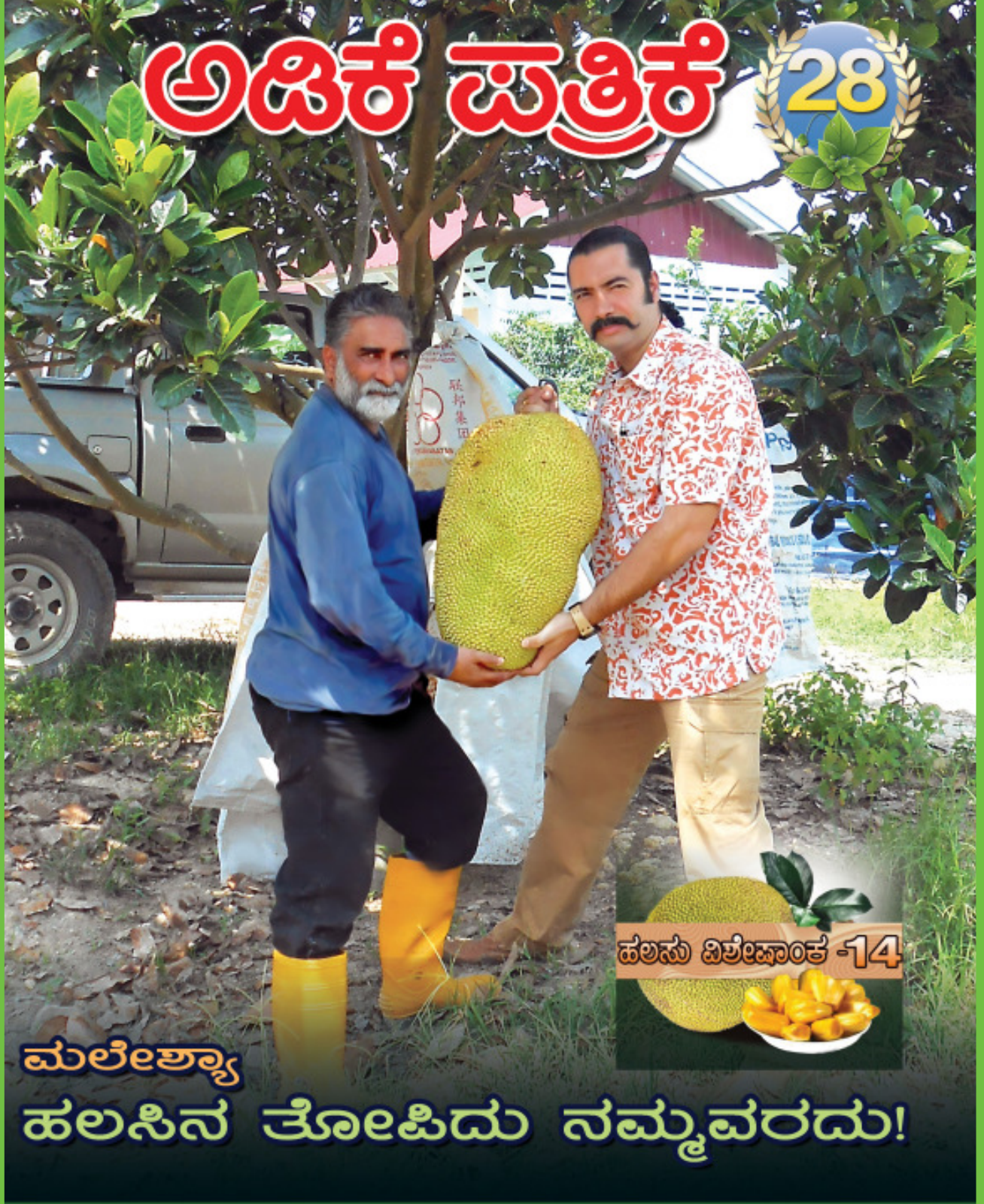


ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 2016

₹15

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ 28



ಹಲಸು ವಿಶೇಷಾಂಕ -14

ಮಲೇಶ್ಯಾ

ಹಲಸಿನ ತೋಪಿದು ನಮ್ಮವರದು!

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 28 ಸಂಚಿಕೆ 11



ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್
2016

ಸಂಪಾದಕ-ಪ್ರಕಾಶಕ : ಮಂಚಿ ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಆಚಾರ್
ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಸಂಪಾದಕ : ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ
ಸಹಾಯಕ ಸಂಪಾದಕ : ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಚಿ

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:

ಶಂಕರ್ ಸಾರಡ್ಡೆ

ಡಾ. ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್.ಭಟ್

ಕಿನ್ನಿಲ ಅಶೋಕ್

ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ವಾಟೆ ಮಹಾಲಿಂಗ ಭಟ್

ಯಂ.ಜಿ. ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ

ಜಾಹೀರಾತು ನಿರ್ವಹಣೆ : ಶಾರದಾ. ಸಿ.

ಪ್ರಸಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ : ಸುನೀತಾ. ಕೆ.

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ (೦)

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ಎಸ್ಸಾರ್

ಮುದ್ರಣ : ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೆಸ್‌ಸ್ ಎಂಡ್
ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು

ಚಂದಾ:

₹ 175 (ವರ್ಷಕ್ಕೆ) ₹ 500 (3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ)

₹ 820 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ನಂ. 29
ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಏಳ್ಕುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು-574 201
(08251) 231 240, 94833 65791

www.adikepatrike.com
adikepatrike@gmail.com

ಜೀನಾದಿಂದಾಗಿ
ಗರಿಗೆದರಿದ ನಿರೀಕ್ಷೆ



18

● ಪಡಾರು

ಕೊಳವೆ ಬಾವಿ
ನೀರು ಕುಡಿದೀತೇ?



21

● ಎಸ್ಸಿ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಮಲೇಶ್ಯಾ
ಹಲಸಿನ ತೋಹಿದು ನಮ್ಮವರದು!



ಶಾಶ್ವತ ಫುಡ್ ಪಾರ್ಕ್ / 21
ಕಾಯಿನೋಳಿ ಮನಾಲಿ ದೋಣಿ / 14
ಕಾನ್ಸಾನ್ ನಗರಕ್ಕೀಗ ಹಲಸಿನ ಹುಚ್ಚು / 29

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ

05

* ಮಾದನಿ 03 * ಮನದಾಳದಿಂದ 04 * ಗೋಡಾಕಟ್ಟೆ ತಿಜೋರಿ 17

* ಅಡಿಕೆ ಗೊನೆ ಕ್ಯಾಚರ್ 22 * ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬಿದ ಅಗಳು 23

* ಜಾಲಜಗತ್ತು 24 * ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳ ಮಾಲೆ 25 * ರಸರುಚಿ 26 * ಹೊಸಫಲ 27

* ಬರಗಾಲದ ಭೂತ ಬಿಡಿಸಬಲ್ಲವೇ? 28 * ಮನೆಮದ್ದು 30 * ಪುಸ್ತಕ ಪರಿಚಯ 32

ಗ್ರಾಮದರ್ಶನ



ನಿನಪು ಹಳೆಯದಾದರೇನು
ಮೆಲುಕು ನವನವೀನ

ಕೇರಳದ ದಶಕಗಳ ಹಿಂದಿನ ಮನೆ,
ಮನೆಯೆದುರು ಸಮೃದ್ಧ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆ.
ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲೇ ಆಹಾರ ಸುಸ್ಥಿರತೆ.

ಕಲಾವಿದ

ಶಮೀಮ್, ಅಲನಲ್ಲೂರು, ಪಾಲಕ್ಕಾಡ್

ಹಲವು ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷಾಂಕ

ಈ ಬಾರಿಯ ಕವರ್ ಸ್ಕೋರಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆವಿದೆ. ಅದು ರೂಪುಗೊಂಡ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಬೇರೆಡೆ ಬರೆದಿದ್ದೇನೆ. ಹಲವು ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷಾಂಕ.

ನಮ್ಮ ಎಳೆ ಅಡಿಕೆಗೆ ಚೀನಾದಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದದ್ದು ಈಗ ಚರಿತ್ರೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಈ ವರೆಗಿನ

ವಿವರಗಳನ್ನು ಹಿಂದಿನ ಸಂಚಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಡಾರು ಕವರ್ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕ್ಯಾಂಪೋ ತಂಡ ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ತಂದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಈ ಬಾರಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಚೀನಾ ತಯಾರಿಸುವ ಮಾದರಿಯ ಮೌತ್ ಫೈಶನರಿಗೆ ಅಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆಯಂತೆ. ಆ ಕಂಪೆನಿಗಳ ಕಾರ್ಮಿಕ ಸಂಖ್ಯೆ, ವ್ಯವಸ್ಥೆ ನೋಡಿದರೆ ಇದು ಸ್ಪಷ್ಟ ಇಲ್ಲಿ ಶಾಸನ 'ಅಡಿಕೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಲ್ಲ' ಎಂಬ



ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯಗೊಳಿಸಿದೆ. ಈ ಕಪ್ಪುಚುಕ್ಕೆಯನ್ನು ಅಳಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಚೀನೀಯರು ಸಫಲರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ, ಮೆಚ್ಚಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿ.

ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಮರುಪೂರಣದ ಬಗ್ಗೆ ಈಚೆಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ನಮ್ಮ ಕೊಳವೆಬಾವಿ ನೀರು ಕುಡಿದೀತೇ? ಹೌದು ಅಥವಾ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ಯಾವುದೇ ಸುಲಭ ಉಪಾಯ ಇಲ್ಲ. ಅಂಥದಲ್ಲ ಈ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಅವರು ಸ್ವಲ್ಪ ಮುಂದುವರಿದಿದ್ದಾರೆ. ಆ ಬಗೆಗಿನ ಲೇಖನವೂ ಇದೆ ಈ ಸಲ.

ಇದು ಹದಿನಾಲ್ಕನೇ ಹಲಸು ವಿಶೇಷಾಂಕ. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಮುಂಚೂಣಿಗೆ ಹೋಗಿರುವ ಮಲೇಶ್ಯಾದ ಹಲಸು ಕೃಷಿಯ ಹತ್ತಾರು ಒಳ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಹಲಸು ಹೇಗೆ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಲಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ವಿವಿಧ ಮಜಲುಗಳ ಎಕ್ಸ್‌ಕ್ಯೂಸಿವ್ ಲೇಖನಗಳ ಮೂಲಕ ಸಾದರ ಪಡಿಸಿದ್ದೇವೆ, ಹೇಗನಿಸಿತು ತಿಳಿಸಿ.

ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.

ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಕೃಷಿ ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮ ಶಿಬಿರ

ನಮ್ಮ ಎಳೆ ಜನಾಂಗವನ್ನು, ಆಸಕ್ತ ರೈತರನ್ನು, ತಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಉಪಯುಕ್ತ ಮಾಹಿತಿಗೆ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಬೆಳಕು ಒಡ್ಡಲು ಆಗದವರನ್ನು ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮದ ಧಾರೆಗೆ ತರಬೇಕಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನಿಕಟ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ದಿನದ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಕೃಷಿ ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮ ಶಿಬಿರ ಆಯೋಜಿಸುವ ಯೋಚನೆಯಿದೆ. ಸ್ಥಳ - ಪುತ್ತೂರು.

ಸಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮತ್ತು ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಇದ್ದು ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಲೇಖನ ಬರೆಯಲು ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವವರಿಗಾಗಿ ಈ ಶಿಬಿರ. ಈ ಮೂಲಕ ಬರವಣಿಗೆ, ಛಾಪಾಗ್ರಹಣ ಸುಧಾರಣೆಗೆ ಕಿವಿಮಾತು ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವುದು ಉದ್ದೇಶ. ಈ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿ ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮದ ಪರಿಧಿಗೆ ಬಾರದ ಹಲವು ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಹೊರತರುವ ಆಸೆಯಿದೆ.

ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಸಂವಹನ ಪರಿಕರ ಬಳಸಿ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರೂ, ಕೃಷಿಕುಟುಂಬಗಳ ಮಹಿಳೆಯರು ಕೂಡಾ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟು ವಿಚಾರ ಪೂರೈಸುವಂತಾಗಬೇಕು; ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮದ ವಿಕೇಂದ್ರೀಕರಣವಾಗಬೇಕು, ಬಸ್ ಸೌಕರ್ಯವೂ ಇಲ್ಲದ ಊರಿನಿಂದಲೂ ಸುದ್ದಿ ಹರಿದು ಬರಬೇಕು - ಇದು ಆಶಯ.

ಶಿಬಿರ ಉಚಿತವಲ್ಲ. ಶುಲ್ಕ ಇದೆ. ಭಾಗವಹಿಸುವುದು ದೂರದ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಕಷ್ಟವಾಗಬಹುದು. ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ 'ಬೇಕು' ಎನ್ನುವವರಿದ್ದರೆ ಶಿಬಿರ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ದಿನಾಂಕ, ಇತ್ಯಾದಿ ಹಿಂದಿನಿಂದ.

ಭಾಗವಹಿಸಬಯಸುವವರು ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮೂಲಕ ವಿನಂತಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ವಿವರ ನಾವೇ ತಿಳಿಸುತ್ತೇವೆ - ಹಿಂದಿನಿಂದ.

ಶ್ರೀ ಪಡೆ +91 85470 85148

ಮಳೆ 400 ಮಿಲ್ಲಿಮೀಟರೂ ಧಾರಾಳ



ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಜಲಸಾಧಕ ಡಾ. ಅವಿನಾಶ್ ಪೋಲ್ ಅವರ ಇಚ್ಛಾ ಕ್ರಿಯಾ, ಜ್ಞಾನ ಶಕ್ತಿಗಳಿಂದಾಗಿ ಸತಾರಾ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಜಲಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ. ಜನರಿಗೆ ನೀರಿನ

ಅರಿವನ್ನು ಮೂಡಿಸುವ ದೊಡ್ಡ ಕೆಲಸವನ್ನು 'ನೀರಿನ ಡಾಕ್ಟರ್' ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ನಿಜಾರ್ಥದ ಗ್ರಾಮಾಭಿವೃದ್ಧಿ. ಊರಿನ ಜಲದರಿವು ಮತ್ತು ಶ್ರಮಶಕ್ತಿಯಿಂದಾಗಿ ನೀರಿನ ಬರದಿಂದ ದೂರವಾದ ಹಳ್ಳಿಯ ಒಗ್ಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಪಾಠವಿದೆ. ಮಾತೆತ್ತಿದರೆ ಕೋಟಿ ಕೋಟಿಗಳ ಲೆಕ್ಕಗಳನ್ನು ಕೊಡುವ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಇಂತಹ ಯಶೋಗಾಥೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಲು ಪುರುಸೊತ್ತೆಲ್ಲಿದೆ? ಡಾ. ಅವಿನಾಶರ ಗ್ರಾಮಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಕಾಯಕವು ಸ್ವ-ಹಿತವನ್ನು ಮೀರಿದ ತಪಸ್ಸೆಂದರೂ ಅತಿಶಯವಲ್ಲ. ವಲಸೆಯಂತಹ ಜಟಿಲ ಹಳ್ಳಿ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಹಳ್ಳಿಯೇ ಉತ್ತರ ನೀಡಿರುವುದು ಮಾದರಿ. ಯಾವ ಮಾಧ್ಯಮವೂ ಬೆಳಕು ಹಾಕದ ಯಶೋಗಾಥೆಗೆ 'ನಮ್ಮ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ'ಯು ಕನ್ನಡಿ ಹಿಡಿದಿರುವುದು ಹೆಮ್ಮೆಯ ವಿಚಾರ. ಅಪ ಟೀಮಿಗೆ ಅಭಿನಂದನೆಗಳು.

ವಿಷ್ಣುಮೂರ್ತಿ ರಾವ್ ಪಳೆಯಂಗಡಿ



ಬೆಳೆ ವಿಮೆಯ ಗೊಂದಲಗಳನ್ನು ಲೇಖನವು ಪರಿಹರಿಸಿದೆ. ನನಗಿಂತ ಮೂಗಿನ ನೇರಕ್ಕೆ ಈ ವಿಮೆಯ ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ 'ಪ್ರಯೋಜನವಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುವ ತೀರ್ಮಾನಕ್ಕೆ ಹಲವರು ಬಂದಿರುವುದು ಗಮನಕ್ಕೆ ಬಂದಿದೆ. ಭದ್ರತೆ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ವಿಮೆಯ ಅಗತ್ಯ ತುಂಬಾ ಇದೆ. ಕೃಷಿಕ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವ ಬೆಳೆ ವಿಮೆ ಇದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ. ಇನ್ನಷ್ಟು ಸರಳೀಕರಣ ಗೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ಸಕಾಲಿಕ ಬರಹ.

ಜಗನ್ನಾಥ ಪೂಜಾರಿ ಬಿ.ಸಿ.ರೋಡು

ಶ್ರಮ ಉಳಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು - ಅಂಕಣ

ಹೊಸ ಅಂಕಣ ತುಂಬಾ ಉಪಯೋಗಿ. ಕೃಷಿಕರ ಆವಿಷ್ಕಾರಗಳಿಗೆ ಬೆಳಕು ಹಾಕುವ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಶ್ರಮ ಗುರುತರ. ಗಜಾನನ ವರಿಯವರು ತುಂಬಾ ಸರಳವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುವ ಹಾಗೆ ನಿರೂಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಗುರ ವೆಚ್ಚದ ಪುಟ್ಟ ಡೈಯರ್, ಹೊಗೆಯುಗಳು ಉಪಕರಣ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ.

ಸದಾಶಿವ ರಾವ್ ಪಡುಬಿದ್ದೆ

ಕತ್ತೆ ಬಳಕೆ - ನಾನೂ ಯೋಚಿಸಿದ್ದೆ.

ಹೊರೆಯಾಳು ಕತ್ತೆ ಲೇಖನ (ಅಪ ಜುಲೈ 2016) ಓದಿ ಸಂತೋಷವಾಯಿತು. ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹುಲ್ಲಿನ ನಿಯಂತ್ರಣ, ಪೆಟ್ರೋಲ್-ಡಿಸಿಲ್ ಉಳಿತಾಯ. ಒಂದು ಜೀವವನ್ನು ಸಾಕಿದ ತೃಪ್ತಿ. ಕತ್ತೆ ಬಳಕೆಯ ಕುರಿತು ನಾನೂ ಯೋಚಿಸಿದ್ದೆ. ನಮ್ಮ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಲಭ್ಯ. ತುಂಬಾ ಏರಿಳಿತದ ತೋಟ, ಮನೆ ಇರುವವರಿಗೆ, ವಾಹನ, ಕೈಗಾಡಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದವರಿಗೆ ಅನುಕೂಲ.

ತೋಟ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿರುವವರು ಮೂರು ಚಕ್ರದ ಸೈಕಲ್ ಗೂಡ್ ರಿಕ್ವಾ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಯೋಚಿಸಬಹುದು. ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಯಾರೂ ಬಳಸಿದಂತೆ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ.

ಸಿ.ವಿ.ಶಂಕರ್ ಕುದ್ಯಳಿ-ಸಿದ್ದಕಟ್ಟೆ

ಓದುಗರ ಗಮನಕ್ಕೆ

ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾಗುವ ಜಾಹೀರಾತುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಮಾಹಿತಿ, ವಸ್ತುಲೋಪ-ದೋಷ, ಗುಣಮಟ್ಟ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಕುರಿತು ಆಸಕ್ತ ಸಾರ್ವಜನಿಕರು ಜಾಹೀರಾತು ನೀಡುವವರೊಂದಿಗೆ ವ್ಯವಹರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. - ಸಂ.



ನಂಜದವರಿಗೆ ಊರುಗೋಲಾಗಬಲ್ಲ ಹಲಸು

ಕೇರಳ ಸರ್ಕಾರ ಮುಂದಿನ ಬಜೆಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ಐದು ಕೋಟಿ ರೂ. ಮೀಸಲಿಟ್ಟಿದೆ. ತಿಂಗಳುಗಳೊಳಗೆ ಹಲಸಿನ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸೆಮಿನಾರ್ ನಡೆಸಲು ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ಸಚಿವರು ಉತ್ಸುಕರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲ ಚಿಂತನಾ ಸಭೆ ಮುಗಿದಿದೆ.

