిన తేమ మరియు పోషకాలను అందించవచ్చు.

విత్తే సమయం :

కాలం	విత్తే సమయం	కోత సమయం	నీటి ఆధారం
ఖరీఫ్	మే- జూన్	సెప్టెంబరు-ఆక్టోబరు	వర్షాధారం
వేసవి	జనవరి-మార్చి	ఏప్రిల్-జూన్	బోరులు, బావులు

విత్తన మోతాదు, విత్తే పద్ధతి :

ఒక ఎకరా విస్తీర్ణంలో నువ్వు పంట వేయాలంటే 2 కిలోల విత్తనం అవసరం. చాలా వరకు రైతులు వెదజల్లే పద్ధతిలో విత్తుతారు. దీని వలన మొలక శాతం సరిగ్గా ఉండదు. కలువు తీసుకోవటం ఇబ్బందిగా ఉంటుంది. కాబట్టి విత్తనానికి మూడింతలు ఇసుక కలిపి గొర్పుతో వరుసల్లో విత్తుకోవాలి. విత్తేటప్పుడు వరుసల మధ్య 30 సె.మీ., మొక్కల మధ్య 15 సె.మీ దూరం ఉండాలి.

కలుపు నివారణ :

విత్తిన 30 రోజుల వరకు కలుపు లేకుండా చేయాలి. రసాయనాలు వాడాల్సి వస్తే విత్తిన 1-2 రోజుల్లో తేమ ఉన్నప్పుడు ఎకరాకు 1 లీటరు అలాక్సోర్ లేదా పెండిమిథాలిన్ 200 లీటర్ల నీటికి కలిపి పిచికారి చేసుకుంటే మొదటి 20 రోజుల వరకు కలుపు నివారించవచ్చు.

ఎరువులు ఎకరానికి :

ఖరీఫ్ : పశువుల ఎరువు 4 టన్నులు

నత్రజని 16 కిలోలు

భాస్వరం 8 కిలోలు

పొట్టాష్ 8 కిలోలు

నత్రజనిలో సగభాగం, మొత్తం భాస్వరం, పొట్టాష్ ఎరువులు ఆఖరి దుక్కిలో పశువుల ఎరువుతో పాటు వేయాలి. నత్రజని మిగతా సగభాగం విత్తిన 30 రోజులకు వేసి నీరు పెట్టాలి.

రథీ లేదా వేసవి :

ఎకరాకు 4 టన్నులు పశువుల ఎరువు

24 కిలోల నత్రజని (52 కిలోల యూరియా)

8 కిలోల భాస్వరం (50 కిలోల సింగిల్ సూపర్ ఫాస్ట్స్ట్)

8 కిలోల పొట్టాష్ (14 కిలోల మూళ్యారేట్ అఫ్ పొట్టాష్) వేయాలి.

వీటిలో సగభాగం నత్రజని, భాస్వరం, పొట్టాష్ ఎరువులతో కలిపి ఆఖరి దుక్కిలో వేయాలి. మిగతా సగ భాగం నత్రజనిని నెల రోజుల తర్వాత కలుపుతీసి వేయాలి. భాస్వరం ఎరువులు సింగిల్ సూపర్ ఫాస్ట్స్ట్గా వాడటం వల్ల నూనె గింజ పంటలకు సౌధారణంగా అవసరమయ్యే గంధకం లభిస్తుంది. గంధకం వల్ల గింజ నాణ్యత, నూనె శాతం పెరిగి దిగుబడి పెరిగే అవకాశం ఉంది.

నీటి యాజమాన్యం :

సుప్యు పంట నీటి ఎద్దడిని తట్టుకోగలదు. ఒకసారి పంట కుదురుకున్నాక ఎంతటి బెట్ట పరిస్థితులనైనా తట్టుకోగలదు. అధిక దిగుబడి పొందడానికి విత్తిన వెంటనే మొదటి తడి ఇవ్వాలి. విత్తిన వెంటనే మొదటి తడి ఇస్తే మొలక శాతం బాగుండి, అధిక దిగుబడులు వస్తాయి. పూత దశ, కాయ అభివృద్ధి మరియు గింజకట్టు దశల్లో తడులు ఇవ్వాలి.

