نظامت زرعی اطلاعات پنجاب

21۔سر آغا خان سوئم روڈ لاہور
Ph.042-99200731, 99200729, Fax No.042/99202911 E.mail:ziratnama@hotmail.com
www.facebook.com/AgriDepartment

پریس ریلیز

لاہور: **14** مئی **2017**(   ) ترجمان محکمہ زراعت نے کہا ہے کہ ٹماٹر کی پنجاب میں وافر مقدار اور سستے نرخوں پر فراہمی جاری ہے لہٰذا اس موقع سے فائدہ اٹھا کر ٹماٹر کو محفوظ بنا کر چھ ماہ تک استعمال کیا جا سکتا ہے۔ پنجاب میں اپریل سے جون تک ٹماٹر وافر مقدار میں پیدا ہوتا ہے جو پورے ملک کی ضرورت کو پورا کرتا ہے۔ ترجمان نے کہا کہ ٹماٹر کی پیسٹ بنا کر اسے محفوظ بنایا جا سکتا ہے۔اسی طرح ٹماٹر کو فریز کر کے بھی مستقبل میں استعمال کیا جا سکتا ہے۔فریز کیا گیا ٹماٹر فریزر سے باہر نکال کر فوری طور پر استعمال کر لیا جائے۔ٹماٹر کو محفوظ بنانا بہت آسان ہے۔گھریلو خواتین تھوڑی سی محنت سے ٹماٹر گھر میں پیسٹ اور چٹنی کی شکل محفوظ رکھ سکتی ہیں۔ترجمان نے مزید کہا کہ ٹماٹر اپنی بھرپور غذائیت کی وجہ سے سبزیوں میں اہم مقام رکھتا ہے۔اس میں حیاتین اے اور سی، ریبوفلیون، تھایامین، تایاسین اور معدنی نمکیات، لوہا، چونا، فاسفورس وغیرہ کافی مقدار میں پائے جاتے ہیں جو صحت کو برقرار رکھنے کے لئے بہت ضروری ہیں۔ دنیا میں ٹماٹر کی اوسط پیداوار 10 ٹن فی ایکڑ ہے جبکہ پاکستان کی اوسط پیداوار 4 ٹن فی ایکڑ ہے۔ٹماٹر پنجاب بھر میں کاشت ہوتا ہے لیکن مظفر گڑھ میں سب سے زیادہ رقبہ پر کاشت ہوتا ہے جبکہ گوجرانوالہ میں سب سے زیادہ فی ایکڑ اوسط پیداوار ہے۔ٹماٹر ہر گھر کے کچن کی اہم ضرورت ہے۔ٹماٹر کی چٹنی، پیسٹ اور کیچپ وغیرہ بھی استعمال کی جاتی ہے۔اس کی مصنوعات کی مانگ بیرونی ممالک میں دن بدن بڑھ رہی ہے۔

☆☆☆