ಹಲಸಿನ ಸಾಮೂಹಿಕ ಜಾಗೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕೇರಳದವರನ್ನು ಸಮಗಟ್ಟಲು ಇತರ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ದಶಕ ಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಪ್ರೊಮೋಶನ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಮತ್ತು ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಪ್ರೊಮೋಶನ್ ಕನ್‌ಸೋರ್ಟಿಯಮ್ ಎಂಬ ಎರಡು ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಘಟನೆಗಳು ರೂಪುಗೊಂಡಿವೆ. ಹಲಸು ಜಾಗೃತಿ ಮೂಡಿಸುತ್ತಾ, ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುವ 'ಚಕ್ಕವಂಡಿ' (ಹಲಸಿನ ಗಾಡಿ) ತಿರುವನಂತಪುರಂನಿಂದ ಹೊರಟಿದೆ. ರಾಜ್ಯವನ್ನಿಡೀ ಕ್ರಮಿಸಲಿದೆ.

ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಲಸು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುವ ಅಂಗಡಿಗಳು ತ್ರಿಶೂರ್ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ತೆರೆಯಲಿವೆ. ಈಗಾಗಲೇ ಒಂದು ಬಾಗಿಲು ತೆರೆದಿದೆ. ದೊಡ್ಡ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿದ್ದರೂ, ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಮಾರಾಟದ ಸನ್ನಾಹವಿದೆ. ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಲಸನ್ನು ಸಂಘಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅನುಕೂಲತೆಯಿದೆ.

ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯ ಗ್ಲೈಸೆಮಿಕ್ ಇಂಡೆಕ್ಸ್ ಕಡಿಮೆ. ಇದು ಮಧುಮೇಹಿಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಆಹಾರ.



'ಚಕ್ಕವಂಡಿ'ಯ ರಾಜ್ಯ ಸಂಚಾರ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿದ ಕೇರಳದ ಸಚಿವತ್ರಯರು. (ಎಡದಿಂದ) ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿ, ಕೃಷಿ ಸಚಿವರು ಮತ್ತು ವಿತ್ತ ಸಚಿವರು.

ಕೇರಳದ ಒಂದು ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲೂ ಇದು ಶ್ರುತಪಟ್ಟಿದೆ. ಚಿಂತನಶೀಲ ವೈದ್ಯ ಡಾ. ಬಿ.ಎಂ. ಹೆಗ್ಡೆ ಈ ಅಂಶವನ್ನು ಒತ್ತಿಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಫ್ರೀಝ್ ಡ್ರೈ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಖರೀದಿಸಿ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮಧುಮೇಹಿಗಳು ನಗಣ್ಯವಲ್ಲ.

ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ನಾರು ಇದೆ. 'ತಿಂದಾಗ ಅದು ಬಾಟ್ಲೆ ಕ್ಷೀನರಿನಂತೆ ಕರುಳನ್ನು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಿರಿಯರು. ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಹುಡಿ, ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹುಡಿ (ಹಬೀ ಹುಡಿ)ಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ಲುಟೆನ್ ಅಂಶ ಇಲ್ಲ. ಸೆಲಿಯಾಕ್ ಕಾಯಿಲೆ ಇರುವವರಿಗೆ ಗ್ಲುಟೆನ್ ಅಂಶ ಇರುವ ಮೈದಾ, ಗೋಧಿ ಹುಡಿ ವರ್ಜ್ಯ. ಅಮೆರಿಕವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ಲುಟೆನ್‌ಮುಕ್ತ ಹುಡಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಬೆಲೆಯಿದೆ. ಹಬೀ ಹುಡಿ ಮುಂದಿನ ದಶಕದ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ರಫ್ತು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುವ ಅವಕಾಶ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ.

ಹಲಸು ಸೀಸನ್ ಬೆಳೆ ಅಲ್ಲ. ಹುಡುಕಿ ನೋಡಿದರೆ, ಅಕಾಲದ ಗಿಡ ಮಾಡಿ ಬೆಳೆಸಿದರೆ ಹತ್ತು-ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳು ಲಭ್ಯವಾಗಿಸಬಹುದಾದದ್ದು. ಶ್ರಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ಚುರುಕುತನ ಇದ್ದರೆ ಬಡ ಕುಟುಂಬಗಳೂ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಿ ಜೀವಿಸಬಹುದು. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಇಂಥಾ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಮೂಡಿಬರುತ್ತಿವೆ.

ಬೆಂಕುವಿವಿಯ ಮಾಜಿ ಉಪಕುಲಪತಿ ಡಾ. ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ ಹಲಸಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಶ್ರಮಿಸಿ ತೂಬುಗೆರೆ ರೈತರಿಗೆ ಪ್ರಾತಃಸ್ವರಣೀಯರಾದವರು. ಇವರ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಒಂಭತ್ತು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ 'ತೂಬುಗೆರೆ ಹಲಸು ಕೃಷಿಕರ ಸಂಘ' ರಚಿಸುವಾಗ ಹಲಸು ತರುತ್ತಿದ್ದ ರೊಕ್ಕ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮೂರು ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ. "ಈಗ ಇದು ಇಪ್ಪತ್ತೆಂಟು ಲಕ್ಷಕ್ಕೇರಿಬಿಟ್ಟಿದೆ ಸಾರ್" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಂಘದ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ರವಿಕುಮಾರ್.

ಡಾ. ಗೌಡ ಹಲಸನ್ನು 'ಕೃಷಿಕರ ಮಟ್ಟಿಗದು ಒಂದು ಶಾಕ್ ಅಬ್ಸಾರ್ಟ್' ಎಂದೇ ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಎಳ್ಳಷ್ಟೂ ಉತ್ತೇಕ್ಷೆಯಿಲ್ಲ. ರೈತ ಆತ್ಮಹತ್ಯೆಯ ವಿವಾದಿತ ಭೂಮಿ ವಿದರ್ಭದಲ್ಲೂ ನಂಬಿದವರಿಗೆ ಹಲಸು ಊರುಗೋಲಾಗಿದೆ. ಯಾವುದಾದರೂ ಸಂಸ್ಥೆ ಭಲ ವಹಿಸಿ ಪ್ರಚಾರಸತ್ತ ಆರಂಭಿಸಿದರೆ ವಿದರ್ಭದ ಹಲವೆಡೆ ಕಪ್ಪು ಹತ್ತಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲೂ - ಹಲಸಿನ ಮೂಲಕ ಹಳ್ಳಿಗಳ ಅರ್ಥಶಕ್ತಿ ವರ್ಧಿಸಬಹುದು. ಬೆಳೆಸಿರುವ ಎಲ್ಲ ರೈತರಿಗೂ ಈ 'ಕರ್ತಾಲ್' ಬಗ್ಗೆ ತೃಪ್ತಿಯಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಬಡವರ ಹಣ್ಣು' ಉತ್ತರದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಮಂತರ ಸಬ್ಬಿ.

ಪಾರಿಸರಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ನೋಡಿ. ಅದು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸಿ ತಾಪಮಾನ ಏರಿಕೆಗೆ ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಮಳೆನೀರನ್ನು ಆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಸುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಪರಿಧಿಯ ವರೆಗೂ ಬರಕ್ಕೆ ಬೆಚ್ಚುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆ ಪೂರ್ತಿ ವಿಫಲ ಆದದ್ದೇ ಇಲ್ಲ. ಹೇಳಹಸಿರಿಲ್ಲದ ಜಾತಿಯ 10 - 15 ವರ್ಷದ ಮರದಿಂದ ಅಲ್ಲಿನವರು ಸಂಪಾದಿಸುವುದು ತಲಾ ಐದರಿಂದ ಹತ್ತು ಸಾವಿರ.

ದೀವಿಗುಜ್ಜಿಗೂ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವಿದೆ. ಹಲಸಿಗೆ ಇಲ್ಲ. ಇದರ ಪೋಷಕಾಂಶ, ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಆಗಿರುವುದು ಅತ್ಯಲ್ಪ. ಹಲಸು ಬೆಳೆಯುವ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಲಾ ಎರಡಾದರೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರ ಬೇಕು. ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಬೇಕಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಆಗಬೇಕು. ಯಂತ್ರನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲೂ ನಾವು ಹಿಂದಿದ್ದೇವೆ. ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಹ ಹ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಉತ್ತರ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಒಯ್ದು ಮಾರಲು ಮೂರು ವಾರವಾದರೂ ತಾಳಿಕೆ ಕೊಡುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬೇಕು. ನಾವಿನನ್ನೂ ಕ್ರಮಿಸಬೇಕಾದ ದೂರ ಬಹಳ ಇದೆ.

ಆದರೆ ಮರೆಯದಿರಿ. ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರ ಎಡೆಬಿಡದ ಹೃತ್ತೂರ್ವಕ ಕೆಲಸಗಳೂ ಫಲ ಕೊಡಬಲ್ಲವು. ಹಲಸಿನ ರಂಗದ ಈ ವರೆಗಿನ ಸುಧಾರಣೆ ಈ ಮಾತಿಗೆ ಜ್ವಲಂತ ನಿರ್ದರ್ಶನ. ಹಲಸಿನ ಮನವರ್ಧನೆ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಕೇವಲ ಕೇರಳ, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಈ ಧನಾತ್ಮಕ ಅಲೆ ಅಮೆರಿಕದಂತಹ ದೂರದ ಊರಿಗೂ ಹಬ್ಬಿದೆ.

ಈ 'ಮರೆತುಹೋದ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ'ವನ್ನು ಹೀಯಾಳಿಸುವುದನ್ನು, ಅಲಕ್ಷಿಸುವುದನ್ನು ಇನ್ನಾದರೂ ಬಿಟ್ಟುಬಿಡೋಣ. ಬದಲಿಗೆ ನಾವೇ ಅದನ್ನು ಆದರಿಸತೊಡಗಿದರೆ, ಒಗ್ಗೂಡಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಶ್ರಮಿಸಿದರೆ, ಇನ್ನಷ್ಟೋ ಬದಲಾವಣೆ ಖಂಡಿತ ಸಾಧ್ಯ.

- ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ
shreepadre@gmail.com



ಮಲೇಶ್ಯಾ

ಹಲಸಿನ ತೋಟದು ನಮ್ಮವರದು!

“ನಾವು ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿಗೆ ಏರಿದ್ದು ಒಂದು ಆಕಸ್ಮಿಕ. ‘ಝೀರೋ’ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿದರೂ ಈ ವರೆಗಿನ ಪ್ರಗತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ನಮಗಿಬ್ಬರಿಗೂ ತೃಪ್ತಿಯಿದೆ.”

ಈ ಮಾತು ಹೇಳುವವರಿಗೆ ಐದು ವರ್ಷದ ಹಲಸಿನ ತೋಟವಿದೆ. ದೇಶ ಮಲೇಶ್ಯಾ. ಮೂವತ್ತೆಕರೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸದಾಗಿ ಆರಂಭಿಸಿದ ಹಲಸು ಕೃಷಿ. ದಶಕಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ತೋಟದ ಇಬ್ಬರು ಪಾಲುದಾರರೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಅನುಭವಿಗಳಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಸಾರವಾಕ್ ನಗರದಲ್ಲಿ

● ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ಚಿತ್ರಗಳು : ಹರ್ವಿಂದರ್ ಸಿಂಗ್

ಹಲಸಿನ ತವರಾದ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ‘ಮಾದರಿ’ ಎಂದು ತೋರಿಸಬಲ್ಲ ಕ್ರಮಬದ್ಧ ಕೃಷಿಯ ಹಲಸಿನದೇ ತೋಟ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿಂದ ಮಲೇಶ್ಯಾಕ್ಕೆ ಉದ್ಯೋಗ ಹುಡುಕಿ ಹೋದ ವರಡು ಕುಟುಂಬಗಳ ಉತ್ಸಾಹಿಗಳು ಅಲ್ಲಿ ಒಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಲಸು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಈ ಇನ್ನೊಂದು ಎಕ್ಸ್‌ಕ್ಯೂಸಿವ್ ನುಡಿಚಿತ್ರ ವಾಟ್ಸಪ್ ಕೃಪೆಯಿಂದ ನಿಮಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ.



ಮನಮೋಹನ ಸಿಂಗ್ (ಎಡ) ಮತ್ತು ಹರ್ವಿಂದರ್ ಸಿಂಗ್

ನಡೆಸಿದ ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿ ಇವರ ಹಣ್ಣೊಂದು ದ್ವಿತೀಯ ಬಹುಮಾನ ಪಡೆಯಿತು. ಇವರೊಂದಿಗೆ ಅಲ್ಲಿನ ಹಲವು ಹಳೆ ಕೃಷಿಕರ ಹೆಣ್ಣು ಸ್ಪರ್ಧೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಅಂದ ಮೇಲೆ ಇವರ ಸಾಧನೆಗೆ ಬೇರೆ ಉದಾಹರಣೆ ಬೇಕಿಲ್ಲವಲ್ಲಾ?

ಇದಕ್ಕೂ ಅಚ್ಚರಿ ಒಂದಿದೆ. ಈ ಇಬ್ಬರು ಪಾಲುದಾರರೂ ಪಂಜಾಬ್ ಮೂಲದವರು, ಭಾರತೀಯರು, ನಮ್ಮವರು. ‘ಹಲಸಿನ ತವರು’ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಒಂದು ಕ್ರಮಬದ್ಧ ಉತ್ತಮ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಇಲ್ಲ. ಆದರೂ ನಮ್ಮೂರಿನ ಉತ್ಸಾಹಿಗಳು ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿ ಒಳ್ಳೆ ಹೆಸರಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದರೆ ಹೆಮ್ಮೆ ಅಲ್ಲವೇ?

ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್(55) ಮತ್ತು ಹರ್ವಿಂದರ್ ಸಿಂಗ್(38) ಈ ಸಾಧಕರು.

ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಐಟಿ ರಂಗದ ವೃತ್ತಿಪರರು. ನಿವೃತ್ತಿಗೆ ಎರಡು ವರ್ಷವಿದೆ. ಹರ್ವಿಂದರ್ ಹಣಕಾಸು ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡುವ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಲಸು ಕೃಷಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ, ನಿರ್ವಹಣೆ ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಅವರ ಜವಾಬ್ದಾರಿ. ಹರ್ವಿಂದರ್ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಅಡಿ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಗಿಡ ನೆಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದರೆ ಎಕರೆಗೆ ಸುಮಾರು 55 - 60 ಗಿಡ. ಸಿಂಗ್‌ದ್ವಯರ ತೋಟ ಒಟ್ಟು ಮೂವತ್ತು ಎಕರೆ. ಇರುವುದು 1300 ಗಿಡ. ಇವರ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಜಾಸ್ತಿ ಏರಿಳಿತ ಮತ್ತು ಒಂದಷ್ಟು ಜವುಗು ಪ್ರದೇಶವಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಎಕರೆವಾರು ಗಿಡಸಂಖ್ಯೆ ತುಸು ಕಮ್ಮಿಯೇ.

ಆಕಸ್ಮಿಕ ಆಸಕ್ತಿ

ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಅವರ ಮೇಲಧಿಕಾರಿಯ ಜತೆ ಒಂದು ಸಭೆಗೆ ಹೋಗಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿ, ಮಲೇಶ್ಯನ್ ಸರ್ಕಾರ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಜಮೀನನ್ನು ಸ್ಥಳಬಾಡಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ಕೊಡುವ ವಿಚಾರ ತಿಳಿಯಿತು. ಉಮೇದು ಚಿಗುರೊಡೆಯಿತು. ಗೆಳೆಯ ಹರ್ವಿಂದರ್ ಬಳಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದಾಗ ಅವರೂ ಹೊಂಟುಟ್ಟಿದರು.

ಸರ್ಕಾರ 2002ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭಿಸಿದ ಯೋಜನೆಯ ಹೆಸರು - 'Taman Kekal Pengeluaran Makanan' (TKPM). ಹೀಗೆಂದರೆ ಶಾಶ್ವತ ಆಹಾರ ಪಾರ್ಕ್ ಎಂದರ್ಥ. (ಈ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ಇದೆ) ಇವರಿಗೆ ಜಮೀನು ವಶಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು 2012 ಏಪ್ರಿಲಿನಲ್ಲಿ. ಕುರುಚಲು, ಕಾಡು ಕಡಿದು ಬೇಲಿ ಹಾಕಿ ತಯಾರು ಮಾಡಿಕೊಂಡರು. ಕಸಿ ಗಿಡ ಹೊಂದಿಸಿಕೊಂಡು ಎರಡೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟರು. ಇವರು



ಏರಿಳಿತದ ಜಮೀನು
ಟೆರಸಿಂಗ್ ಮಾಡದೆಯೇ ಕೃಷಿ

ಆಯ್ಕೆಕೊಂಡದ್ದು ಮಲೇಶ್ಯದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಹಲಸು ತೋಟಗಾರರ ನಡುವೆ ಅತಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾದ ಜೆ-33 (ಟೆಕಾಮ್ ಯೆಲ್ಲೋ, ನಾಂಗ್ಕಾ ಮಾದು) ತಳಿ.

ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವಾಗ ಅದರ ಜಾತಿಯನ್ನೂ ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗರಿಷ್ಠ ಬೆಲೆ ಬರುವುದು ಜೆ-33ಕ್ಕೆ. ಅಲ್ಲಿ ಜೆ-33 ಅಲ್ಲದೆ ಮಾಸ್ಪುರಾ, ಸುಬಾನಾ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳ ಕೃಷಿಯೂ ಇದೆ. "ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ಹಣ್ಣು ಇದೆ. ಆದರೆ ಅದನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಇಷ್ಟಪಡುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಅದು ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ ಮತ್ತು ಗರಿಗರಿ ಆಗಿರುವುದಿಲ್ಲ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮನ್‌ಮೋಹನ್. ಅದು ಕಿಲೋಗೆ 80 ಸೆಂಟಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದಂತೆ. "ಈ ತಳಿ ನೆಟ್ಟ ಕೃಷಿಕರು ಏನು ಮಾಡುವುದೆಂದೇ ತೋಚದವರಾಗಿದ್ದಾರೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಆರಂಭಿಸುವಾಗ, ಮೊದಲ ವರ್ಷ ಇಬ್ಬರೂ ಹೂಡಿದ್ದು ತಲಾ 57,000 ರಿಂಗ್‌ಟ್ (ಒಂದು ಮಲೇಶ್ಯನ್ ರಿಂಗ್‌ಟ್ 16.55 ರೂ. ಮೌಲ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ.) ಅಂದರೆ, 9,43,350 ರೂ. ಮಲೇಶ್ಯದ ಒಂದು ಭಾಗ್ಯ ಎಂದರೆ ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆ ಸಿಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಚ್- ಏಪ್ರಿಲಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ, ಅಷ್ಟೇ.



ಈ ಬಾರಿಯ ಪೂನಿಂಗಿನ ನಂತರ

ಐದನೇ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 'ಬ್ರೇಕ್ ಈವನ್'

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಮೂರನೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಕೈಗೆ ಬರತೊಡಗುತ್ತದೆ. ಇವರು ಸರಿಯಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು 2015 ಆಗಸ್ಟ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ. ದಶಂಬರದ ವರೆಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎಂಭತ್ತರಿಂದ ನೂರ ಅರುವತ್ತು ಹಣ್ಣು ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್ ವರ್ಷದ ಲೆಕ್ಕ ಹಿಡಿದರೆ, ಇವರಿಗೆ ಮೂರನೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಮುನ್ನೂರ ಮೂವತ್ತು ಹಣ್ಣು, 6971.30 ರಿಂಗೇಟ್. ಎಂದರೆ, 1,15,375 ರೂ.