అంతర పంటలు

- నువ్వులు + పెసలు (3:2)
- నువ్వులు + మినుములు (2:2)
- నువ్వులు + చిక్కడు (1:5)
- నువ్వులు + కందులు (2:1)
- నువ్వులు + సోయా చిక్కడు (2:1)
- నువ్వులు + వేరుశనగ (3:3)
- నువ్వులు + సజ్జలు (3:1)



నువ్వులు + పెసలు (3:2)

నువ్వులు + కందులు (2:1)



నండురక్షణ

రసం పీల్సై పురుగులు

తామర పురుగులు, పచ్చదోషు :

పిల్ల, తల్లి పురుగులు ఆకులు అడుగు భాగాన చేరి రసాన్ని పీల్చివేస్తాయి. ఇవి విత్తిన 10 రోజులు నుంచి పంటను ఆశిస్తాయి. పురుగులు ఆశించిన ఆకులు వుందుగా పాలిపోయి, తరువాత ఎండిపోతాయి.



నివారణ : మొనోక్రోటోఫాన్ 1.5 మి.లీ. లేదా డైమిథోయెట్ 2 మి.లీ. లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి పిచికారి చేసుకోవాలి.

తెల్ల నల్లి : ఈ నల్లి ఆశించిన ఆకులు ముదురు ఆకుపచ్చ రంగుకు మారి ఈనెలు పొడువుగా సాగి క్రింది వైపునకు ముదుచు కొనిపోయి, దోనె ఆకారంగా మారి పాలిపోతాయి.



నివారణ : తెల్ల నల్లి నివారణకు డైకోఫార్ట్ 5 మి.లీ. లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి ఎకరానికి 200 లీటర్ల మందు ద్రావణం పిచికారి చేయాలి.

ఆకుముడత మరియు కాయుతొలుచు పురుగు :

తొలిదశలో గొంగళి పురుగులు లేత ఆకులను కలిపి గూడులు కట్టి లోపలి నుండి ఆకుల్లోని పచ్చని పదార్థాన్ని గోకి తినుట వలన ఆకులు ఎండిపోతాయి. పురుగులు ఎదిగిన కొలది ఎక్కువ ఆకులను కలిపి గూడుగా చేసుకొని ఆకులను తింటాయి. మొగ్గ ఏర్పడే దశలో మొగ్గలను పూర్తను, కాయుల్లోని లేత గింజలను తింటూ పంటకు నష్టం చేస్తాయి. దీని ఉధృతి మార్చి నెలలో మొదలై డిసెంబర్ వరకు ఎక్కువగా ఉంటుంది.



బీహరీ గొంగళి పురుగు :

తొలిదశలో చిన్న గొంగళి పురుగులు గుంపులుగా ఆకులలోని ప్రతహరితాన్ని గోకి తిని జల్లెడాకులుగా చేస్తాయి. ఎదిగిన గొంగళి పురుగులు ఇతర మొక్కల పైకి ప్రాకుతూ మొగ్గలకు, పువ్వులకు మరియు కాయలకు రంధ్రాలను చేస్తా విత్తనాలను తినివేస్తాయి.



నివారణ : పంటలో గ్రుట్టు లేక గొంగళి పురుగులను గమనించిన వెంటనే ఆకులతో నహి తీసివేసి నాశనం చేయాలి. క్లోరిప్రెరిఫాస్ 2.5 మి.లీ. లేదా ఎసిఫేట్ 1గ్రా. లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి పిచికారి చేసుకోవాలి.



కోడు శగ :

చిన్న పురుగులు వెుగ్గ, పూత తినివేయటం వలన మొగ్గలు పువ్వులుగా, కాయలుగా ఏర్పడక, గింజ కట్టక, తాలు కాయలు ఏర్పడతాయి. ఆశించిన మొగ్గ మరియు పూత వాడి రాలిపోతుంది.



నివారణ : పురుగు ఆశించిన మొగ్గల్ని

మరియు తాలుకాయల్ని ఏరి నాశనం చేయాలి. మొగ్గ దశలో మోనోక్రోటోఫాన్ 1.5 మి.లీ. లేదా ఎసిఫేట్ 1 గ్రా. లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి పిచికారి చేయాలి.

ఆకు తొలిచే పురుగు : గొంగళి పురుగు ముదురు ఆకుపచ్చ రంగులో, వాలుగ గీతలు ఉండి, పొత్తికడుపుమీద వంకరగా తిరిగిన కొమ్ము కలిగి ఉంటుంది. గొంగళి పురుగు ఆకును పూర్తిగా తినివేయట వలన మొక్క మీద పూర్తిగా ఆకులు ఉండవు.