ನೀಟಾದ ಸಾಲು, ಅಂದಾಜು ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಅಡಿ ಅಂತರ



ಅಮ್ಮಂದಿರ ಜತೆಗೆ : ಹರ್ಮನ್ ಸಿಂಗ್ (ತೀರಾ ಎಡ), ಮನಮೋಹನರ ಅಮ್ಮ ಹರ್ಮಿಂದರ್ ಕೌರ್ (ಮಧ್ಯ) ಮತ್ತು ಹರ್ಮಿಂದರರ ಅಮ್ಮ ಜಾಗಿರ್ ಕೌರ್

ಐದನೇ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬೆಳೆ ಏರುಗತಿ ತಲಪಿರುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ, ಈ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಇವರಿಗೆ 'ಬ್ರೇಕ್ ಈವನ್' ಆಗಬಹುದು ಎನ್ನುವ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಇದೆ. (ಆದಾಯ-ವೆಚ್ಚದ ಪೂರ್ತಿ ವಿವರ ಬೇರೆಡೆ ತಖ್ತೆಯಲ್ಲಿದೆ)

ಈಗ ಇವರು ನೆಟ್ಟ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಭಾಗ ಮಾತ್ರ ಫಸಲು ಕೊಡುತ್ತಿದೆ. ಕೆಲವು ಗಿಡಗಳು ಬೇಗನೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ; ಕೆಲವಕ್ಕೆ ಆರಂಭಿಕ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಕಮ್ಮಿ. ಸರಿಯಾದ ಗೊಬ್ಬರ ನೀಡಿಕೆಯಿಂದ ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇವು ಸರಿಹೋಗಬಹುದು. "ಮುಂದಿನ ಒಂದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮೆಲ್ಲಾ ಗಿಡಗಳೂ ಬೆಳೆ ಕೊಡಬಹುದು" ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ನಿರೀಕ್ಷೆ.

ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಫೆಬ್ರವರಿ ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆ ಕಮ್ಮಿ. ಈ ಸ್ಥಿತಿ ಹಣ್ಣಿನ ಬೆಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆಯೇ? ಹೌದು. ಆಗ ಪ್ರತಿ ಕಿಲೋದ ಬೆಲೆ 2.60 ರಿಂಗೇಟಿನಿಂದ 3 ರಿಂಗೇಟ್ ವರೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಐದನೇ ವರ್ಷದ ನಂತರದ ಆದಾಯದ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಮುಂದಿನಂತಿದೆ. ಪ್ರತಿ ಮರ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 24 ಹಣ್ಣು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ತೂಕ ಹದಿನೈದು ಕಿಲೋ ಎಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಕಿಲೋ ಒಂದಕ್ಕೆ 2 ರಿಂಗೇಟಿನಂತೆ ಬೆಲೆ

ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಸಾವಿರ ಮರ ಇದ್ದರೆ 1000 x 24 x 15 ಕಿಲೋ = 360,000 ಕಿಲೋ x ರಿಂಗೇಟ್ 2 = ಪ್ರತಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 720,000 ರಿಂಗೇಟ್.

'ಎ' ಮತ್ತು 'ಬಿ' ಗ್ರೇಡ್

ಮಲೇಶ್ಯನ್ ಕೃಷಿಕರು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೂಕಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆ ಗೊತ್ತೇ? ಹತ್ತು ಕಿಲೋಕ್ಕಿಂತ ದೊಡ್ಡ ಹಣ್ಣನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು 'ಎ ಗ್ರೇಡ್' ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಿಲೋಗೆ 2ರಿಂದ 2.60 ರಿಂಗೇಟ್, ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ 2.80 ರಿಂಗೇಟ್ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. 'ಬಿ ಗ್ರೇಡ್' ಅಂದರೆ, ಹತ್ತು ಕಿಲೋಕ್ಕಿಂತ ಕೆಳಗಿನದು. 9.5 ಕಿಲೋ ಆದರೂ ಕಿಲೋಗೆ ಕೇವಲ 1.50 ರಿಂಗೇಟ್ ಬೆಲೆ ಬಾಳುತ್ತದೆ.

ಈ ಗ್ರೇಡಿಂಗಿನ ಹಿಂದೆ ಹುರುಳಿದೆ. 'ಬಿ' ಗ್ರೇಡಿನ ದರ ಸೊಳೆ ಸಾಕಷ್ಟು ದಪ್ಪ, ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ, ರುಚಿಯೂ ಕಮ್ಮಿಯೇ. ಹಾಗೆಂದು ಅಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ 40 - 55 ಕಿಲೋದ ಹಣ್ಣುಗಳು ತೂಕ ತುಂಬಾ ಹೆಚ್ಚಾದ ಕಾರಣ ರುಚಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಎಂದರ್ಥವಲ್ಲ. "15ರಿಂದ 22 ಕಿಲೋ, 25ರ ವರೆಗಿನದು ಉತ್ತಮ" ಎನ್ನುವುದು ಹರ್ಮಿಂದರ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಮೂವತ್ತು ಎಕರೆ ತೋಟದ ಪರಿಪಾಲನೆ ಮಾಡಲು ಇವರು ಇಬ್ಬರು ಕಾರ್ಮಿಕರನ್ನು ನೇಮಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಾಸಿಕ ಸಂಬಳ. ಎರಡು ವರ್ಷದ ಕರಾರು. ಇವರಿಗೆ ವಸತಿ ಸೌಕರ್ಯ, ನೀರು, ಗ್ಯಾಸ್, ವಿದ್ಯುತ್, ಜತೆಗೆ 25,000 ರಿಂಗೇಟಿನ ವಿಮೆ ಒದಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾ ಹೋದಾಗ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬೇಕಾಗಬಹುದು.

ಮಲೇಶ್ಯಾದ ಮಾನವ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಇಲಾಖೆ ಹಲಸಿನ ತೋಟಕ್ಕೆಷ್ಟು ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಮಾನದಂಡ ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದೆ. ಇಪ್ಪತ್ತು ಎಕರೆಗೆ ಒಬ್ಬರು. ಅದು ಬರೀ ಹಲಸು ಮಾತ್ರ ಕೃಷಿ ಇರುವ ಎಡೆಗಳಲ್ಲಿ - ಬೇರೇನೂ ಬೆಳೆ ನೆಡದಿರುವಲ್ಲಿಗೆ ಅನ್ವಯ.

ಸಿಂಗ್‌ದ್ವಯರ ಅಂದಾಜು ಪ್ರಕಾರ ನೆಟ್ಟು 25 ವರ್ಷ ಕಾಲ ಮಾತ್ರ ಈ ಮರಗಳು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಉತ್ತಮ ಬೆಳೆ ಕೊಡಬಲ್ಲವು. ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆ ಕೊಡಲು ಆರಂಭ ಆಗಬೇಕಾದರೆ ಐದು ವರ್ಷ ಬೇಕು. ಮುಂದಿನ ಒಂದೂವರೆ ದಶಕ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಫಸಲು. ಅದಕ್ಕೂ ನಂತರದ ಐದು ವರ್ಷ ಬೆಳೆ ಕುಂಠಿತವಾದ, ಸಮಸ್ಯಾತ್ಮಕ ಮರಗಳ ಕಟಾವ್. ಅಂಥಲ್ಲಿಗೆ ಹೊಸ ಗಿಡ ನಾಟಿ. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿ ಆ ದಶಕಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಇಡಿ ತೋಟ ಹೊಸದಾಗಬೇಕು - ಹೀಗೆ ಎಡೆ ಬಿಟ್ಟು ಪುನರ್ನಾಟಿ ಮಾಡುವ ಜಾಣ್ಮೆಯಿಂದಾಗಿ 'ಬೆಳೆ ಇಲ್ಲ' ಎನ್ನುವ ಸ್ಥಿತಿ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

ಮಲೇಶ್ಯಾದ ರಖಿಂ ಹಲಸು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ರೀತಿಯವರಿದ್ದಾರೆ. ಚಿಪ್ಪಿಗಾಗಿ (ಅಂದರೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ವ್ಯಾಕ್ಯೂಮ್ ಫ್ರೈ ಚಿಪ್ಸ್) ಮತ್ತು

ಮುಖಪುಟ ನುಡಿಚಿತ್ರ

ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಿಗಾಗಿ ಕೊಳ್ಳುವವರು. ಮೊದಲ ವರ್ಗದವರು ಹಣ್ಣಿನ ತೂಕ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಅಷ್ಟು ಗಮನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ತಾಜಾ ಸೊಳೆ ತಿನ್ನುವವರಿಗೆ 'ಎ' ಗ್ರೇಡಿನಕ್ಕೇ ಆದ್ಯತೆ.

ಮಲೇಶ್ಯಾದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಲಸಿನ ತೋಟಗಳಿಗೂ ನೀರಾವರಿ ಇದೆ. ನೀರು ಕೊಟ್ಟರೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪಾದನೆ 20% - 30% ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಸಿಂಗ್‌ದ್ವಯರ ತೋಟಕ್ಕೆ ಇನ್ನೂ ನೀರಾವರಿ ಕಲ್ಪಿಸಿಲ್ಲ. ನೀರಿನ ಅನುಕೂಲತೆ ಇದೆ. ವಿದ್ಯುತ್ ಮೋಟಾರ್ ಅಳವಡಿಸಿ ಎಲ್ಲೆಡೆಗೂ ನೀರು ತಲಪಿಸಲು ಪೈಪ್ ಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಬಂಡವಾಳ ಬೇಕು.

ಉತ್ತಮ ನಿರ್ವಹಣೆ

ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಪ್ರತಿ ವಾರ ಕನಿಷ್ಠ ಐದು ಬಾರಿ ಹಲಸಿನ ತೋಟಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಗಳಿಗೂ ಅನುಕೂಲ. ಈ ಥರ ಭಾರ ಹಾಕಿ ಮೇಲೆ ಹೋಗುವ ಗೆಲ್ಲನ್ನು ಬದಿಗೆ ಚಾಚುವಂತೆ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ಗಿಡ ನಟ್ಟು 6 ರಿಂದ 18 ತಿಂಗಳ ನಡುವೆ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗಿಡ ನಾಲ್ಕೈದು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಆದ ಕೂಡಲೇ ಇವರು ನೆಲದಿಂದ ಎರಡಡಿ ಎತ್ತರದ ವರೆಗಿನ ಗೆಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಪೂರ್ತಿ ಸವರಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಗಿಡಗಳು ಇಷ್ಟು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಏರುವ ಮೊದಲೇ ಕಾಂಡ ಎರಡಾಗಿ ಟಿಸಿಲೊಡೆಯುವುದಿದೆ. ಅಂಥವಕ್ಕೂ ಇದೇ ನಿಯಮ ಅನ್ವಯ.

ಕ್ರಮಬದ್ಧ ಪೂರ್ನಿಂಗ್

ಪೂರ್ನ್ ಮಾಡುವಾಗ ಇವರು ಮೇಲ್ಬುದಿಯ ಚಿಗುರನ್ನೂ ಕತ್ತರಿಸಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಗಿಡಕ್ಕೆ 'ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಬದಲು ಆಚೀಚೆ ಬದಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗೋ ಮಾರಾಯ' ಎಂದು ಹೇಳುವ ತಂತ್ರ.

ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಿಗದಿತ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದವುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವುದು. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪನ್ನತ್ತಿಯ ರೈತರು ಮಾತ್ರ (ಓದಿ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಎಪ್ರಿಲ್ 2010) ಥಿನ್ನಿಂಗ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮಲೇಶ್ಯನ್ ಕೃಷಿಕರು ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳೂ ಥಿನ್ನಿಂಗ್ ಮಾಡಲೇಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವಾಗ, ಇವರು ಮರದ ಮೇಲ್ಬುದಿಯಲ್ಲಿ ಮೂಡಿಬಂದು ಕೊನೆಗೆ ಗೆಲ್ಲನ್ನೇ ಮುರಿಯುವ, ಕೊಂಕುಲು ತಲೆನೋವಾಗುವ ಹೀಚುಗಳನ್ನೂ ಉಳಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಕತ್ತರಿಸಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ದೃಢವಾದ ಗೆಲ್ಲುಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ ಕಾಯಿ ಉಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಗೆಲ್ಲಿಗೆ ಅಷ್ಟು ಬಲವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಆಧಾರ ಕೊಡುವುದೂ ಇದೆ. ಆದರೆ ಇದು ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಕೆಲಸ ಬೇಡುವ ಒಂದಷ್ಟು ರಿಸ್ಕ್ ಇರುವ ಕೆಲಸ.

"ನಾವು ಒಂದು ಗೆಲ್ಲಿನಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಗೆಲ್ಲಿಗೆ



ಕೊಯ್ಲುಟ್ಟ ಹಲಸು (ಎಡ) ಮತ್ತು ಸಾಗಾಟದ ತಯಾರಿ

ವಾರದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಮೂರು ಗಂಟೆ ಮತ್ತು ವಾರಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ 8 - 10 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಅಲ್ಲಿ ವ್ಯಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಿಂಪಡಣೆ, ಕೊಯ್ಲುಗಳಂತಹ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಸ್ವತಃ ಹೆಗಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ವಾರದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ 40 - 50 ಗಂಟೆ ಮೇಲುಸ್ತುವಾರಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ವ್ಯಯಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮಲೇಶ್ಯನ್ನರು ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ತಲಪಿದ್ದಾರೆಂದರೆ, ಮರದ ಎತ್ತರ ಎಷ್ಟು ಇರಬೇಕು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಹಣ್ಣು ಉತ್ಪಾದಿಸಬೇಕು, ಆ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಾಮಾನ್ಯ ತೂಕ ಎಷ್ಟಿರಬೇಕು ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಅವರು ನಿಯಂತ್ರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಗಿಡ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಅದನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಪಳಗಿಸುವ ಕೆಲಸ ಸುರು ಆಗುತ್ತದೆ. ಎರಡು ಗೆಲ್ಲುಗಳು ತೀರಾ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಒಂದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾರವಾದ ವಸ್ತು ಕಲ್ಲಿನಂಥದ್ದು ತೂಗಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಅದರಿಂದಾಗಿ ಗೆಲ್ಲು ಹೊರಬದಿಗೆ ಚಾಚುತ್ತಾ ಹೆಚ್ಚು ಅಂತರ ಉಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಮುಂದಿನ ಕೃಷಿಕೆಲಸ



ಕಾರ್ಮಿಕರ ಮನೆ

ಒಳ್ಳೆ ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟದ ಹಲಸಿನ ತೋಪುಗಳಲ್ಲಿ 12 - 15 ಅಡಿಗಿಂತ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಯಾವ ಮರಗಳನ್ನೂ ಬೆಳೆಯಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ.

ನಿಜವಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಬಾರಿ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಲಾಗಲೂ ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಗೆಲ್ಲು ಸವರುವ (ಪೂರ್ನಿಂಗ್) ಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಸಬೇಕು. "ಸೀಮಿತ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಇರುವ ಕಾರಣ ನಾವು ವರ್ಷಕ್ಕೆರಡು ಬಾರಿಯಷ್ಟೇ ಪೂರ್ನ್ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮನ್‌ಮೋಹನ್.

'ಥಿನ್ನಿಂಗ್' ಗೊತ್ತಲ್ಲಾ? ಹಲಸಿನ ಹೀಚು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿದ್ದಾಗ, ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ನಡೆದು ಕೆಲವೇ

ತಿಂಗಳು	ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ	ತೂಕ (ಕಿಲೋಗಳಲ್ಲಿ)
ಡಿಸೆಂಬರ್ 15	166	1437
ಜನವರಿ 16	129	1902
ಫೆಬ್ರವರಿ	62	755
ಮಾರ್ಚ್	0	0
ಎಪ್ರಿಲ್	246	1933
ಮೇ	420	5063
ಜೂನ್	911	9450
ಜುಲೈ	887	9035

ಕಳೆದ ಏಳು ತಿಂಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ

ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದೂವರೆ ಅಡಿ ಅಂತರ ಕಾಯ್ತುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಕೊನೆಯ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನಾವು ಮರದಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಎರಡು ಅಂತಸ್ತು (ಲೆವೆಲ್) ಮಾತ್ರ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ", ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಅವರ ಪೂರ್ನಿಂಗ್ ತಂತ್ರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸುತ್ತಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ, "ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರ ಗುಣ ಏನು

(10ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

ಮಲೇಶ್ಯಾದ 'Taman Kekal Pengeluaran Makanan' (TKPM) ಯೋಜನೆ ಸುರುವಾದದ್ದು 2002ರಲ್ಲಿ. ಅಲ್ಲಿನ ಬಹುಭಾಗ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಹೀಗೆಂದರೆ ಅರ್ಥ - ಪರ್ಮನೇಂಟ್ ಫುಡ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಷನ್ ಪಾರ್ಕ್. ಸತತ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಪ್ರದೇಶ ಸ್ಥಾಪನೆ ಇದರ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶ. ಹೀಗಾಗಿ ರಬ್ಬರ್, ತಾಳೆ ಎಣ್ಣೆ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲ.

ನಾವು ಭಾರತೀಯರು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ವಿಷಯ ಮಲೇಶ್ಯಾ ಸರ್ಕಾರ ಹಲಸನ್ನು ಆಹಾರ ಬೆಳೆ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದೆ. ಇತರ ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನೂ ಇದೇ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದೆ. ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಆಗೋ ಉದ್ಯಮ ಸಚಿವಾಲಯದ ಈ ಯೋಜನೆಯು ಮೇಲುಸ್ತುವಾರಿ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯದು. ಇದಕ್ಕೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಜಮೀನು

ಈ ಬೆಳೆಗಳು ಆವರಿಸಿರುವ ಪ್ರದೇಶ ಹಲಸಿನದರ ಎದುರು ನಗಣ್ಯ!

ಒಟ್ಟು ಎಂಭತ್ತೊಂಭತ್ತು ಲೀಸುದಾರರು ಇದ್ದಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತು ಎಕರೆ, ಐವತ್ತು ಎಕರೆ, ನೂರು ಎಕರೆ ಮತ್ತು ನೂರಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಎಕರೆ ಎಂಬ ನಾಲ್ಕು ಧರದ ವರ್ಗೀಕರಣ ಇದೆ. ನೆಟ್ಟು ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು ಜಿ-33, ಉಳಿದಂತೆ ಜಿ-37 (ಮಾಸ್ಪುರಾ), ಜಿ-35 (ಸ್ಥಳೀಯ ಹೆಸರು ಸಿಜೆ 3) ತಳಿಗಳೂ ಇವೆ. ಒಟ್ಟು 1,001.5 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಎದ್ದಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಏರುಋತು - ಮೇಯಿಂದ ಜುಲೈ ಮತ್ತು ನವೆಂಬರಿನಿಂದ ಜನವರಿ. ಆದರೂ ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳೂ ಕೊಯ್ಲು ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ TKPM ಯೋಜನಾ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ 2014 ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ 1,036.8 ಟನ್ನು ಮತ್ತು 2015ರಲ್ಲಿ 1,478.5 ಟನ್ನು ಹಲಸು ಬೆಳೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸಿನ ಸರಾಸರಿ ತೂಕ



ಫುಡ್ ಪಾರ್ಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿಯೇ ಪ್ರಧಾನ

ಶಾಶ್ವತ ಫುಡ್ ಪಾರ್ಕ್ ಅರ್ಥ ಭಾಗವೂ ಹಲಸಿನದೇ ಬೆಳೆ

ಸಂದರ್ಶನ: ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್

ಸರ್ಕಾರ ಕೊಡುತ್ತಿರುವ ವಿಶೇಷ ಉತ್ತೇಜನದಿಂದಾಗಿ ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿ ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬುತ್ತಿದೆ.

ಒದಗಿಸಿದ್ದು ಹಣಕಾಸು ಫೆಡರಲ್ ಸರ್ಕಾರದ್ದು. ಯೋಜನಾಧಿಕಾರಿಗಳ ಮತ್ತು ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಸಂಬಳ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಿತ ರೈತರ ಕಡೆಯಿಂದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಆಗಬೇಕು.

ಯೋಜನೆಯ ಒಟ್ಟು 3,600 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ನೂರು ಹೆಕ್ಟಾರ್ ರಸ್ತೆ, ಕಟ್ಟಡ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ನಡೆಸಲಿರುವ ಕೃಷಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ, ಬಯೋಸೆಕ್ಯೂರಿಟಿ, ತರಬೇತಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಈ ಯೋಜನಾ ಕಚೇರಿಯ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಲೀಸಿಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡ ರೈತರು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎಕರೆಗೆ ನೂರು ರಿಂಗ್‌ಟ್ ಪಾವತಿಸಬೇಕು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನವೀಕರಣ ಶರ್ತ ಮೀರಿದರೆ ಜಮೀನು ಹಿಂದೆ ಪಡೆಯುವ ಅಧಿಕಾರ ಯೋಜನೆಗಿದೆ.

ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಲೀಸ್ ರೈತರು ಬೆಳೆಸಹೊರಟಿರುವ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆ ಹಲಸೇ. 51.7% ಶೇಕಡಾ ಜಾಗವನ್ನು ಆವರಿಸಿದೆ. ಉಳಿದಂತೆ ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಬಾಳೆ, ದಾರೆಹುಳಿ (ಕರಂಬೋಲ), ಲಿಂಬೆ, ತೆಂಗು, ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಬೆಳೆಗಳಿವೆ.



ಭರ್ಜರಿ ಕೊಯ್ಲು

ಹನ್ನೆರಡರಿಂದ ಹದಿನಾರು ಕಿಲೋ.

ಇಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಐವತ್ತನಾಲ್ಕು ಕಡೆ ಮಲೇಶ್ಯಾ ಸರ್ಕಾರ ಹೀಗೆ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಈ ಧರದ ಪರ್ಮನೇಂಟ್ ಫುಡ್‌ಪಾರ್ಕ್ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಯೋಜನೆಗಳು ಸೇರಿದರೆ ಒಟ್ಟು 4,705 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಪ್ರದೇಶ ಆಗುತ್ತದೆ. Phytophthora palmivora ಎಂಬ ಶಿಲೀಂಧ್ರದಿಂದ ಬರುವ ಬೇರು ಕೊಳೆ ರೋಗ (Root rot disease) ಹಲಸಿನ ಮುಖ್ಯ ರೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು. ಇದಕ್ಕೆ ಅವರು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡುವುದು ಈ ಶಿಲೀಂಧ್ರನಾಶಕಗಳನ್ನು - Fosetylaluminium or Metalaxyl.

ದೇಶದ MARDI (Malaysian Agricultural Research and Development Institute) ಸಂಸ್ಥೆ ಈ ಎಲ್ಲಾ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದೆ. FAMA (Federal Agricultural Marketing Authority) ದೇಶ ಬೆಳೆಸುವ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಹೊಸ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸಲು ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಿದೆ.

ನೆನಪಿರಲಿ. ಮಲೇಶ್ಯಾ ತನ್ನ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕೃಷಿ ಪಾಲಿಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಲಸನ್ನು ಸೇರಿಸಿದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಆಹಾರೋತ್ಪಾದನೆ, ದೇಶದ ಮತ್ತು ರಫ್ತಾಗಿ ಹಲಸು ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಂಬಲ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ❖

ಮಲೇಶ್ಯಾ (08ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಗೊತ್ತೇ? ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ಐದಾರು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಇರುತ್ತಾನೆ. ಅವನ ಕೈಗಳು ಇನ್ನೂ ಮೂರು ಅಡಿ ಮೇಲಕ್ಕೆ ವರೆಗೆ ಹೋಗಬಹುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯಲು ಮರ ಏರುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯೇ ಇಲ್ಲದಂತೆ ವಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಕೊಯ್ಯಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಮರದಿಂದ ಬಿದ್ದು ಅಪಘಾತವಾಗುವ ಪ್ರಮೇಯವೇ ಇಲ್ಲ.”

ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎರಡೇ ಹಣ್ಣು

‘ಒಂದು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎರಡೇ ಹಣ್ಣು’ ಎಂಬ ಸೂತ್ರ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ‘ಗೆಲ್ಲಿಗೆ ಎರಡೇ ಹಣ್ಣು’ ಎನ್ನುವ ಇನ್ನೊಂದು ತತ್ವವೂ ಇದೆ. ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಕಾಯಿಯ ತೂಕ ಕಡಿಮೆ ಆಗಿ ನಷ್ಟ ಆಗಬಹುದು. ಗೆಲ್ಲೇ ಮುರಿದು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ನಷ್ಟ ಆಗಬಹುದು. ಹೀಗೆ ಗೆಲ್ಲಿಗರಡು ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆ ತಿಂಗಳು ಬೇರೆಬೇರೆ ಗೆಲ್ಲುಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಇವರ ಇನ್ನೊಂದು ಟೆಕ್ನಿಕ್. ಇದರಿಂದ ಮರದ ಆರೋಗ್ಯ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಕಾಯಿಗಳು ಸಿಗುತ್ತಿರುತ್ತವೆ.

ಪೂನ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಗೆಲ್ಲಿನ ತೆರೆದ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಇವರು ಪೈಂಟ್ ಬಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಅಲ್ಲಿ ಕೀಟಬಾಧೆ ಉಂಟಾಗದೆ ಇರಲು ಮಾಡುವ ಉಪಾಯ. ಇವರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಬಾರಿ ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಡುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಆರಂಭದಿಂದ ಮೂವತ್ತು ತಿಂಗಳ ವರೆಗೆ ಇವರು ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಎನ್‌ಪಿಕ್ (15-15-15) ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಮೂವತ್ತು ತಿಂಗಳ ಅನಂತರ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ. ತಿಂಗಳಿಗರಡು ಬಾರಿ ಕೀಟನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಣೆ. ವರ್ಷಕ್ಕರಡು ಸಲ ಸುಣ್ಣದ ಹುಡಿ.

ಚೀಲಬಂಧನ - ಬ್ಯಾಗಿಂಗ್

ಇವರ ಕೃಷಿಲೆಕ್ಕಗಳೆಲ್ಲಾ ಕರಾರುವಾಕ್ಕು. ಹಣ್ಣುಹುಳ ಇಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ತಲೆನೋವು. ಅದರಿಂದ



ಪೂನಿಂಗ್ ಮಾಡುವುದು ಹೀಗೆ - ಮನಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್

ರಕ್ಷಿಸಲು ನಮ್ಮ ಹಿಂಡಿ ಗೋಣಿಯಂತಹ ಗೋಣಿಯನ್ನು ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಸುತ್ತ ಕಟ್ಟಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಯಿಯ ಹೊರಗಿರುವ ತುಪ್ಪಳದಂತಹ ರೋಮ ಉದುರಿದ ಕೂಡಲೇ ‘ಬ್ಯಾಗಿಂಗ್’ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬ್ಯಾಗಿನ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಕಟ್ಟಿದ ದಿನಾಂಕ ನಮೂದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಳ್ಳರ ಭಯ ಇರುವಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿಕರು ತಾರೀಕನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ನಮೂದಿಸುವ ಬದಲು ಕೋಡ್ ಬರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಮೋನಿ-ಹರ್ವಿಸ್ (ಇದು ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಹರ್ವಿಂದರ್ ಸಿಂಗರನ್ನು ಪರಸ್ಪರ ಕರೆಯುವ ಪ್ರೀತಿಯ ಹೆಸರು) ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕಳ್ಳರ ಕಾಟ ಇಲ್ಲ. ಹಲಸು ಹಣ್ಣುಗಳು ನೂರ ಇಪ್ಪತ್ತು ದಿನ ಬೇಕು. ಸರಿ ನೂರ ಹತ್ತು ದಿನಕ್ಕೆ ಇವರು ಚೀಲ ತೆರೆಯುತ್ತಾರೆ. ತೆರೆದ ನಂತರ ‘ಹಿಟ್ ಟೆಸ್ಟ್’ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗೊತ್ತಲ್ಲಾ ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಹಲಸು ಹಣ್ಣಾಗಿದೆಯೇ ಎಂದು ನೋಡಲು ಅನುಸರಿಸುವ

ಪರೀಕ್ಷೆ ಇದು. ಕೈಬೆರಳಲ್ಲಿ ‘ಟಕ್ ಟಕ್’ ಎಂದು ಹೊಡೆದಾಗ ಟೊಳ್ಳು ಸದ್ದು ಕೇಳಿದರೆ ಮಾಗಿದೆ ಎಂದು ಲೆಕ್ಕ.

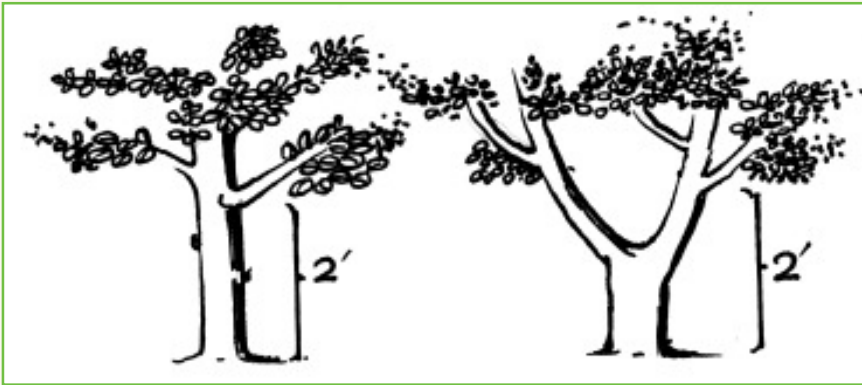
ಮೋನಿ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ, “ನೂರು ದಿನಕ್ಕೆ ಹಲಸು ಕೊಯ್ಯಲು ಫಿಟ್. ನೂರ ಹದಿನೈದು ಆದರೆ ಇನ್ನೂ ಉತ್ತಮ. ಸಾಗಾಟಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಏಳು ದಿನ ಬೇಕು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕೊನೆ ಬಳಕೆದಾರನಿಗೆ ತಲಪುವಾಗ ಅದು ತಿನ್ನಲು ರೆಡಿ ಆಗಬೇಕು.

ಇಲಾಖಾ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ

ಹಲಸು ಕೃಷಿ ಬಗ್ಗೆ ಏನೂ ತಿಳಿಯದಿದ್ದ ಈ ಇಬ್ಬರು ಕೃಷಿಕರು ಈಗ ತಜ್ಞರೇ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ? ಇವರು ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದದ್ದು ಎಲ್ಲಿಂದ? “ಮಲೇಶ್ಯಾದ ಕೃಷಿ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಹಲಸು ಕೃಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಒಳ್ಳೆ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಒಳ್ಳೆ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಹಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಹಾಯ ಬೇಕೆಂದಾಗ ಒದಗಿಸುತ್ತಾರೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮನ್‌ಮೋಹನ್. ಇದಲ್ಲದೆ ಬೇರೇನಾದರೂ ಮಾಹಿತಿಯ ತುರ್ತು ಬಂದಾಗ ಇವರು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಅನುಭವಿ ಕೃಷಿಕರ ಭೇಟಿ ಮಾಡಿ ವಿಚಾರ ತಿಳಿಕೊಳ್ಳುವುದಿದೆ. “ಇದೆಲ್ಲದರ ಹೊರತಾಗಿ ನೆಟ್ ಗೆಳೆಯ ಇದ್ದೇ ಇದ್ದಾನಲ್ಲ” ಎಂದು ನಗುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಹೀಗೆ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಒಬ್ಬರು ನೆರೆಯ ಕೃಷಿಕರ ಜಾಣ ವಿಧಾನವನ್ನು ಇವರು ಉದಾಹರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಸಾಧಾರಣ ಹಲಸಿನ ಗಿಡವೊಂದನ್ನು ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಆರು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಅದರ ಗೆಲ್ಲುಗಳು ಬೆಳೆದಾಗ ಸುಧಾರಿತ ತಳಿಯನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಬಡ್ ಗ್ರಾಫ್ಟಿಂಗ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಯೋಜನ ಏನು ಗೊತ್ತೇ?

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೂರು-ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಫಲ ಕೊಡುವ ಗಿಡ ಕೇವಲ ಎರಡೇ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ



ಗಿಡದ ಕೆಳಭಾಗದ ಗೆಲ್ಲುಗಳನ್ನು ನೆಲದಿಂದ ಎರಡಡಿ ವರೆಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬುಡದಿಂದಲೇ ಕವಲೊಡೆದ ಗಿಡಕ್ಕೂ (ಬಲ) ಇದೇ ತತ್ವ ಅನ್ವಯ

ಮುಖಪುಟ ನುಡಿಚಿತ್ರ

ಹಣ್ಣು ಕೊಡತೊಡಗುತ್ತದೆ!

ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯ ಶತ್ರು ಹಣ್ಣು ಹುಳ -ಫ್ಲೈಟ್ ಫ್ಲೈ. ಇದರ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಇವರು ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ಆಗಿ ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಮಿಡಿಯ ಮೇಲಿನ ಶುಷ್ಕದಂತಹ ಕೋಟಿಂಗ್ ಉದುರಿದ ಕೂಡಲೇ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಚೀಲ ಮುಚ್ಚಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಬ್ಯಾಗಿಂಗ್ ಅಂತ ಹೆಸರು.

ಕಾಡುಹಂದಿಗಳ ಕಾಟವೂ ಇದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇವರು ಬೇಲಿಯ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಶೇಡ್‌ನೆಟ್ ಆವರಿಸುತ್ತಾರೆ. “ಶೇಡ್‌ನೆಟ್ಟಿನಿಂದಾಗಿ ಹಂದಿಗೆ ಮುಂದೇನಿದೆ ಎಂದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಅದು ರಿಸ್ಕ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಬಯಸುವುದಿಲ್ಲ.”

ಇವರು ‘ರಸ್ಪಿಂಗ್’ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಹೊಸ ಕಾಯಿಲೆ ಮಲೇಶ್ಯಾ ರೈತರನ್ನು ಗೊಂದಲದಲ್ಲಿ ಬೀಳಿಸಿದೆ. ಈ ವರೆಗೆ ಇದಕ್ಕೆ ಏನು ಕಾರಣ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗಿಲ್ಲ. ಇದು ಸಾರಜನಕ ಗೊಬ್ಬರ ಹೆಚ್ಚಾದ ಕಾರಣ ತಲೆದೋರಿದ ಸಮಸ್ಯೆಯೋ ಎಂದು ಕೆಲವು ರೈತರು ಅಂದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರಂತೆ. ಈ ಸಮಸ್ಯೆ ತುಂಬಾ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಅಥವಾ ಎಲ್ಲಾ ಮರಗಳಲ್ಲೂ ಇಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಅದರ ಬಗೆಗಿನ ಸಂಶೋಧನೆ ನಿಧಾನವಾಗಿಯಷ್ಟೇ ಮುಂದುವರಿಯುತ್ತಿದೆ.

ಸಿಂಗ್‌ದ್ವಯರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಐದು ಜನ ಭಾರತೀಯ ಮೂಲದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಇದೇ ರೀತಿ ಸರಕಾರದಿಂದ ಜಮೀನು ಲೀಸಿಗೆ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಹಲಸು ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಪ್ರಾಂಟೇಶನುಗಳ ವಿಸ್ತರಣೆ ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆಗುತ್ತಿದೆ. ಹಲಸು ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಜನಪ್ರಿಯ, ಆದಾಯಕರ ಕೃಷಿ. ಭಾರೀ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಕೃಷಿ ಹಬ್ಬುತ್ತಿರುವುದು

ಖರ್ಚು ಮತ್ತು ಆದಾಯ						ಖರ್ಚು	ಉಳಿಕೆ
ವರ್ಷ	ಮೋನಿ	ಹರ್ವಿನ್	ಸಿಕ್ಕಿದ ಬೆಲೆ	ಇತರ ಆದಾಯ	ಒಟ್ಟು ಹೂಡಿಕೆ		
2012	57000.00	57000.00			114000.00	110289.11	3710.89
2013	26166.50	28166.50		196.02	54529.02	56162.90	2077.01
2014	45623.00	46623.00			92246.00	89674.94	4648.07
2015	52200.00	50200.00	6971.30	1250.00	110621.30	114147.71	1121.66
2016	14882.30	13882.30	57758.66	1250.00	87773.26	79017.13	9877.79
	195871.80	195871.80	64729.96	2696.02	459169.58	449291.79	9877.79

ಆರಂಭದಿಂದ ಈ ವರೆಗೆ ಹಾಕಿದ ಬಂಡವಾಳ, ಆದ ಖರ್ಚು ಮತ್ತು ಸಿಕ್ಕಿದ ಆದಾಯ

ಇವರಿಗೆ ಆತಂಕ ತರುತ್ತಿದೆಯೇ?

ದಶಕದ ವರೆಗೆ ಆತಂಕವಿಲ್ಲ

“ಸದ್ಯಕ್ಕಂತೂ ಉತ್ಪಾದನೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಮುಂದಿನ ಹತ್ತು ವರ್ಷದ ವರೆಗೆ ಏನೂ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ. ದಶಕದ ನಂತರದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಬಗ್ಗೆ ಈಗ ಏನೂ ಹೇಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಕಾದು ನೋಡಬೇಕು, ಅಷ್ಟೇ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್.

ಹಲಸಿನ ತೋಟದ ಪ್ರಸ್ತಾವ, ಹೊಳಹು ಎದುರಿಟ್ಟದ್ದು ಮೋನಿ. ಇವರಿಬ್ಬರ ನಿವಾಸಗಳಿಗೂ ತೋಟ ಮೂವತ್ತು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದಲ್ಲಿದೆ. ಇದು ಮಲೇಶ್ಯಾದ ಪಹಾಂಗ್ ಎಂಬ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದೆ.

ಈ ಪಾಲುದಾರರು ತಮ್ಮ ಹಲಸು ಕೃಷಿಯ ಲೆಕ್ಕಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕಂಪ್ಯೂಟರಿನಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿಗೆ ನಿಶ್ಚಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿದೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇವರಿಗೆ ಬೇಕೆಂದರೆ, ಆ

ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ಎಷ್ಟು ವರಮಾನ ಬರಬಹುದು, ಎಷ್ಟು ಖರ್ಚು ಬೇಕಾದೀತು ಎಂಬುದರ ವಾಸ್ತವಕ್ಕೆ ಅತಿ ಹತ್ತಿರವಾದ ಅಂದಾಜುಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ತಾವು ಹಲಸು ಕೃಷಿಕರಾದ ಬಗ್ಗೆ ಹರ್ವಿನ್ ಅವರಿಗೆ ತುಂಬಾ ಹೆಮ್ಮೆ ಅನಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅವರ ಅಜ್ಜ ಇಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದ್ದರಂತೆ. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ರಬ್ಬರ್ ಕೃಷಿ ತುಂಬ ಜನಪ್ರಿಯ ಆಗಿತ್ತು. “ನಾನು ನನ್ನ ಎಳೆಯ ಪ್ರಾಯದಲ್ಲಿ ಅಜ್ಜನೊಡನೆ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡಿದ ಸವಿನೆನಪುಗಳಿವೆ”, ಅವರು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, “ಕೃಷಿಯನ್ನು ಎಡೆ ಸಮಯ ವ್ಯವಹಾರವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದು ಎಷ್ಟೋ ಜನ ಅಂದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಆ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸರಿಯಲ್ಲ. ಅದು ಪೂರ್ಣಾವಧಿ ವೃತ್ತಿಯಾದಾಗಲೇ ಅದರ ಸುಖ ಪೂರ್ತಿ ಸವಿಯಬಹುದು.”

ಬಹುಶಃ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುವಿನ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಮತ್ತು ಬೇಡಿಕೆಯಿಂದ ಮಲೇಶ್ಯಾ ವ್ಯಾಕ್ಯೂಮ್ ಫ್ರೈ ಚಿಪ್ಸ್ ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೇರಾವ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೂ ಹೊರಟಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಯೇ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಭರವಸೆ ಕೊಡುವ ಇನ್ನೊಂದು ಅತಿಮುಖ್ಯ ವಿಚಾರ ಎಂದರೆ ಈ ವರೆಗೆ ಹೇಳುವಂತಹ ಬೆಲೆ ಅಥವಾ ಬೆಳೆ ಕುಸಿತ ಬಂದಿಲ್ಲ. ಮೂಡಿಬಂದ ಎಳೆ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲು ‘ಅನುಮತಿ’ ಕೊಡುವುದು ಕೆಲವೇ ಕೆಲವಕ್ಕೆ ಆದ ಕಾರಣ, ಇವರ ವಾರ್ಷಿಕ ಹಲಸು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಗ್ರಾಫಿನಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಏರಿಳಿತ ಇರಲಾರದು.

ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಬೆಳೆ ಫ್ಲಸ್‌ಪಾಯಿಂಟ್

ಹರ್ವಿನ್ ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತಾರೆ, “ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಕೂಡಾ ಹಲಸನ್ನು ಕೆಲವು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇಡೀ ವರ್ಷ ಹಣ್ಣು ಸಿಗುತ್ತಿರುವುದು, ಎಂದರೆ ಋತುಕಾಲಿಕ (ಸೀಸನ್‌ಲ್) ಅಲ್ಲದಿರುವುದು ಹಲಸಿನ ದೊಡ್ಡ ಅನುಕೂಲ. ಕೆಲವು ತಿಂಗಳು ಉತ್ಪಾದನೆ ಕಮ್ಮಿ ಆಗಿರುತ್ತದೆ, ಅಷ್ಟೇ. ಅನನುಕೂಲ ಎಂದರೆ, ಈಚೆಗೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿರುವಂಥ ‘ರಸ್ಪೆಡ್’ ಕಾಯಿಲೆ ನಷ್ಟ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

(13ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)



ಪ್ರಾಂಟಿಂಗ್ ಮೊದಲು (ಎಡ) ಮತ್ತು ನಂತರ

‘ಉತ್ತಮ ಜೆ-33 ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಅರ್ಧ ಟನ್ ಬೇಕಾದರೆ ಡೆಲಿವರಿ’ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಅಂತರ್ಜಾಲ ಜಾಲಾಟದಲ್ಲಿ ಕಂಡ ಪುಟ್ಟ ಜಾಹೀರಾತು. ಪ್ರಕಟಿಸಿದವರ ಹೆಸರು – ಹರ್ವಿಂದರ್ ಸಿಂಗ್.

ಅರೆ! ಭಾರತೀಯ ಮೂಲದವರೊಬ್ಬರು ಮಲೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆಯೇ? ಕುತೂಹಲ ತಡೆಯಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ‘ಹೋದರೊಂದು ಕಲ್ಲು; ಉದುರಿದರೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿ.’ ತಕ್ಷಣ ಅವರ ನಂಬರನ್ನು ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನಿಗೆ ಉಣಿಸಿದೆ. ವಾವ್! ಅವರು ವಾಟ್ಸಪ್ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನಿರೀಕ್ಷೆ ಹೆಚ್ಚಿತು!

ಆದ ಸಂತೋಷ ಹೇಳತೀರದು. ಮೆಲ್ಲಮೆಲ್ಲನೆ ವಾಟ್‌ಆಪ್ ಮೂಲಕ ಮಾತುಕತೆ. ಈ ಮನುಷ್ಯ ಮುಗ್ಧ. ಹೆಚ್ಚು ಮಾತಿಲ್ಲ. ಇವರು ಭಾರತದಿಂದ ಹೋದ ಕುಟುಂಬದ ಮೂರನೆ ತಲೆಮಾರು. ಮೋನಿ – ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗರದು ಎರಡನೆಯದು. ಹೊಸದಾಗಿ ಎಬ್ಬಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಫಸಲು ಬರತೊಡಗಿದೆ.

ಅದೆಷ್ಟೋ ಯತ್ನದ ನಂತರ ಹರ್ವಿಂದರ್ ಅವರ ಮಿಂಚಂಚೆ ಕೊಟ್ಟರು. ಕಳಿಸಿದ ಮೈಲ್ ತಿರುಗುಬಾಣ. ಅದೇಕೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ಉತ್ತರ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಈಚೆಗೆ

ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡುವವರಿಗೂ, ಪಡೆಯುವವರಿಗೂ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಮೂಡಿದರೆ ವಾಟ್ಸಾಪ್‌ನಂತಹ ಆಧುನಿಕ ಸಂವಹನ ಉಪಕರಣವನ್ನು ಹೇಗೆ ದುಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಇದೊಂದು ಉತ್ತಮ ಉದಾಹರಣೆ.

ವಾಟ್ಸಾಪ್‌ಗೆ ನಮೋ



ಹರ್ವಿಂದರ್ ಮತ್ತು ಮೋನಿ



ರಖಿಂ ಅಂಗಡಿಯತ್ತ



ಹರ್ವಿಂದರ್ ಮತ್ತು ಪತ್ನಿ ನೀನಾ ಕೌರ್ (ಎಡ), ಮೋನಿ ಮತ್ತು ರಾಜಿಂದರ್ ಕೌರ್

‘ನಿಮಗೆ ಲೇಖನ ಬರೆಯುವ ಕಷ್ಟ ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ನಾನು ಹೇಳಿದಂತೆ ಮಾಡಿದರೆ ಕೆಲಸ ಹಗುರ’ ಅಂತ ದನಿಸಂದೇಶ ಕಳಿಸಿದೆ.

ಮೋನಿ ಚಿತ್ರಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ವಿಷಯ ತಿಳಿಯಾಯಿತು. ನಮ್ಮ ಉಮೇದು ನೋಡಿ ಅವರು ಒಂದು ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಕೊಂಡುಕೊಂಡರು. ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಮೆಲ್ಲಮೆಲ್ಲನೆ ಸಂದೇಶ ಕಳಿಸಿದರು. ಎಲ್ಲವೂ ಅಪ್‌ಡೇಟ್. ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಖಚಿತ ಉತ್ತರ, ಕೂಡಲೇ ಬರುತ್ತಿತ್ತು.

ಸುಮಾರು ಎರಡು ತಿಂಗಳ ಹಂತಹಂತದ ಯತ್ನದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲವೂ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮೂಲಕ ಈ ಲೇಖನ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ದನಿಸಂದೇಶವನ್ನು ಧಾರಾಳ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ನನ್ನ ದನಿಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಮೋನಿ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಬರೆದು ಅದರ ಚಿತ್ರ ಕಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದನ್ನು ನಮ್ಮ ಕಚೇರಿಯ ಶಾರದಾ ಆಸ್ತೆಯಿಂದ ಟೈಪಿಸಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರಿಗೂ ತಿಳಿಯದ ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯ ಶಬ್ದಗಳನ್ನು ನಾನು ಊಹಿಸಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ.

ಇಪ್ಪತ್ತೋ, ಮೂವತ್ತೋ ಸಾವಿರ ಪೆಚ್ಚೆ ಮಾಡಿ ಮಲೇಶ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋಗಿಬಂದರೂ ಇಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ, ಚಿತ್ರ ತರಲಾಗುತ್ತಿತ್ತೇ? ಉತ್ತರ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮಿಬ್ಬರು ಭಾಯಿಗಳು ಮೋನಿ, ಹರ್ವಿಂದರ್, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗಾಗಿಯೇ ಪ್ರೊನಿಂಗಿನ ಡೆವೋ, ಫೋಟೋಗಳು, ಇಂಟರ್‌ವ್ಯೂ ಸೆಶನುಗಳಿಗಾಗಿ ಸಮಯ ಮಾಡಿ, ಮನದ ಮಾತೆಲ್ಲವನ್ನೂ ತೆರೆದು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ದೊಡ್ಡದೊಂದು ಸೆಲ್ಯೂಟ್.

ಒಂದಷ್ಟು ಪ್ರಶ್ನೆ, ಕೊನೆ ಘಟ್ಟದ ಫೋಟೋಗಳು ಇವಿಷ್ಟೇ ಮಿಂಚಂಚೆ ಮಾವನ ಕೃಪೆ. ಉಳಿದದ್ದೆಲ್ಲಾ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗೆಳೆಯನ ಕರುಣೆ. ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳುಗಳ ವಿನಿಮಯದ ನಂತರ ನಾನು ಇಬ್ಬರಿಗೂ ‘ಬಡೆ ಭಾಯ್’ ಆಗಿದ್ದೇನೆ. ಮುಂದಿನ ಬಾರಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ನಮ್ಮೂರಿಗೂ ಬರುವುದಾಗಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

ನನ್ನ ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಅಚ್ಚರಿಯ, ಸಫಲ ಪ್ರಯೋಗ. ವಾಟ್ಸಾಪ್‌ಗೆ ನಮೋ.

ಆರ್ಥಿಕ ಮತ್ತು ಸಮಯದ ಅನುಕೂಲ ಆದರೆ ಮಲೇಶ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿನ ಹಲಸು ಕೃಷಿಕರನ್ನು ಸಂದರ್ಶಿಸಿ ಬರೆಯುವ ಆಸೆ ಹಲವು ವರ್ಷ ಹಳೆಯದು. ಆಗಿನಿಂದಲೂ ಸ್ನೇಹಿತರ ಮೂಲಕ, ಅಲ್ಲಿನವರ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಂದು ದೀರ್ಘ ಲೇಖನ ಮಾಡುವ ಹಲವು ಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದೆ. ಯಾವುದೂ ಸಫಲವಾಗಲಿಲ್ಲ.

ಮಲೇಶ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾರಿಹೋದರೆ ಸಾಲದು. ಗೇಟು ತೆರೆದು ಕೃಷಿ ತೋರಿಸಿ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಿ ಹೇಳುವವರು ಬೇಕಲ್ಲ. ಇಂಥವರು ಸಿಕ್ಕುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ!

ಹರ್ವಿಂದರ್, “ಹೌದು, ನಮಗೆ ದೊಡ್ಡ ಹಲಸಿನ ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಇದೆ” ಎಂದು ಉತ್ತರಿಸಿದಾಗ

ತಿಂಗಳುಗಳ ಹಿಂದೆ. ಇವರು ಮಿಂಚಂಚೆ ಬಳಸುವವರಲ್ಲ. ಆದರೆ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ನಿಪುಣ. ಮೋನಿಗೆ ಮಿಂಚಂಚೆ ಅಭ್ಯಾಸ ಇದೆ. ಆದರೆ ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನೇ ಇಲ್ಲ.

ಅದೆಷ್ಟೋ ಬಾರಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ಅವರು ಸಹಕರಿಸಿದರೆ, ವಿಸ್ತಾರವಾದ ನುಡಿಚಿತ್ರ ಪ್ರಕಟಿಸುವ ಪ್ರಸ್ತಾವ ಎದುರಿಟ್ಟೆ. ಹರ್ವಿಂದರ್ ಬೇಕೋ ಬೇಡವೋ ಎಂದು ಅರೆಬರೆ ಉತ್ತರ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೊನೆಗೊಮ್ಮೆ ನೇರ ಕೇಳಿಯೇಬಿಟ್ಟೆ: ‘ನಾವಿಷ್ಟು ಉತ್ಸಾಹ ವಹಿಸಿ ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಎರಡರಲ್ಲೊಂದು ಹೇಳಿ’ ಅಂತ.

‘ನಮಗೆ ಲೇಖನ ಬರೆದು ಕೊಡಲು ಆಗುತ್ತದೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂದು ಎರಡು ವಾರದಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತೇನೆ; ಪಾಲುದಾರರನ್ನೂ ಕೇಳಬೇಕು’ ಎಂದರು ಹರ್ವಿಂದರ್.

ಬಹುದೇಶದ ಪ್ರೂನಿಂಗ್

“ಮೋನಿ ನಿಮಗೆ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ, ಗಮನಿಸಿ” ಎಂದರು ಹರ್ವಿನ್. ಪ್ರೂನಿಂಗ್ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳುತ್ತಲೇ ಇದ್ದೆ.

ಅದೊಂದು ದಿನ ವಾಟ್ಸಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಫೋಟೋ ಬಂತು ಚಿಕ್ಕ ಹಲಸಿನ ಗಿಡ. ಮೋನಿ ಬರೆದಿದ್ದರು, “ನಾನೀಗ ತೋಟ ತಲಪಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಗಿಡ ಪ್ರೂನಿಂಗ್ ಮಾಡದೆ ಬಾಕಿ ಆಗಿದೆ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಂದು ಫೋಟೋ ಕಳಿಸುತ್ತೇನೆ. ಆಗ ನಿಮಗೇ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.”

ಹರ್ವಿನ್ ಎತ್ತಿ ಹೇಳಿದರು : “ನಾವು ನೆಲದಿಂದ ಕೆಳಗಿನ ಗೆಲ್ಲುಗಳಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಎರಡಡಿ ಅಂತರ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಇದು ಹಣ್ಣುಗಳು ನೆಲ ಸ್ಪರ್ಶದಂತೆ ಮಾಡುವ ಉಪಾಯ. ಪ್ರೂನ್ ಮಾಡುವಾಗ ಎರಡು ಬದಿ ಗೆಲ್ಲುಗಳು ತೀರಾ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿದ್ದರೆ, ಒಂದನ್ನು ಅರ್ಧದಿಂದ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಭಾರ ಕಟ್ಟುತ್ತೇವೆ. ಅದು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಸಾಗದೆ ಬದಿಗೆ ಚಾಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಫಲಿತಾಂಶ ಕಾಣುತ್ತದೆ.”

“ನಮ್ಮ ಎಲ್ಲಾ ಮರಗಳೂ ಹದಿನೈದು ಅಡಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಹೋಗಿಲ್ಲ ಗಮನಿಸಿ. ಪ್ರೂನಿಂಗ್ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಹಲವು ಉದ್ದೇಶಗಳಿವೆ. ಗಿಡದ ಎತ್ತರ ನಿಯಂತ್ರಣ, ಕೆಲವೇ ಕೆಲವು ಸದೃಢ ಗೆಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆ ದಿಕ್ಕುಗಳಿಗೆ ಚಾಚುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಹಾಗೂ ನಡುವೆ ಧಾರಾಳ ಬೆಳಕು ಮತ್ತು ಗಾಳಿ ಸಿಗುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು.”

ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಟ್ಟು, ಪ್ರೂನಿಂಗ್, ಥಿನ್ನಿಂಗ್ ಇತ್ಯಾದಿ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಮುಂದುವರಿಯುವುದೂ ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮೋನಿ. “ಈಗ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಎದುರಾಗುವ ಹತ್ತಾರು ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಅಂತರ್ಜಾಲದ ಮೂಲಕ ಪರಿಹಾರ ಹುಡುಕಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇದು ದೊಡ್ಡ ಭಾಗ್ಯ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಬಹುಶಃ ಕಠಿಣ ಶ್ರಮ ಮತ್ತು ಯೋಜನೆಯ ಮೂಲಕ ಹಲಸು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟು ಯಶಸ್ಸು ಪಡೆದ ಭಾರತೀಯ ಮೂಲದ ಮಂದಿ ಬೇರೆ ಇರಲಾರರು. ಮೋನಿ-ಹರ್ವಿನ್ ಅವರಿಗೆ ಈಗ ಹಿಂದೆ ತಿರುಗಿ ನೋಡಿದರೆ ಏನನಿಸುತ್ತದೆ? “ಒಂದಿಷ್ಟೂ ಪಶ್ಚಾತ್ತಾಪ ಇಲ್ಲ. ಸಂತೋಷವಷ್ಟೇ ಇದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇಬ್ಬರೂ.

ಈ ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಭಾರತದ ಹಲಸಿನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ನಮ್ಮೊಡನೆ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಂದ

ಮಲೇಶ್ಯಾ

(11ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಕೆಲವು ಮಲೇಶ್ಯನ್ನರು ಎಲೆ / ಕಾಯಿ ಹಲಸನ್ನು ತರಕಾರಿ ಆಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ತರಕಾರಿ ಆಗಿ ವ್ಯಾಪಕ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆ ಇದೆಯಷ್ಟೇ. ಒಳ್ಳೆ ಆದಾಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಇಷ್ಟು ಎಕರೆಗಳಲ್ಲಾದರೂ ಹಲಸು ಕೃಷಿ ಮಾಡಬೇಕು ಎನ್ನುವುದು ಹರ್ವಿನ್ ಅಭಿಮತ. ಮೋನಿ-ಹರ್ವಿನ್ ಕುಟುಂಬಗಳು ಟನ್ನುಗಟ್ಟಲೆ ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆದರೂ “ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಇಡಿ ಹಣ್ಣನ್ನೂ ಬಳಸುತ್ತಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. “ಇದು ನಮ್ಮಲ್ಲೇ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾರಣವೋ ಏನೋ ಮಕ್ಕಳೂ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ - ಹೀಗಾಗಿ ಇದು ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಗಳ ಒಳಗೆ ಜನಪ್ರಿಯ ಹಣ್ಣಲ್ಲ.” ಆದರೆ ಇವರುಗಳು ಇದರ ವ್ಯಾಕ್ಯೂಮ್ ಫ್ರೈ ಚಿಪ್ಸ್ ಮೆಲ್ಲುತ್ತಾರೆ.

ಭಾರತದ ಕೃಷಿಕರು ಜೆ-33 ತಳಿಯನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಆಂಪೈ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ



ತೋಟದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಮಾರ್ಗ - ಸಾಗಾಟಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲ. ಹದಿನೈದು ಅಡಿ ಎತ್ತರ ಮೀರದ ಮರಗಳು - ಕೊಯ್ಲು ಸುಲಭ, ಅಪಾಯ ಸಾಧ್ಯತೆಯೇ ಇಲ್ಲ



ಕ್ರಮಬದ್ಧ ಪ್ರೂನಿಂಗ್ ಮಾಡಿರುವ ಒಂದು ಗಿಡ

ಮೇಲೆ ಮಿಂಚಂಚೆ, ವಾಟ್ಸಪ್ ಮೂಲಕ ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಒಂದಷ್ಟು ವಾಹಿನಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿನ ಹಲಸನ್ನು ಬಳಸುವ ವೈವಿಧ್ಯ ರೀತಿಗೆ ಇಬ್ಬರೂ ಬೆರಗಾಗಿಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಮುಂದಿನ ಸಲ ತವರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೆ ಬಂದು ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸಿನ ತೋಟ, ಕೃಷಿಕರು, ಉದ್ಯಮಿಗಳನ್ನು ಕಂಡು ಮಾತಾಡುವ ನಿರ್ಧಾರ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್
+60 16960 7654
mohan@tnb.com.my

ಹರ್ವಿಂದರ್ ಸಿಂಗ್
+61 12988 8102

ಇಲ್ಲಿ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ ವಿಶೇಷವು. ಅದರಲ್ಲಿನ ಮಸಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಟಾಟೆಗೆ ಬದಲು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಗ್ರಾಹಕರು ಅದನ್ನು ಇಷ್ಟ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಕೇರಳದ ಪಾಲಕ್ಕಾಡ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ 'ಪ್ರಿಯಾ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಫುಡ್ಸ್' ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಣ್ಣಾರ್‌ಕಾಡ್, ಪೆರಿಂದಾಲ್‌ಮಣ್ಣ ಮತ್ತು ಚೆರುಪುಳಶೇರಿಗಳಲ್ಲಿ ಇವರ ಮಳಿಗೆಗಳಿವೆ. ಚೆರುಪುಳಶೇರಿ ಬಳಿಯ ಕರಾಲ್‌ಮಣ್ಣ ಎಂಬಲ್ಲಿರುವ

ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆ, ಹಬೀಹುಡಿ ಧಿಕನರ್

ಮುಂದಿನ ಹಲಸಿನ ಋತುವಿನಿಂದ 'ಪ್ರಿಯಾ'ದ ಮೂರು ಮಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಫುಡ್ ಕೋರ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಅರ್ಧ ಡಜನ್ ಅಡುಗೆಗೆ ಅರೆಸಿದ್ದ ಹಾಗೂ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಸಿಗಬಹುದು.



ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಮಸಾಲೆದೋಸೆ ಮತ್ತು ಹಹ ಜ್ಯೂಸಿನ ಸವಿರುಚಿ



ಹಹ ಎಲೆಯಡ



ಹಲಸು ವಿಶೇಷದ ಪ್ರಿಯಾ ಫುಡ್‌ಕೋರ್ಟ್

ಇವರ 'ಪ್ರಿಯಾ ಫುಡ್ ಕೋರ್ಟ್'ನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಇನ್ನೂ ವಿಶೇಷಗಳು ಲಭ್ಯ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ ಸುಳಿಯ ಹೂರಣ ತುಂಬಿದ ಎಲೆಯಡ ಮತ್ತು ಹ ಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಇಲ್ಲಿ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಊಟದ ಜತೆ 'ಚಕ್ಕ ಪಪ್ಪಡಂ' (ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ) ಕೂಡಾ. ಇನ್ನೊಂದು ತಯಾರಿ ಕುಂಬಳಪ್ಪಮ್ ಇದು ವರ್ಷವಿಡೀ ಸಿಗುವಂಥದ್ದು.

ಈ ಉದ್ಯಮಗಳ ಮಾಲಿಕೆ ಮುರಳಿ ಅವರಿಗೆ ಹಲಸನ್ನು ಜನರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು. ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ 'ಪಾಯಸದ ಅಕ್ಕಿ' ತಯಾರಿಸಿ ಟೆಸ್ಟ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮಾಡಿದರು. "ಜನ ಗೋಧಿ ಕಡಿಯ ಜತೆ ಹೋಲಿಸುವ ಕಾರಣ ಅದು ಅಷ್ಟೂ ಕ್ಲಿಕ್ ಆಗಲಿಲ್ಲ."

ಕಳೆದ ಆರು ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಇವರ ಹೋಟೇಲಿನ ಗ್ರೇವಿ ಬೇಕಾದ ಹತ್ತಾರು ಕರಿಗಳಿಗೆ ಹಬೀಹುಡಿ (ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹುಡಿ) ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. "ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ ಬಟಾಟೆಯ ಹುಡಿ ಅಥವಾ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲೋರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಈಗ ನಮಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ ಎರಡು ಕಿಲೋ ಹಬೀಹುಡಿ ಬೇಕು."

ಚಿಕನ್ ಮಸಾಲ, ಪನೀರ್ ಮಸಾಲ, ಕಡಲೆ ಕರಿ, ಗೋಬಿ ಮಂಚೂರಿ, ಪಚ್ಚೆ ಹೆಸರಿನ ಕರಿ ಮೊದಲಾದ ಹಲವಾರು ತಯಾರಿಗಳಲ್ಲಿಗೆ



ಮುರಳಿ

ಹಬೀಹುಡಿಯ ಪಾತ್ರವಿದೆ. "ಬಟಾಟೆ ಹುಡಿಗೆ ಕಿಲೋಗೆ ಇನ್ನೂರ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ರೂಪಾಯಿ ಇದೆ. ಇದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅಸಲಿನಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಪೋಷಕಾಂಶಭರಿತವಾದ ಹಬೀಹುಡಿ ನಾವು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲೆವು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮುಂದಿನ ಋತುವಿನಿಂದ ಹಲಸಿನ, ಹಬೀಯ ಇನ್ನಷ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುವುದಲ್ಲದೆ ಅದನ್ನು ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಲಭ್ಯವಾಗಿಸುವ ಪ್ಲಾನ್ ಮುರಳಿಯವರದು. ಇವರ ಆಹಾರ ತಯಾರಿ ಉದ್ಯಮಿಯ ಕಟ್ಟಡ ಹಳೆಯದಾಗಿದ್ದು ಈಗ ಅದರ

ನವೀಕರಣ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. "ಅದರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾಗಿಯೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸ್ಥಳ ಇಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೇನೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಬಾಟ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ತಂಪಾಗಿಸಿ 'ಆರ್ಟೀಯಸ್' (ರೆಡಿ ಟು ಸರ್ವ್) ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊಡುವುದು ಇವರ ಒಂದು ಯೋಜನೆ. ಹೋಟೆಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು 'ಕರಿ ಧಿಕನರ್' ಆಗಿ ಹಬೀಹುಡಿಯ ಪ್ರೊಮೋಶನ್ ಕೂಡ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿದೆ.

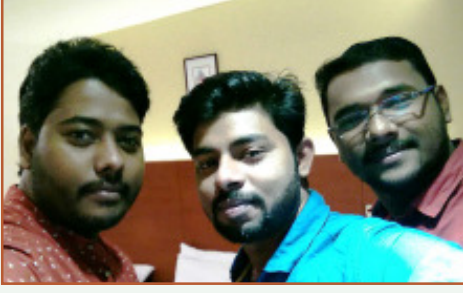
ಮುಂದಿನ ಹಲಸಿನ ಋತುವಿನಿಂದ 'ಪ್ರಿಯಾ'ದ ಮೂರು ಮಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಫುಡ್ ಕೋರ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಅರ್ಧ ಡಜನ್ ಅಡುಗೆಗೆ ಅರೆಸಿದ್ದ ಹಾಗೂ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಸಿಗಬಹುದು.

ಮುರಳಿ

94471 51323

priyainstantfoods@gmail.com

ಹಲಸು ಕೇರಳಗರಿಗೆ ನೊಸ್ತಾಲ್ಜಿಯಾ



ಮೆಲ್ವಿನ್, ಜಿಬಿನ್, ದಯಾಸ್

ಗಲನ್ನು ಉದ್ಯೋಗ ಬಿಟ್ಟು ಉದ್ಯಮಿಗೆ ಕೈ ಹಾಕುವ ಬಗ್ಗೆ ಒಪ್ಪಿಸಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. “ಹಲಸು ಅನಿವಾಸಿ ಮಲೆಯಾಳಿಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಬಾಲ್ಯದ ಸವಿನೆನಪು. ಅಂಥವರು ನಮ್ಮ ಗುರಿ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕೇರಳದ ಕಣ್ಣೂರಿನ ಸಿ. ಮೆಲ್ವಿನ್ ಟೆಕ್ನಾಪ್ಯಾಕ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕಂಪನಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಣಾ ಎಂಜಿನಿಯರ್. ಗೆಳೆಯ ಜಿಬಿನ್ ಎಬಿಬಿ ಇಂಡಿಯಾದ ಉದ್ಯೋಗಿ. ಇನ್ನೊಬ್ಬ ಗೆಳೆಯ ದಯಾಸ್ ಕಣ್ಣೂರಿನ ಜಿಯೋಸ್ಟಾಂಡ್ನಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮೂವರ ಬಾಲ್ಯ ಕಳೆದದ್ದು ಕಣ್ಣೂರಿನ ಆರಲಂ ಫಾರ್ಮಿನ ಬಳಿ. ಆಗಲೇ ಏನಾದರೂ ಹೊಸತು ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಕನಸು. ಹೀಗೆ ‘ವಿಭಿನ್ನವಾದದ್ದನ್ನು’ ಮಾಡುವ ಶೋಧದಲ್ಲಿ ಎದುರಾದದ್ದು ಹಲಸು. “ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ತಿಳಿಹೇಳಿ ನನಸೆತ್ತು ಕುಟುಂಬ

‘ದೊಡ್ಡ ಬೇಡಿಕೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ’ದತ್ತ ಚಿತ್ತ



ತಂದೆ ಗೋಪಿಚಂದ್ ಜತೆ ಮುನೀಶ್

ಮುನೀಶ್ ಶರೀಜಾ ಛತ್ತೀಸ್‌ಘಡಿನ ಉದ್ಯಮ ಕುಟುಂಬದವರು. ಓದಿದ್ದು ಬಿ.ಕಾಮ್. “ಹಲಸಿನ ಅದ್ಭುತ ರುಚಿ ಮತ್ತು ನೂರಾರು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದಾದ ಅಪರೂಪದ ಗುಣ” ಇವರನ್ನು ಸೆಳೆಯಿತಂತೆ. ಇವರ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಹಲಸು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಹಾಳಾಗಿ ಹೋಗುವ ಬೆಳೆಯೂ ಅಗಾಧವೇ. “ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಈ ವರೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಒಂದೇ ಒಂದು ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ಬಳಕೆ ಆಗಿಲ್ಲ” ಎಂದು ಬೇಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಜನ ದಿನನಿತ್ಯ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಓಟ್ಸ್, ಹೆಲ್ತ್ ಡ್ರಿಂಕಿಂಗ್‌ತಹ ‘ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾರಬಲ್ಲ’ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನದ ಉದ್ಯಮಿಯ ಮೇಲೆ ಗಮನ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಕೇರಳಕ್ಕೆ ಅಧ್ಯಯನ ಪ್ರವಾಸ. ಈಗ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಪ್ರಯೋಗ. ಹೊಸ ಉದ್ಯಮಿಗೆ ಅಪ್ಪ ಗೋಪಿಚಂದ್ ಶರೀಜಾ ಒತ್ತಾಸೆ.

ಯುವ ವೃತ್ತಿಪರರನ್ನು ಸೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಹಲಸು

ಈ ವರೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿದವರು ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ‘ಚಿಕ್ಕ ಆಟಗಾರರು’, ಉದ್ಯಮಿಯಲ್ಲಿ ಅನನುಭವಿಗಳು. ಎಲ್ಲವೂ ಬಿಡುಸಮಯದ ಗೃಹ ಉದ್ಯಮಿಗಳು.

ಆಹಾರೋದ್ಯಮಿಯ ದಿಗ್ಗಜಗಳು ಕೈ ಹಾಕದೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಅಗಾಧ ಪ್ರಮಾಣದ ಹಲಸಿಗೆ ನ್ಯಾಯ ಸಲ್ಲಿರುವುದು ಕಷ್ಟ. ಇದೀಗ ಈ ನಿಟ್ಟಿನ ಸ್ಪಷ್ಟ ಸೂಚನೆಗಳು ಕಾಣಿಸಹತ್ತಿವೆ.

ಅಂಥ ‘ಮಹತ್ತರ ತಿರುವಿಗೆ’ ಪೂರ್ವಭಾವಿಯಾಗಿ ಹೊಸದೊಂದು ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಹಲಸು ಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ಕಂಡು ಮನ ಕರಗಿದ ಕೃಷಿ-ಹಲಸು ಎರಡಕ್ಕೂ ನೇರ ಬಂಧ ಇಲ್ಲದ ಯುವ ವೃತ್ತಿಪರರು ಹಲಸಿನ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಲು ಸನ್ನಾಹ ಆರಂಭಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಂಥ ನಾಲ್ಕು ಉತ್ಸಾಹಿಗಳ ಪರಿಚಯ ಇಲ್ಲಿದೆ.

ನಾವೇಕೆ ಈ ವರೆಗೆ ಹಹ ತಿಂದಿಲ್ಲ?

ವೇದಾಂತ್ ಸಿಂಘಾನಿಯಾ ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್ ಎಂಜಿನಿಯರ್. ಏಳು ವರ್ಷ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿದ್ದರು. ಗೆಳೆಯ ಅಕ್ಷಯ್ ಅಲ್ವಾಲ್ ಬಿಸಿನೆಸ್ ಕುಟುಂಬದವರು. ಇಬ್ಬರೂ ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ ಮೂಲದವರು. ಈಗ ಇಬ್ಬರೂ ವೃತ್ತಿ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ.

ಹಲಸಿನ ಮರಗಳ ನಡುವೆಯೇ ಬೆಳೆದರೂ ವೇದಾಂತ್ ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಹ ಹಣ್ಣು ಸವಿದದ್ದು ಈಚೆಗೆ, ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ. “ತಿಂದಾಗ ನನಗೆ ಆಶ್ಚರ್ಯ ಆಯಿತು. ಗೆಳೆಯ ಅಕ್ಷಯರಿಗೂ ತಿನ್ನಿಸಿದೆ. ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಅದರ ಪರಿಮಳ, ರುಚಿ ತುಂಬಾ ಹಿಡಿಸಿತು. ಈ ವರೆಗೆ ನಾವು ಇದನ್ನೇಕೆ ತಿಂದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಲೇ ಬೆರಗಾದೆವು.”

ಈ ಅಚ್ಚರಿಯೇ ಇವರನ್ನು ಹಲಸಿನ ವಿಚಾರಕ್ಕೆ ‘ಮೂಗು’ ತೂರಿಸಿತು. ಏಕೆ ಹಲಸು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಏಕೆ ಸದ್ಬಳಕೆ ಆಗುತ್ತಿಲ್ಲ? ಕಾರಣ ಹುಡುಕುತ್ತಾ



ವೇದಾಂತ್



ಅಕ್ಷಯ್

ಹೋದವರನ್ನು ಹಲಸು ಆವರಿಸಿತು. ಜನರನ್ನು ಹಲಸಿನ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಗೆ ಎಚ್ಚರಿಸಬಹುದು? “ನಾವಿನ್ನೂ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಆರಂಭದ ಹಂತದಲ್ಲಿದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ ಹಲಸಿನ ವೇಸ್ಟೇಜ್ ತಡೆಯಲು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣ ಆಹಾರ ಪರಿಚಯಿಸಲು



ಅರ್ಜುನ್

ಅರ್ಜುನ್ ಕೇರಳದ ವಯನಾಡಿನವರು. ಈಗ ಚೆನ್ನೈಯಲ್ಲಿ ಶುಂಠಿ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಹೊರಟಿದ್ದಾರೆ. “ಹಲಸಿನ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಗುಣಗಳು ನನಗದರ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ಪ್ರೇರಣೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

“ನಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ಯುವಕರೂ ಹೃದಯ ಕಾಯಿಲೆಗೊಳಗಾಗುತ್ತಾರೆ. ಆಹಾರ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿನ ವ್ಯತ್ಯಾಸದಿಂದ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. “ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಹಲವು ಆಹಾರವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಬಲ್ಲ ಹಲಸು ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ಸಾವಯವ. ಹೀಗಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲೂ ಗೆಲ್ಲಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಲಸಿನಿಂದ ಜಾಮ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಪೋಟೀನ್ ಹುಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸುವ ಉದ್ಯಮ ಸ್ಥಾಪನೆ ಇವರ ಪ್ಲಾನ್.

ಹಲಸಿನಿಂದಲೇ ಬದುಕು



ಕುಮಿಳಿಯ ಬಿಂದು ಪಿ. ಸುಧಾಕರ್ ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಹಿಂದೆ ಸಂಕಟದಲ್ಲಿದ್ದರು. ಅಪಘಾತದಿಂದ ಬಸ್ ಕಂಡಕ್ಟರ್ ಪತಿ ವಾಸು ಕುಟ್ಟನ್ 'ವಾಕಿಂಗ್ ಎಯ್ಡ್' ಹಿಡಿದು ನಡೆಯಬೇಕು. ಇದ್ದ ನೌಕರಿ ಕಳೆದುಕೊಂಡಿದ್ದು ಆದಾಯದ ದಾರಿಯೇ ಇರಲಿಲ್ಲ.

ಆಲೆಪ್ಪಿ ಕೇವೀಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಯ ತರಬೇತಿ. ಅದರಿಂದ ಹೊಸ ಆಸೆ. ಈಗ ಹಲಸಿನ ಕಟ್ಟೆಟ್, ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಹತ್ತಿರದ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಕೆ. ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಗೆ ಕುಳಿತಲ್ಲದಲೇ ಗಂಡ ವಾಸು ಅಷ್ಟಿಷ್ಟು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದಿನಕ್ಕೆ 500 ರೂ. ಸಂಪಾದನೆ.

ಬಿಂದು ಅವರಿಗೆ ಬದುಕು ನಡೆಸುವ ಧೈರ್ಯ ಮೂಡಿದೆ. ಸುತ್ತಲಿನ ಎರಡು ಪೇಟೆಯ ಮಂದಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಆರ್ಡರ್ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗ್ಯ - ಅನತಿ ದೂರದಲ್ಲೇ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಲಸು ಲಭ್ಯ!

ಹಲಸು ವಿಶೇಷ



ಹಬೀ ಹಲ್ವ

ಕೋಟ್ಲೆಯಂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೂಂಜಾರ್ ಎಂಬಲ್ಲಿನ 'ಜಾಕ್-ಅಪ್' ಮಹಿಳಾ ಗುಂಪು ಮೂರು ವರ್ಷದಿಂದ ಹತ್ತಾರು ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಇದರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹಲ್ವ ಒಂದು ವಿಶೇಷ. ಹಬೀ ಹುಡಿ, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ, ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಇದರ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳು.

ಈ ವರ್ಷ ಈ ಮಹಿಳೆಯರು ಎಪ್ಪತ್ತು ಕಿಲೋ ಹಲ್ವ ನೇರವಾಗಿ ಮಿಕ್ರಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬೆಲೆ ಕಿಲೋಗೆ 275 ರೂ.

Lillykutty Mathew +91 94472 92816



'ಚಕ್ಕ ಪಾನಿ'

ದಕ್ಕುಣ ಕೇರಳದ ಪಾಲಾದ ಆನ್ನಿ ಮ್ಯಾಥ್ಯಾ ಹಲಸು ಮತ್ತಿತರ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಕೊಡುವ ನಿಪುಣೆ.

ಇವರು ಹಲಸಿನ ಒಂದು ನೂತನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಚಕ್ಕ ಪಾನಿ. 'ಪನಂ ಪಾನಿ' ಎಂಬ ಹುಳಿ ಬರುವ ಮೊದಲಿನ ತಾಜಾ ಕಳ್ಳಿನಿಂದ ಮಾಡುವ ಉತ್ಪನ್ನವೇ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರಣೆ. 'ಚಕ್ಕ ಪಾನಿ' ಜೇನಿನಂತಿರುತ್ತದೆ. "ಇದನ್ನು ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಯಲೂ ಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆನ್ನಿ. ಆರು ತಿಂಗಳ ತಾಳಿಕೆ.

Ancy Mathew +91 94471 28480

5ನೇ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎರಡು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್



'ಹಲಸಿನ ಸ್ವರ್ಗ' ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಪನ್ನತ್ತಿ ನೆನಪಿರಬಹುದು. ಅಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಪಿ. ಹರಿದಾಸ್ ತೋಟದಲ್ಲೊಂದು ಭರವಸೆಯ ಬೆಳೆಯ ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ಐದನೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ, ಥಿನ್ನಿಂಗ್ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆಯೂ ಈ ಮರ ಇಪ್ಪತ್ತಮೂರು ಹಣ್ಣು ಕೊಟ್ಟಿದೆ. "60 - 70 ಎಳೆ ಹಲಸು ಮೂಡಿಬಂದಿತ್ತು. ನಾನು ಉಳಿಸಿದ್ದು ಇಷ್ಟೇ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹರಿದಾಸ್. ಈ ಪೈಕಿ ದೊಡ್ಡ ಹಲಸು ಮೂವತ್ತನಾಲ್ಕು ಕಿಲೋ ತೂಕ ಇತ್ತು. ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆ ಎರಡು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ ಕಮ್ಮಿಯಲ್ಲ. ಪನ್ನತ್ತಿಯ ಧಾರಣೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಕನಿಷ್ಠ ಎರಡು ಸಾವಿರ ರೂ ಆದಾಯ.

ಈ ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಯ ತಳಿಯ ತಾಯಿಮರ ಪಾಲೂರಿನ ಬಳಿಯ ಕೊಟ್ಟಿಕೋಣಕೊಪ್ಪನಲ್ಲಿದೆ. ಅದು ನೂರು ವರ್ಷಕ್ಕೂ ದೊಡ್ಡದು. "ಒಳ್ಳೆ ಇಳುವರಿ, ಹಣ್ಣು ರುಚಿಯಾಗಿದೆ, ಸೊಳೆ ತುಂಬ ಗಟ್ಟಿಯಿಲ್ಲ, ಆದರೆ ತೀರಾ ಮೆತ್ತಗೆಯೂ ಅಲ್ಲ. ಖಂಡಿತ ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯುತ್ತಾದಿಸಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹರಿದಾಸ್. ತಾಯಿ ಮರದ ಕಸಿಕುಡಿ ತಂದು ಈ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು ಇವರೇ.

Haridoss 094430 74620, vijayaharidoss@gmail.com

ಕೋಟ್ಲೆಯಂನ ಮಣ್ಣಾರ್‌ಕಾಡಿನ ಒಂದು ಕಂಪನಿಯ ಹೆಸರು 'ಮೆರಾ'. ಇವರು 'ನ್ಯೂಟ್ರಿ ಮೀಲ್' ಹೆಸರಿನ ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಖರ್ಚಾರದೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನ ಹೊರತಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಖರ್ಚಾರದೊಳಗೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹುದುಗಿಸಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನ ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಜನಪ್ರಿಯ. 'ಡೇಟ್ ವಿಡ್ ಜಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್' ಹೆಸರಿನ ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನ ಕೇರಳ, ತಮಿಳುನಾಡು ಮತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರುಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಗನೆ ಲಭ್ಯವಾಗಲಿದೆ.