నివారణ

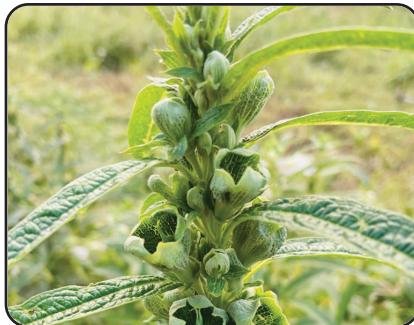
: వేసవి దుక్కులు చేయవలెను. ఫొసలోన్ 4 శాతం లేదా మలాధియాన్ 5 శాతం పొడి మందును విత్తిన తరువాత 30 రోజులకు మరియు 45 రోజులకు వేయవలసి ఉంటుంది.



తెగుళ్లు :

వెరి తెగులు / పుట్ట జూత్తు / ఫిల్లోడి :

ఈ తెగులు మాత సమయంలో ఆశిస్తుంది. సాధారణంగా ఆలస్యంగా వేసిన పంటలో ఎక్కువగా వస్తుంది. తెగులుసోకిన మొక్కల్లో ఆకులు చిన్నవై పువ్వులోని భాగాలన్నీ ఆకుల మాదిరిగా మారిపోయి కాయలు ఏర్పడవ. మొక్కల ఎదుగుదల తగ్గి పై భాగం చిన్న ఆకులు గుబురుగా ఉండి వెరితల మాదిరిగా ఉంటుంది. ఈ తెగులు దీపపు పురుగుల ద్వారా వ్యాప్తి చెందుతుంది. రాజేశ్వరి, చందన, హిమ రకాలు కొంతవరకు తట్టుకుంటాయి.



నివారణ : తెగులు కనిపించిన వెంటనే తెగులు సోకిన మొక్కలను పీకి తగలబెట్టాలి. పైరు పై మిథ్రేల్ డైముటాన్ 2 మి.లీ. లేదా డైమిథోయేట్ 2 మి.లీ. లేదా 1.5 గ్రా. ఎసిఫేట్, 1.5 మి.లీ. మొనోట్రోటోఫాస్ లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి పిచికారి చేయాలి.

వేరుకుళ్లు, కాండంకుళ్లు తెగులు :

కాండం మీద నల్లని చారలేర్పడతాయి. వేర్లను చీల్చి పరిశీలిస్తే గోధుమ రంగు చారలు కనిపిస్తాయి. వేర్లు పూర్తిగా లేదా పాక్షికంగా కుళ్లిపోతాయి. ఎండు తెగులు సోకిన కాండం మీద, కాయల మీద గులాబీ రంగు శిలీంద్ర బీజాలు కనిపిస్తాయి. తెగులు కలిగించే శిలీంద్రం, భూమిలోను విత్తనాలు మరియు పంట అవశేషాల మీద జీవిస్తుంది.



నివారణ : పంట మార్పిడి తప్పక చేయాలి. కిలో విత్తనానికి 3 గ్రాములు కాప్టాన్ లేదా కార్బూండిజమ్ చొప్పున కలిపి విత్తనపుద్ది చేయాలి. కాపర్ ఆక్సీక్లోరైడ్ లేదా మాంకోజెబ్ 3గ్రా. లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి మొక్కల మొదట్లో పిచికారి చేసుకోవాలి.

ఆల్ఫర్‌రీయా, ఆకుమచ్చ తెగులు :

మొక్క ఎదిగే దశలో గాలిలో తేమ శాతం అధికంగా ఉన్నప్పుడు ఎక్కువగా వ్యాపిస్తుంది. ఆకులపై, కాండం మీద గోధుమ రంగు మచ్చలు ఏర్పడతాయి. ముదురు గోధుమ రంగు చిన్న చిన్న వలయాకారపు మచ్చలు ఆకు అంతా వ్యాపించి ఆకులు ఎండి రాలిపోతాయి.



నివారణ : కిలో విత్తనానికి 3 గ్రాములు చొప్పున కార్బూండిజమ్ కలిపి విత్తనపుద్ది చేయాలి. పంట మీద తెగులు ఉన్నప్పుడు కార్బూండిజమ్ 1 గ్రాము లేక మాంకోజెబ్ 2.5 గ్రాములు లీటరు నీటికి చొప్పున కలిపి చల్లుకోవాలి.