(0481) 277 0353, +91 858 999 4462
www.meranaturaltreats.com



ಡೇಟ್ ವಿಡ್ ಜಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್

ಉತ್ಪಾದನೆ (ಹಾಲು) ಮತ್ತು ಪುನರುತ್ಪಾದನೆ (ಕರು) ಕೇಂದ್ರೀಕೃತವಾಗಿರುವ ಹೈನು ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತವಾಗಿರುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಎರಡು. 1. ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಗ್ರಂಥಿ ಅಂದರೆ ಕಿಚ್ಚಲಿನ ಸೋಂಕು ರೋಗ (ಕಿಚ್ಚಲು ಬಾವು) (ವ್ಯಾಕ್ಸಿಟೆಸ್) 2. ಬಂಜೆತನ (ಗರ್ಭಧಾರಣೆ ಸಮಸ್ಯೆ).

ರೋಗಕಾರಕ ಕ್ರಿಮಿಗಳೇ ಮುಖ್ಯವಾದ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಬರುವ ಕಿಚ್ಚಲು ಬಾವು ತಯಾರಿಗೆ ದೇಹದ ಒಳ - ಹೊರಗೆ ಸಂಕೀರ್ಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೇ ಇದೆ. 1. ಆಹಾರದ ಕೊರತೆ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಕೊರತೆ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಅಸಮತೋಲನ 2. ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಕೊರತೆ. 3. ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯ ಕೊರತೆ. ಮೊಲೆ ತೊಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಒಳಹೊಕ್ಕ ಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನು ಕಿಚ್ಚಲಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬೇಕೇ (ದೇಹವು ಕ್ರಿಮಿಗಳಿಗೆ ಶರಣಾಗುವುದು) ಅಥವಾ ಹಿಮ್ಮೆಟ್ಟಿಸುವುದೇ ಅಂತ ನಿರ್ಧಾರವಾಗುವುದು ಈ ಮೇಲಿನ ಮೂರೂ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಒಟ್ಟು ವಾತಾವರಣದಿಂದ.



24

• ಡಾ. ಮನೋಹರ ಉಪಾಧ್ಯ
vetpet2008@gmail.com

ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಖನಿಜ 'ಕ್ಯಾಲ್ಷಿಯಮ್ (ಸುಣ್ಣ)'. ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹನ್ನೊಂದು ಗ್ರಾಂ ಕ್ಯಾಲ್ಷಿಯಮ್ ಇದೆ. ಮಲ, ಮೂತ್ರದಲ್ಲಿ ವ್ಯಯವಾಗುವ ಲೆಕ್ಕವನ್ನೆಲ್ಲ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಾಗ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿನ ತಯಾರಿಗೆ ಮೂವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಕ್ಯಾಲ್ಷಿಯಮ್ನ ಒಳಹರಿವು ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಹತ್ತು ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿಗೆ ಮುನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂನ ಸುಣ್ಣ ಸೇವನೆ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಮಾಣ ಎಷ್ಟೆಂದು ಗೊತ್ತಿರದ ಕಾರಣ ಕನಿಷ್ಠ ಅಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ(ಮಿನರಲ್ ಮಿಕ್ಸರ್)ನ ಮೂಲಕ ಪೂರೈಸಲೇಬೇಕು. ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿರುವ ಸುಣ್ಣದ ಅಂಶದ ಪ್ರಕಾರ ಪ್ರತೀ ಲೀಟರ್ ಹಾಲಿಗೆ ಹತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಹದಿನೈದು ಲೀಟರ್ ಹಾಲು ನೀಡುವ ಹಸುವಿಗೆ ನೂರೈವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ ದಿನವಹಿ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಕೊಡಬೇಕು.

ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಒಳಹರಿವು ಕಡಿಮೆಯಾದಂತೆ ಹಾಲಿನ ಹೊರಹರಿವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು ಸಹಜ. ಜೊತೆಗೆ ದೇಹ ಕೃಶವಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಹಸುವಿನ ಬಳಿ "ನೀನು ನನಗೆ ಐದೇ ಲೀಟರ್

ಹಾಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಕು, ನಿನಗೆ ಇಷ್ಟೇ ಕೆ.ಜಿ ಆಹಾರ ಕೊಡೇನೆ" ಅಂತ ಮಾತಾಡಿಕೊಂಡರೂ ಅದು ಕೇವಲ ಕೆಲವೇ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಅದೇ ಮುಂದುವರಿದರೆ ದೇಹ ಏರು ಪೇರಾಗಿ ಒಂದೆರಡು ಲೀಟರಿಗೆ ತಂದು ನಿಲ್ಲಿಸುತ್ತದೆ, ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಬೇರೆ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬರಲಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ದೇಹದ ದಿನವಹಿ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟೇ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಬೇಕೆಂಬುದು ದೇಹದ ಬೇಡಿಕೆ, ಮಿಕ್ಕಿದ್ದು ಹಾಲಿಗಾಗಿ. ಕಡಿಮೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡು, ಕಡಿಮೆ ಸಂಬಳ ಕೊಡುತ್ತೇವೆ ಎಂಬ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಹಸುವಿನೊಂದಿಗೆ ಸಲ್ಲದು.

ದೇಹದಲ್ಲಿನ ಸುಣ್ಣವು ಸರಿಯಾಗಿ ದೇಹಕ್ಕೆ ಜೀರ್ಣವಾಗಿ ಅದು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸಿಗುವಂತಾಗಬೇಕಿದ್ದರೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಂಜಕ ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಇವೆರಡೂ ಬೆಲೆ ಬಾಳುವ ವಸ್ತುಗಳಾದ್ದರಿಂದ ಖನಿಜ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ

ದೇಹದ ದಿನವಹಿ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟೇ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಬೇಕೆಂಬುದು ದೇಹದ ಬೇಡಿಕೆ, ಮಿಕ್ಕಿದ್ದು ಹಾಲಿಗಾಗಿ. ಕಡಿಮೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡು, ಕಡಿಮೆ ಸಂಬಳ ಕೊಡುತ್ತೇವೆ ಎಂಬ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಹಸುವಿನೊಂದಿಗೆ ಸಲ್ಲದು.

ರೋಗ - ರೋಧ

ಅವುಗಳನ್ನು ಒಳಸುರಿಯಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದಕ್ಕೆ ಬಹಳಷ್ಟು ರಾಜಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಅದು ರಿಪೇರಿಯಾದರೆ ಹೈನೋದ್ಯಮಕ್ಕೆ ದೊಡ್ಡ 'ರಿಲೀಫ್' ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಸದಾ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಮೈ ಒಡ್ಡುವ ಹಸುಗಳಿಗೆ ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ ಕೊರತೆ ಇಲ್ಲ.

ನೀರು, ನಾರು, ಸಸಾರಜನಕ (ಪ್ರೋಟೀನ್), ಶಕ್ತಿ ಅಂಶ (ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟ), ಜೀವಸತ್ವಗಳು, 10 - 11 ಖನಿಜಗಳ ಪೂರೈಕೆ ಇವೆಲ್ಲ ಸುಸೂತ್ರವಾಗಿದ್ದರೆ ಆಹಾರದ ವಿಚಾರವಾಗಿ ಐಷಾರಾಮದ ಬದುಕು ಎನ್ನಬಹುದು. ಅವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಜೀರ್ಣಗೊಳಿಸಬೇಕಾದರೆ ದೈಹಿಕ - ಮಾನಸಿಕ ವ್ಯಾಯಾಮ (ಜೈಲುವಾಸ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು) ಮನುಷ್ಯನಂತೆ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಅದು ಸಿಗದಿದ್ದಾಗ ಜೀವನೋತ್ಸಾಹ ಕುಂಠಿತವಾಗಿ, ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ, ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಕಳೆದುಹೋಗಿ, ಹೆಚ್ಚಿಯಲ್ಲಿರುವ ಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ದೇಹದ ಒಳಗೆ ಬರಮಾಡಿದಂತೆ.

ಆಗ ತಾನೇ ಕಂಡು ಬಂದ ಕೆಚ್ಚಲು ಬಾವಿಗೆ ಆಂಟಿಬಯೋಟಿಕ್ ಚುಚ್ಚುಮದ್ದು, ಮುಲಾಮು, ವಿಧವಿಧದ ಗುಳಿಗೆಗಳು ಆ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರ

ಕೊಟ್ಟಾವು. ರೋಗ ಮರುಕಳಿಸಬಾರದು, ಎಂದೂ ಪುನಃ ಕಾಣಿಸಬಾರದು ಎಂದಾದರೆ ಮೂಲಕಾರಣದ ನಿವಾರಣೆಯಾಗಬೇಕು. ಇದು ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯಕ್ಕೆ ಇರುವ ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲು. ರೋಗ ಬರಬಾರದು, ಬಂದರೂ ಬೇಗ, ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಗುಣವಾಗಬೇಕು, ಕಡಿಮೆಯಾದ ಹಾಲಿನ ಇಳುವರಿ ಯಥಾಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬರಬೇಕು. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮಾಲಿಕ್ನ ಆಸ್ತಿ ಕುಂದಬಾರದು.

ರೋಗಕಾರಕ ಕ್ರಿಮಿ ಯಾವುದು, ಅದಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ ಔಷಧಗಳೇನು ಎಂಬ ಲ್ಯಾಬ್ ಪರೀಕ್ಷೆಗಳಿಗಿಲ್ಲಾ 2 - 4 ದಿನಗಳು ಬೇಕು. ಪ್ರಯೋಗ ಶಾಲೆಯ ವರದಿಯನ್ನನುಸರಿಸಿ ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ಫಲ ಸಿಗಲೇ ಬೇಕೆಂದಿಲ್ಲ. ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಕುಂದಿದ್ದರೆ ಸೂಕ್ತ ಔಷಧಿಯೂ ಸಂಪೂರ್ಣ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗದು. ಚಿಕಿತ್ಸೆಯ ಮೊದಲೇ ಗ್ರಂಥಿ ಗಟ್ಟಿ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದ್ದರೆ ಹಸುವಿನ ಜೀವ ಉಳಿಸಲು ಸಹಕಾರಿಯಾದೀತು.

ಸುಮಾರು ಹತ್ತಿಪ್ಪತ್ತು ಜಾತಿಯ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ, ಶೀಲೀಂಧ್ರ, ವೈರಸ್‌ಗಳ ಧಾಳಿಯಿಂದ ಕಿಚ್ಚಲಿನ ಊತ, ನೋವು, ಹಾಲಿನ ಬಣ್ಣ, ಹಾಲಿನ ರಚನೆಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರುತ್ತದೆ. ನೋವು, ಊತವಿಲ್ಲದೇ ಹಾಲು ಮಾತ್ರ ಹಾಳಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ಹಾಲೂ ಹಾಳಾಗದೇ, ಇಳುವರಿ ಮಾತ್ರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯೂ ಇದೆ. ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ತ್ವರೆ ಮಾಡಿದಷ್ಟೂ ಹಸು ಮಾಲಿಕ್ರಿಬ್ಬರಿಗೂ ಲಾಭ. ತಡ ಮಾಡಿದಂತೆ ಕಿಚ್ಚಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಬಹುದು. ರೋಗಕಾರಕ ಕ್ರಿಮಿಯ ವಿಷ(ಟಾಕ್ಸಿನ್/ ನಂಜು)ವು ರಕ್ತವನ್ನು ಸೇರಿ ದೇಹವೇ ನಂಜಾಗಬಹುದು.

ಕ್ರಿಮಿಯ ವಿಷ ರಕ್ತವನ್ನು ಸೇರಿದಾಗಲೇ ಹಸುವಿನ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಜ್ವರ ಬಂದು ದೇಹ ಜರ್ಜರಿತವಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಕೆಚ್ಚಲು ಬಾವು ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಇಡೀ ದೇಹದ ರೋಗವೆಂಬಂತೆ ಮಾರ್ಪಾಡು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಮೊದಲೇ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕೆಲಸ - ರೋಗವಿರುವ ಕಿಚ್ಚಲಿನ ಮೊಲೆಯಿಂದ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಹಾಳಾದ ದ್ರವವನ್ನು ಪದೇ ಪದೇ ಅಂದರೆ ಗಂಟೆಗೊಮ್ಮೆಯಾದರೂ ತೆಗೆದು ದೂರ ಬಿಸಾಡಬೇಕು. ಆಗ ವಿಷವು ರಕ್ತವನ್ನು ಸೇರುವುದು ತಪ್ಪುತ್ತದೆ, ಉತ್ತತ್ತಿಯಾಗುವ ಕ್ರಿಮಿ, ವಿಷಗಳೆರಡರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣ ದೇಹದ ಹೊರ ಬಂದಂತೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿಧಗಳಿವೆ. ಮೊಲೆಯೊಳಗೆ ತೂರಿಸುವ ಮುಲಾಮು, ಕಿಚ್ಚಲಿನ ಹೊರಗೆ ಹಚ್ಚುವ ಮುಲಾಮು, ಆಂಟಿಬಯೋಟಿಕ್ ಚುಚ್ಚುಮದ್ದು, ನೋವು ನಿವಾರಕಗಳು, ಹೋಮಿಯೋಪಥಿ, ಗಿಡ ಮೂಲಿಕೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ, ದೇಶೀ ಔಷಧಗಳ ಲೇಪ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಆಯ್ಕೆ ಚಿಕಿತ್ಸಕನ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಬಿಟ್ಟದ್ದು. ಆಹಾರ ತಿನ್ನುವುದು ಬಿಟ್ಟದೆ ಎಂದರೆ ತುಸು ಗಂಭೀರವೆಂದೇ ಪರಿಗಣಿಸುವುದು. ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಮಾಡುವ ಮೊದಲೇ ಅಥವಾ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿರುವಾಗಲೇ ಕೆಚ್ಚಲು

(27ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

“ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ಪುತ್ತೂರು ಶಾಖೆಯಲ್ಲಿ ಚೀನಾ ದೇಶಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಲು ಎಳೆ ಅಡಿಕೆಯ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಬಿಡುವು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬನ್ನಿ”, ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಆಹ್ವಾನಿಸಿದರು ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಎಸ್.ಆರ್. ಸತೀಶ್ಚಂದ್ರ. ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗ್ರೂಪಿನಲ್ಲಿ, ಫೇಸ್‌ಬುಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ವಿವರಗಳು, ಒಂದಷ್ಟು ಫೋಟೋಗಳನ್ನೂ ಹಾಕಿದರು.

ಎಸ್.ಆರ್. ಸತೀಶ್ಚಂದ್ರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ತಿಳುವಳಿಕೆ, ವಾಟ್ಸಾಪ್, ಫೇಸ್‌ಬುಕ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ

ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಚೀನಾದ ‘ಕೋವೀವಾಂಗ್’ ಕಂಪನಿಯ ಪ್ರತಿನಿಧಿ ಲೀ ಯುವೆ ಹುವಾ ದುಭಾಷಿಗೆ ಏನೋ ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರಿಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನಮಗೆ ಚೀನೀ ಭಾಷೆ ಅರ್ಥವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರ ಜೊತೆಗೊಬ್ಬ ದುಭಾಷಿಯೂ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. “ಲೀ ಯುವೆ ಹುವಾ ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಜೊತೆ ಅಡಿಕೆ ತೋಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೆರಡು ಅಡಿಕೆ ಕೈಯ ನೋಡಿ ‘ಸರಿ’ ಎಂದು ಕಂಡರೆ ಗೊನೆ ಕೊಯ್ಯಲು

ಕೊಯ್ಯಲು ಜೂನ್ ತಿಂಗಳು ಸೂಕ್ತ. ಈಗ ಮೊದಲ ಎರಡು ಗೊನೆಗಳ ಅಡಿಕೆ ಬಲಿತಿವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಅಡಿಕೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇವರಿಗೆ ಮೋಹಿತನಗರ ತಳಿಯ ಅಡಿಕೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ. ಇಂಟರ್‌ಸಿ ಮಂಗಳ ಮತ್ತು ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿಗಳೂ ಓಕೆ. ಮಂಗಳ ತಳಿಯ ಅಡಿಕೆ ದುಂಡಗ. ಹಾಗಾಗಿ ಬೇಡ.”

ಕೊಡ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಪುತ್ತೂರು ಶಾಖೆಗೆ ತರುತ್ತಾರೆ. ಗೊನೆಯಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ದೊಡ್ಡ ಕಡಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಂದೆರಡು ಗಂಟೆ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪಾತ್ರೆಯಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದ ಮೇಲೆ ಡ್ರೈಯರಿಗೆ ವರ್ಗಾವಣೆ. ಅಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಹಂತಗಳನ್ನೂ ಲೀ ಯುವೆ ಹುವಾ ಗಮನಿಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಒಣಗಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸಿ ಪ್ಯಾಕ್‌ಮಾಡಿ

ಚೀನಾದಿಂದಾಗಿ ಗರಿಗೆದರಿದ ನಿರೀಕ್ಷೆ



ಚೀನಾದ ಕೋವೀವಾಂಗ್ ಮೌತ್ ಫೈಶನರ್ ಕಂಪನಿಯ ಒಂದು ವಿಭಾಗ



ಅಡಿಕೆಯಿಂದ ಎಷ್ಟೊಂದು ಬಗೆಯ ಮೌತ್ ಫೈಶನರ್, ನೋಡಿ

ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವುದು ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷಿ ಯೋಜನೆ. ಮೌತ್‌ಫೈಶನರಿನಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಆಂತರಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಯೂ ವಿಪುಲ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯೂ ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

● ಪಡಾರು

ಚಿತ್ರಗಳು : ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ

ಬಳಕೆಯಿಂದಾಗಿ ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ಅಡಿಕೆ. ಕೊಕ್ಕೊ, ರಬ್ಬರ್ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹತ್ತಿರವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಮರುದಿನ ಅಪ ಬಳಗ ಪುತ್ತೂರು ಶಾಖೆಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಬೃಹತ್ ಡ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಎಳೆತು ಅಡಿಕೆ ಒಣಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಪ್ರಶಾಂತ್ ಭಟ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಸ್ಥಳೀಯ ತೋಟದ ಆರುನೂರ ಹತ್ತು ಕಿಲೋ, ಕೊಯಂಬತ್ತೂರಿನ ಐನೂರ ಐವತ್ತೇಳು ಕಿಲೋ ಎಳೆ ಅಡಿಕೆ ಬೇಯಿಸಿ ಡ್ರೈಯರಿಗೆ ಹಾಕಿದ್ದರು.

ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಮೊಗಡ (ಮುತ್ತು) ಇರುವ ಅಡಿಕೆಯೇ ಬೇಕಾದುದರಿಂದ ಎತ್ತರದ ಮರ ಏರಿ ಕೊನೆ ಕಡಿದು ಕೆಳಗೆ ಎಸೆಯಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಈಗ ಏಣಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತಿ ಏಳೆಂಟು ವರ್ಷದ ಮರಗಳಿಂದ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದೇವೆ”, ವಿವರಿಸಿದರು ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋದ ರಮಾನಂದ ಶೆಟ್ಟಿಗಾರ್.

ಶೆಟ್ಟಿಗಾರ್ ಮುಂದುವರಿಸಿದರು, “ಇಂತಹ ಅಡಿಕೆ

ಕಂಟೈನರಿನಲ್ಲಿ ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ ಲೀ ಒಂದಷ್ಟು ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಕೊಂಡು ಹೋಗಿದ್ದರು. ಗುಣಮಟ್ಟ ಇಷ್ಟವಾಗಿ ಈ ಬಾರಿ ಹತ್ತು ಟನ್ ಅಡಿಕೆ ಖರೀದಿಸಲು ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿದ್ದಾರೆ.

ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದು ಅಡಿಕೆಗಲ್ಲ. ಅವರಿಗೆ ಬೇಕಾಗಿರುವುದು ಎಳೆ ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆ. ಇದನ್ನು ಮೌತ್ ಫೈಶನರ್ ಆಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಸಮಗ್ರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲು ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ತಂಡ ಕಳೆದ ಜೂನಿನಲ್ಲಿ ಚೀನಾ ಪ್ರವಾಸ ಮಾಡಿತ್ತು.