బూడిద తెగులు : లేత ఆకులపై తెల్లని బూడిద వంటి పదార్థం, మచ్చలు ఏర్పడతాయి. తెగులు సోయిన ఆకులు మాడి రాలిపోతాయి.



నివారణ : నీటిలో కరిగే గంధకపు పొడి 3 గ్రాములు లీటరు నీటికి చొప్పున లేదా 1గ్రా. మైక్రోబ్యూట్రానిల్ లీటరు నీటికి కలిపి పిచికారి చేయాలి.

పంటకోత్, నిలువలు :

ఆకులు రాలటం మొదలై పంట పనువు రంగుగా మారినప్పుడు, కాయల్లో గింజలు నలుపుగా మారినప్పుడు కోయాలి. ఎండలో ఆరబెట్టి గింజలను వేరు చేయాలి. విత్తనం కొరకు పండించినప్పుడు 40 డిగ్రీలు సెంటీగ్రేడ్ అంతకు మించిన ఎండలో ఆరబెట్టరాదు. మొలక శాతం తగ్గుతుంది. ఎక్కువ కాలం నిలువ చేయడానికి బాడిదను కిలో విత్తనానికి 25 గ్రాముల చొప్పున లేక వేప నూనె కిలో విత్తనానికి 25 మి.లీ. చొప్పున కలిపి నిలువ చేయాలి. రసాయన మందులు, పురుగు మందులు ఎట్టి పరిస్థితిలోనూ కలపరాదు.

సువ్యలో పోషక విలువలు (త్రణ 100 గ్రాములకు)

శక్తి	- 563 కిలోకెలరీలు
కార్బోఫ్రోడ్రెట్లు	- 25 గ్రా॥
పీచపదార్థం	- 16.8 గ్రా॥
క్రొప్పు	- 43.3 గ్రా॥
మాంసకృత్తులు	- 18.3 గ్రా॥
కాల్చియం	- 1450 మి.లీ. గ్రా॥
ఇనుము	- 9.3 మి.లీ. గ్రా॥
కాపర్	- 2.27 మి.లీ. గ్రా॥
జింక	- 12.20 మి.లీ. గ్రా॥
ఫాస్టర్స్	- 570 మి.లీ. గ్రా॥

సువ్యులతో విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు

సువ్యుల లడ్డు

కావలసిన పదార్థాలు :

సువ్యులు	- 250 గ్రా.
బెల్లం	- 500 గ్రా.
యాలకుల పొడి	- 15 గ్రా.
నీళ్ళు	- 100 మి.లీ.



తయారీ విధానం :

ముందుగా సువ్యులను రంగు మారేంతపరకు దోరగా సన్నని మంట మీద వేయించుకోవాలి. తరువాత ఒక గిన్నె తీసుకుని అందులో బెల్లం వేసి, కొన్ని నీళ్ళ పోసుకొని ముదర పాకం పట్టుకోవాలి. అందులో యాలకుల పొడిని వేసుకొని బాగా కలుపుకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు ముందుగా వేయించి ఉంచిన సువ్యులను బెల్లం పాకంలో వేసుకొని బాగా కలుపుకోవాలి. ఈ విధంగా కలిపిన మిశ్రమాన్ని చిన్న ఉండలుగా చుట్టుకోవాలి. ఈ క్రమంగా ఎంతో రుచికరమైన సువ్యుల లడ్డు తయారవుతుంది.

సువ్యుల పచ్చడి

కావలసిన పదార్థాలు :

సువ్యులు	- 120 గ్రా॥
టుమాటాలు	- 50 గ్రా॥
పచ్చిమిర్చి	- 10 గ్రా॥
చింతపండు	- 10 గ్రా॥
కొత్తిమీర	- 10 గ్రా॥
కరివేపాకు	- 10 గ్రా॥
నూనె	- 20 గ్రా॥
ఉపు	- 20 గ్రా॥



తయారీ విధానం :

ముందుగా కలాయలో సువ్యులను దోరగా వేయించుకొని చల్లారిన తరువాత మిక్కి పట్టుకుని పక్కన పెట్టుకోవాలి. కలాయలో నూనె పోసి వేడి అయ్యాక అందులో పచ్చిమిర్చి, టుమాటాలు వేసుకుని వేపుకోవాలి. అందులో చింతపండు, కొత్తిమీర మరియు ఉపు వేసుకుని అన్నింటిని కలిపి వేపుకోవాలి. ఈ మిక్రమం చల్లారిన తరువాత మిక్కి పట్టుకోవాలి, అందులో సువ్యుల పొడిని కూడా వేసుకుని మళ్ళీ మిక్కి పట్టుకోవాలి. ఈ విధంగా కమ్మని సువ్యుల పచ్చడి సిద్ధం అవుతుంది.

సువ్యల కారం పొడ

కావలసిన పదార్థాలు :

సువ్యలు	- 120 గ్రా॥
వేరుశనగ గుళ్ళు	- 50 గ్రా॥
ఎండు మిర్చి	- 15 గ్రా॥
కరివేపాకు	- 20 గ్రా॥
ధనియాలు	- 15 గ్రా॥
జీలకర్కు	- 7 గ్రా॥



తయారీ విధానం :

ముందుగా కలాయిలో సువ్యలను వేసుకొని దోరగా వేయించి పక్కన పెట్టుకోవాలి. తరువాత వేరుశనగ గుళ్ళు, ఎండిమిర్చి, కరివేపాకు, ధనియాలు మరియు జీలకర్కును విడివిడిగా వేయించుకోవాలి. తరువాత వీటిని కొంచెం ముక్కలుగా మిక్కీ పట్టుకోవాలి. పిదప సువ్యలు, వెల్లుల్లి మరియు ఉపు వేసుకొని అన్నింటిని కలిపి బరకగా మిక్కీ పట్టుకోవాలి. రుచికరమైన సువ్యల కారం పొడి సిద్ధమవుతుంది.

నువ్వుల పులగం

కావలసిన పదార్థాలు :

నువ్వులు	- 100 గ్రా॥
నానబెట్టిన బియ్యం -	200 గ్రా॥
బెల్లం	- 200 గ్రా॥
నెయ్య	- 15 గ్రా॥
పాలు	- 400మి.లీ.
యాలకుల పొడి	- 5 గ్రా॥
జీడిపప్పు	- 30 గ్రా॥
బాదంపప్పు	- 30 గ్రా॥



తయారీ విధానం :

ముందుగా నువ్వులను వేయించి చల్లారినిచ్చి బరకగా మిక్కీ పట్టుకోవాలి. వేరాక గిన్నెలో నానబెట్టిన బియ్యం వేసి అందులో పాలు మరియు కొంచెం నీళ్ళ పోసుకొని బాగా ఉడకనివ్వాలి. వేరాక గిన్నెలో బెల్లంను కరిగించుకోవాలి. ఈ కరిగించిన బెల్లం నీళ్ళను ఉడికించిన అన్నంలో వేసి బాగా కలుపుకోవాలి. ఇప్పుడు బరకగా మిక్కీ పట్టిన నువ్వులను మరియు యాలకులపొడిని అన్నంలో వేసి బాగా కలుపుకోవాలి. పులగంను జీడిపప్పు మరియు బాదంపప్పులతో అలంకరించుకోవాలి.

సువ్యల బొబ్బట్టు

కావలసిన పదార్థాలు :

సువ్యలు	- 250 గ్రా॥
బెల్లం	- 250 గ్రా॥
మైదాపిండి	- 250 గ్రా॥
గోధుమ పిండి	- 250 గ్రా॥
నెఱ్య	- 100 గ్రా॥
యూలకులు	- 5



తయారీ విధానం :

ముందుగా ఒక కలాయిలో సన్నని మంట మీద సువ్యలను రంగు మారేంతవరకు వేపుకొని పక్కన పెట్టుకుని చల్లారనివ్వాలి. వేరాక గిన్నెలో మైదాపిండి మరియు గోధుమ పండి వేసుకొని కొంచెం నీళ్ళు పోసుకొని చపాతీ ముద్దలాగా కలుపుకోవాలి. దీనిపై నెఱ్య పోసుకొని మూతపెట్టి ఒక అరగంట పాటు నానబెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు చల్లారిన సువ్యలు, యూలకులు మరియు బెల్లం మూడింటిని కలిపి మెత్తగా మిక్కీ పట్టుకోవాలి. ఈ ఉండలను చపాతీ కర్రతో పూరీ మాదిరిగా చిన్న పరిమాణంలో ఒత్తుకొని దానిపై ముందుగా మిక్కీ పట్టి ఉంచిన సువ్యల మిశ్రమాన్ని వేసి, మడిచి దానిని మళ్ళీ గుండ్రంగా ఒత్తి, నేతితో రెండు వైపులా కాల్పుకోవాలి. ఈ క్రమంగా ఎంతో నోరూరించే రుచికరమైన సువ్యల బొబ్బట్టు సిద్ధమవుతాయి.

సువ్వల అరిసెలు

కావలసిన పదార్థాలు :

సువ్వులు	- 500 గ్రా॥
తడిబియ్యపు పిండి - 1 కేజి	
బెల్లం	- 750 గ్రా॥
నెఱ్య	- 30 గ్రా॥
యాలకులు	- 5 గ్రా॥



తయారీ విధానం :

ముందుగా బియ్యంను పది గంటల పొటు నానబెట్టుకోవాలి. తరువాత నానబెట్టిన నీళ్ళను వడగట్టి బియ్యంను తడిపొడిగా ఆరబెట్టుకొని, వీటిని మెత్తని పిండి మాదిరిగా మరపట్టించుకోవాలి. ఒక పొత్తలో బెల్లం తీసుకొని అందులో కొంచెం నీళ్ళ పోసుకొని బెల్లంను కరిగించుకోవాలి. ఈ విధంగా కరిగిన బెల్లంను ఉండపాకం వచ్చేంతవరకు పాకం పట్టుకోవాలి. దీనిలో యాలకుల పొడి మరియు తడి బియ్యపు పిండిని కొద్దికొద్దిగా వేసుకుంటూ ఉండలు కట్టకుండా మిశ్రమాన్ని బాగా కలుపుకోవాలి. ఇందులో కొద్దిగా నెఱ్యపోసుకొని మరల బాగా కలుపుకోవాలి. ఈ విధంగా కలిపిన మిశ్రమాన్ని చిన్న ఉండలుగా చుట్టుకుని ఒక పొలథీన్ కవర్ మీద గుండ్రంగా చేతితో ఒత్తుకోవాలి. దీనిపై సువ్వులను అద్దుకుని మరిగించిన నూనెలో అరిసెలను వేయించుకోవాలి. ఈ విధంగా ఎంతో ఆఫోడికరమైన సువ్వుల అరిసెలు తయారపుతాయి.

నువ్వుల ఒడియాలు

కావలసిన పదార్థాలు :

నువ్వుల పిండి	- 1 కేజి
వెల్లుల్లి	- 125 గ్రా॥
పచ్చిమిర్చి	- 300 గ్రా॥
వాము	- 50 గ్రా॥
జీలకర్పాడి	- 30 గ్రా॥
నిమ్మరసం	- 50 మి.లీ.
ఉప్పు	- 100 గ్రా॥
కారం	- 50 గ్రా॥



తయారీ విధానం :

ముందుగా ఒక పొత్తలో నువ్వులపిండి వేసుకొని ఆ పిండి మునిగేంతవరకు నీళ్ళు పోసుకొని రెండు రోజుల పాటు నానబెట్టుకోవాలి. మూడవ రోజు నాటికి పిండి పులుస్తుంది, దీనిని బాగా కలుపుకొని పక్కనపెట్టుకోవాలి. ఇప్పుడు పచ్చిమిర్చిలో కొద్దిగా ఉప్పు వేసుకొని మిక్కిలో పేస్తులాగా చేసుకోవాలి. వెల్లుల్లి కూడా పేస్తులాగా చేసుకొని పక్కన పెట్టుకోవాలి. ఈ రెండు పేస్తులు, వాము, వేయించిన జీలకర్పాడి, ఉప్పు, కారం మరియు నిమ్మరసం వీటన్నించిని పిండిలో వేసుకుని మిశ్రమాన్ని బాగా కలుపుకోవాలి. ఈ విధంగా కలిపిన మిశ్రమాన్ని ఒక రోజు పాటు విడిచిపెట్టి మరుసటి రోజు ఒకసారి బాగా కలుపుకొని చిన్న చిన్న ఒడియాలుగా చేసుకొని ఎండలో ఎండబెట్టుకోవాలి. ఈ విధంగా ఆరోగ్యవంతమైన నువ్వుల ఒడియాలు సిద్ధమవుతాయి.