ಜನಪ್ರಿಯ ಮೌತ್ ಫೈಶನರ್

ಕ್ಯಾಂಪ್ಯೋ ತಂಡ ಮೊದಲು ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ್ದು ಚೀನಾದ ಹುನಾನ್ ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ಕೋವೀವಾಂಗ್ ಕಂಪೆನಿಗೆ. ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ

ಮೌತ್ ಫೈನರ್ ಇವರ ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ. ಇದರ ವಾರ್ಷಿಕ ಬೇಡಿಕೆ ಸುಮಾರು ನಾಲ್ಕು ಲಕ್ಷ ಟನ್. ಮೌತ್ ಫೈನರಿನಲ್ಲೂ ಹತ್ತಾರು ಬಗೆಯವು ಇವೆ. ಇಪ್ಪತ್ತು ರೂಪಾಯಿಯಿಂದ ನಾಲ್ಕು ನೂರು ರೂಪಾಯಿ ದರದ ಮೌತ್ ಫೈನರೂ ಇದೆ.

ದುಬಾರಿ ಎಂದರೆ ನಾಲ್ಕು ಚೂರುಗಳಿರುವ ಒಂದು ಬಗೆಯದು. ಇದರ ಬೆಲೆ 160 ಯುವಾನ್, ಅಂದರೆ, ಸಾವಿರದ ಆರುನೂರು ರೂಪಾಯಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ, ಮಾಲ್ಗಳಲ್ಲಿ, ಹೈವೇ ಬದಿಯ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ತೂಗಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಚೀನಾದ ಇಪ್ಪತ್ತಮೂರು ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲಿ ಒಂಭತ್ತರಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮೌತ್ ಫೈನರಿಗೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆಯಂತೆ. “ಇತರ ಪ್ರಾಂತಗಳಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದರೆ, ಅವರು ಹೊರದೇಶಗಳಿಂದ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪೂರೈಸಬೇಕಷ್ಟೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕ್ಯಾಂಪೋ ಆಡಳಿತ ನಿರ್ದೇಶಕ ಸುರೇಶ್ ಭಂಡಾರಿ. ಇವರು ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ ಅಂಗಡಿ, ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಪಾನ್ ಮಸಾಲ, ಗುಟ್ಟಾ ಜಗಿಯುವ ತಂಬಾಕಿನಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಇರಲಿಲ್ಲವಂತೆ.

ಇಪ್ಪತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಂಪೆನಿ!

ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಮೌತ್ಫೈನರ್ ತಯಾರಿಸುವ ಇಪ್ಪತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಂಪೆನಿಗಳಿವೆ. 2010ರಿಂದೀಚೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹಾಗೂ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಎಳೆ ಅಡಿಕೆ ಸಾಕಾಗದೆ ತೈವಾನಿನಿಂದ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಅಲ್ಲಿ ಸೀಸನ್ ಆರಂಭವಾಗುವುದು ನವೆಂಬರಿನಲ್ಲಿ. ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಕ್ಯೂದು ಬೇಯಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಕಾರ್ಖಾನೆಯೊಳಗಿನ ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜುಗಳಲ್ಲಿ -4 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡ್

ನಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜಿನಿಂದ ಆಯಾ ದಿನಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವಷ್ಟು ಅಡಿಕೆ ಹೊರತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗಾತ್ರ, ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಮೊದಲನೆ ಹಂತ. ವಿಂಗಡಿಸಿದ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಕನ್ವೇಯರಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಕನ್ವೇಯರಿನಲ್ಲಿ ಅದು ಚಲಿಸುತ್ತಿರುವಾಗ ಹಬೆ ಹಾಯಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ.



ಎಳೆ ಅಡಿಕೆ ಬಳಕೆ

ಸಿಪ್ಪೆಯ ಮೌತ್ಫೈನರಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಗಮನಿಸಿದರೆ ಅಚ್ಚರಿ ಮೂಡುತ್ತದೆ”, ಅಧ್ಯಯನ ತಂಡದಲ್ಲಿದ್ದ ಕ್ಯಾಂಪೋ ನಿಕಟಪೂರ್ವ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಕೊಂಕೋಡಿ ಪದ್ಮನಾಭ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, “ಪ್ರವಾಸದ ವೇಳೆ ನಮ್ಮ ಟ್ಯಾಕ್ಸಿ ಡ್ರೈವರ್ ಮೂರು ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತು ಚೂರುಗಳನ್ನು ಜಗಿದು ಉಗುಳಿದ್ದ. ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಸಿರಿವಂತರೂ ಇದನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅದನ್ನು ಚ್ಯೂಯಿಂಗ್ ಗಮ್‌ಗೆ ಪರ್ಯಾಯ ಎಂದೂ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.”

ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ನಡೆಯದೇ?

“ಚೀನಾದ ಜನಪ್ರಿಯ ಉತ್ಪನ್ನ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯೂ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಬಹುದೇ” ಎನ್ನುವುದು ಕೊಂಕೋಡಿ ಪದ್ಮನಾಭರ ಪ್ರಶ್ನೆ. ಮರುಕ್ಷಣವೇ “ಚೀನಾದ ಮೌತ್ಫೈನರನ್ನು ಪಾನ್ ಮಸಾಲ, ತಂಬಾಕು ತಿನ್ನುವ ಕೆಲ ಜನರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ. ಅವರೂ



ಕ್ಯಾಂಪೋದಲ್ಲಿ ಎಳೆ ಅಡಿಕೆಯ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

‘ಡಿಜಿಟಲ್ ಕ್ಯಾಂಪೋ’

‘ಡಿಜಿಟಲ್ ಕ್ಯಾಂಪೋ’ ಇದು ಕ್ಯಾಂಪೋ ಅಧ್ಯಕ್ಷರ ಕನಸಿನ ಯೋಜನೆ. ಕ್ಯಾಂಪೋ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸಭೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳ ವಿವರಗಳು, ಫೋಟೋಗಳು, ಹೊಸ ವಿಚಾರಗಳು ವಾಟ್ಸಪ್, ಫೇಸ್‌ಬುಕ್ ಪುಟಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. “ಇದರಿಂದಾಗಿ ಕೃಷಿಕರು ಕ್ಯಾಂಪೋ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ವಿಚಾರಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸದಸ್ಯರು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಥೆಯ ನಡುವೆ ನಿರಂತರ ಸಂಪರ್ಕ ಕಲ್ಪಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸತೀಶ್ಚಂದ್ರ. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಖಂಡಿಗೆ (ಶನಾ ಖಂಡಿಗೆ) ಯವರೂ ವಾಟ್ಸಪ್, ಫೇಸ್‌ಬುಕ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸದಸ್ಯರಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಮೊಬೈಲ್ ಆಪ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಯೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆಂತೆ.

ನಂತರ ಬಿಸಿ ಒಣಗಾಳಿ ಹಾಯಿಸಿ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮುಂದಿನ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯು ಸಕ್ಕರೆ, ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಮಿಶ್ರಿತ ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿ ಏಳುತ್ತದೆ. ಪುನಃ ಬಿಸಿಗಾಳಿಗೆ ಒಣಗುತ್ತದೆ. ಮುಂದಿನ ಹಂತ ಕನ್ವೇಯರಿನಿಂದ ಹೊರತೆಗೆದು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಎರಡು ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಸೀಳುವುದು. ಒಳಗಿರುವ ಅಡಿಕೆ ಚೂರನ್ನು ತೆಗೆದು ಸಿಪ್ಪೆಗೆ ಪರಿಮಳದ ಪೇಸ್ಟ್ ಲೇಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಬ್ರಾಂಡುಗಳನುಸಾರ ಬೇಕಾದ ದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತ ನಿರ್ವಾಹ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್. ಒಂದು ಪ್ಯಾಕಿನಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಚೂರು ಸಿಪ್ಪೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ಯಾಕುಗಳನ್ನು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ.

ಚೀನಾ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಗೆ (ಬಿಂಗ್‌ಲಾಂಗ್) ಔಷಧೀಯ ಮಹತ್ವವಿದೆ. ಕೆಲವು ಪ್ರಾಂತಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯ ಟೂತ್‌ಪೇಸ್ಟ್, ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ ಕ್ರೀಮ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. “ಅಡಿಕೆ

ಇಷ್ಟಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ” ಎಂದೂ ಸೇರಿಸಿದರು.

“ಪರಿಮಳ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ, ರುಚಿಯೂ ಇದೆ. ಸಣ್ಣ ‘ಕಿಕಿ’ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ತಂಬಾಕಿನಂತೆ ರಸ ಉಗುಳುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಪಾನ್ ಮಸಾಲದಂತೆ ಹಲ್ಲು, ಒಸಡು ಕಪ್ಪಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಹಲ್ಲು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿಯೂ ಸಿಕ್ಕಿದೆ” ಖುಷಿಯಿಂದ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ ಪದ್ಮನಾಭ.

ಚೀನಾ ದೇಶಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗಿರುವ ಎಳೆ ಹಸಿ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಕ್ಯಾಂಪೋ ಕಿಲೋಗೆ ನೂರ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗಳಂತೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತದೆ. ಕ್ಯೂಲು, ಸಾಗಾಟ ಕ್ಯಾಂಪೋದ ಜವಾಬ್ದಾರಿ. ಸುಮಾರು 50 - 55 ಅಡಿಕೆ ಒಂದು ಕಿಲೋ ತೂಗುತ್ತದೆ. ಗೊನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸಣ್ಣ ಅಡಿಕೆಗೂ ಒಂದೇ ರೇಟು.

“ಈಗ ಚಾಲಿ ಅಡಿಕೆಗೆ ಕಿಲೋಗೆ ಸುಮಾರು ಇನ್ನೂರೈವತ್ತು ರೂ. ದರವಿದೆ. ಕಿಲೋಗೆ ಸುಮಾರು ನೂರ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಒಣ ಅಡಿಕೆ ಬೇಕು. ಅದರಲ್ಲಿ ಶೇ. 15ರಷ್ಟು ಪಟೋರ, ಸಿಪ್ಪೆಗೋಟು, ಕರಿ, ಸಿಕ್ಕಿದರೆ



ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಪೂರ್ವ ತಯಾರಿ

ಸರಾಸರಿ ಕಿಲೋಗೆ ಇನ್ನೂರ ಮೂವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಸಿಕ್ಕಿದಂತಾಯಿತು. ಇದಕ್ಕೆ ಕ್ಯೂಲು, ಹೆಕ್ಟುವುದು, ಒಣಗಿಸಿ ಸುಲಿಯುವ ವೆಚ್ಚವೂ ಇದೆ. ಇದರ ಬದಲಾಗಿ ಆರು ತಿಂಗಳ ಮೊದಲೇ ಒಂದು ಎಳೆತು ಅಡಿಕೆಗೆ ಎರಡು ರೂ.ನಂತೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುವುದು ಪದ್ಮನಾಭರ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ.

“ಅದೇನು ಕಾರಣವೋ. ಚಾಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪ್ರದೇಶದ ಕೃಷಿಕರು ಎಳೆ ಅಡಿಕೆ ಕೊಯ್ಯಲು ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕಳೆದ ವರ್ಷವೇ ಈ ಬಗ್ಗೆ



ಕೋವೀವಾಂಗ್ ಕಂಪನಿಯ ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ ನಿರತ ಕ್ಯಾಂಪೋ ತಂಡ

ಅನುಮಾನವಿತ್ತು. ಈ ಬಾರಿಯೂ ಇದೇ ಅನುಭವವಾಗಿದೆ. ನಿಜವಾಗಿ ಇದರಿಂದ ಕೃಷಿಕರಿಗೂ ಉತ್ತಮ ಆದಾಯ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಎಳೆ ಅಡಿಕೆಯನ್ನೇ ಕ್ಯೂಲು ಮಾಡುವ ಮೆಲೆನಾಡು, ಬಯಲುಸೀಮೆಗಳ ಅಡಿಕೆ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ, ಮರಕ್ಕೆ ಏನೂ ತೊಂದರೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಮನವರಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಕೆಲವು ಕೃಷಿಕರು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಮಾನಂದ ಶೆಟ್ಟಿಗಾರ್ ಅನುಭವ.

“ಈ ವರ್ಷ ಚೀನಾದ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದುದು ಹತ್ತು ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಒಣ ಎಳೆ ಅಡಿಕೆಗೆ. ಆದರೆ ನಾವು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಿದ್ದು ಎರಡು ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ನಿಗೆ. ಈ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಂಪೋಗೆ ಲಾಭ ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶವಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುವುದು ಎಸ್. ಆರ್. ಸತೀಶ್ಚಂದ್ರರ ವಿವರಣೆ.

ಅವರು ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತಾರೆ. “ಚೀನಾಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವುದು ಕ್ಯಾಂಪೋ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮಹತ್ವಾಕಾಂಕ್ಷಿ ಯೋಜನೆ. ಅಡಿಕೆಗೆ ಹೊಸ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಿಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನದ ಪರಿಚಯ ನಮಗೂ ಆದ ಹಾಗಾಯಿತು. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮೌತ್‌ಫ್ಲಶನರಿನಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಆಂತರಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಯೂ ವಿಪುಲ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿಯೂ ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಈಗಾಗಲೇ ಅಧ್ಯಯನ ನವನ್ನೂ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದೇವೆ.” ❖



ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಜಂದಾಕ್ರಾಗಿ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ

**ಫೋನ್/ಖುಂಜಂಜೆ ಮೂಲಕ
ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ ತಿಳಿಸಿ.
ವಿಸಿವಿ ಮಾಡಲು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳಿ.**

**ವಾರ್ಷಿಕ ರೂ. 175,
3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ರೂ. 500,
ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ರೂ. 820.
+ ವಿಸಿವಿ ಶುಲ್ಕ ರೂ. 30**

**ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ನದೀಕರಣಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯ
(08251) 231 240**





ಟ್ಯಾಂಕರಿಂದ ನೀರು ತುಂಬುತ್ತಿರುವುದು



ಜಲಮಟ್ಟ ಅಳಿಯುವ ಉಪಕರಣದ ಇಳಿಸುವ ತುದಿ

ನಿಮ್ಮ ಕೊಳವೆಬಾವಿ ನೀರು ಕುಡಿದೀತೇ?

ನೀರು ತುಂಬಿಸಿದರೆ ಅದನ್ನು ಕುಡಿಯುತ್ತದೆಯೇ ಎಂದು ನೋಡುವ ಈ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮರುಪೂರಣ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಇಲ್ಲದ ಕೊಳವೆಬಾವಿಗಳಿಗೆ ನೀರುಣಿಸಲೆಂದು ಮಾಡುವ ವೃಥಾ ಖರ್ಚು ತಪ್ಪಿಸುತ್ತದೆ.

• ಎಸ್ಸಿ



ರಾಮಮೋಹನ್

ಅದೆಷ್ಟೋ ಮಂದಿ ಇತರ ಸುಲಭ, ಸುಸ್ಥಿರ ದಾರಿ ಇದ್ದರೂ ಗೊತ್ತಿದ್ದರೂ, ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದೆಯೇ ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಕೊರೆಸಿ ಅವನತಿಗೆ ಕಾರಣರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈ ವಿಚಾರ ಮತ್ತೆ ನೆನಪಿಸಬೇಕಾದದ್ದು, ವಾಸ್ತವ ಹಾಗಿದ್ದರೂ, ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಮರುಪೂರಣ ಇಂದು ಹಿಂದೆಂದಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ. ಒಳಗಿನ ಚಿತ್ರ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಾಣದ್ದರಿಂದ ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಗೊಂದಲ, ಪರಸ್ಪರ ವಿರೋಧಾಭಿಪ್ರಾಯ ಇದ್ದೇ ಇದೆ.

ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಮರುಪೂರಣ ಯಶಸ್ವಿ ಆದೀತೇ, ಆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಉಪಯೋಗವಿದೆಯೇ ಅಂದರೆ, ಕೊಳವೆಬಾವಿ ನೀರು ಕುಡಿಯಬಲ್ಲುದೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲು ಸರಳ ದಾರಿಗಳಿರಲಿಲ್ಲ.

ಹೈದರಾಬಾದಿನ ಸೆಂಟರ್ ಫಾರ್ ವರ್ಲ್ಡ್ ಸಾಲಿಡಾರಿಟಿ (CWS) ಎಂಬ ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆ ಒಂದು ವಿಧಾನ ಬಳಸುತ್ತಿದೆ. ವಿಧಾನ ಹೀಗಿದೆ: ಮೊದಲಿಗೆ ಮರುಪೂರಣ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕೊಳವೆಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಮಟ್ಟ ಎಷ್ಟಿದೆ ಎಂದು ವಾಟರ್ ಲೆವೆಲ್ ಇಂಡಿಕೇಟರ್ ಬಳಸಿ (ಇವು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ) ಗುರುತಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಅನಂತರ ಟ್ಯಾಂಕರಿನಲ್ಲಿ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲೇ ತಂದಿಟ್ಟು ಕೊಂಡ ನೀರನ್ನು ಕೊಳವೆಬಾವಿಗೆ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದುಸಾವಿರ ಲೀಟರ್, ಟ್ಯಾಂಕರ್

ನೀರು ಪೂರ್ತಿ ಖಾಲಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಬೋರ್‌ವೆಲ್ಲಿನ ನೀರಿನ ಮಟ್ಟ ಅಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಿನ ಜಲಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಈಗಿನದು ಭಾರೀ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇದ್ದರೆ, ಅಥವಾ ಓವರ್‌ಫ್ಲೋ ಇದ್ದರೆ ರೀಚಾರ್ಜ್ (ಮರುಪೂರಣ) ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯೋಗವಾಗದು ಎಂದರ್ಥ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಹಿಂದಿನ ಮಟ್ಟದಷ್ಟೇ ಎರಡನೆಯದು ಇದ್ದರೆ ಅಥವಾ ಕಡಿಮೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇದ್ದರೆ ಆ ಕೊಳವೆಬಾವಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ 'ನೀರು ಕುಡಿಯೋ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ' ಇದೆ ಎಂದರ್ಥ.

CWS ಕಳೆದ ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ಧರ ಮರುಪೂರಣ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆಯಂತೆ. ಸಂಸ್ಥೆಯ ಲೈಫ್‌ಹುಡ್ ಪ್ರೋಗ್ರಾಮ್ ನಿರ್ದೇಶಕ ಆರ್.ವಿ. ರಾಮಮೋಹನ್ "ಫ್ಲಗ್ ಟೆಸ್ಟ್ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ತಂತ್ರಜ್ಞರು ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಈ ಟೆಸ್ಟ್ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಹೊಸತೇನಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ನಾವು ಸರಳೀಕರಿಸಿದ್ದೇವೆ, ಅಷ್ಟೇ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

CWS ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ವರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು

ಕಮ್ಮಿ ಐನೂರು ಬೋರ್‌ವೆಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಈ ಮರುಪೂರಣ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿದೆ. "ಅದರಲ್ಲಿ 40 ಶೇಕಡಾ ಕೊಳವೆಬಾವಿಗಳು ಮರುಪೂರಣದಲ್ಲಿ ವಿಫಲ ಎಂದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಾಮಮೋಹನ್.

ರಾಮಮೋಹನ್ ಸಂಸ್ಥೆ ಈಚೆಗೆ ಈ ಪರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅನುಶೋಧನೆ ಮಾಡಿದೆ. ಈ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಮೂಲಕ ಅವರು 'ಹೆಚ್ಚು ಮರುಪೂರಣ' ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಕೊಳವೆಬಾವಿಯನ್ನೂ ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಎರಡು ಔಟ್‌ಲೈಟ್‌ಗಳಿರುವ ಟ್ಯಾಂಕರು ತರುತ್ತಾರೆ. ಎರಡರ ಮೂಲಕವೂ ನೀರನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಕೊಳವೆಬಾವಿಗೆ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಒಂದು ಔಟ್ ಲೈಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ಸೆಕೆಂಡಿಗೆ 2 - 3 ಲೀಟರಿಗೆ ಬದಲು ನಾಲ್ಕಾರು ಲೀಟರ್ ನೀರು ಕೊಳವೆಬಾವಿಯೊಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಬೋರ್‌ವೆಲ್ಲು ಭಾರೀ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೀರು ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರೆ 10 x 10 ಅಡಿಯ ಮರುಪೂರಣ ಹೊಂಡಕ್ಕೆ ಬದಲು 8 x 8 ಅಡಿಯದನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಗಾತ್ರ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿಸಿದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ತುಂಬಲು ಬೇಕಾದ ಶೋಧಕ ಸಾಮಗ್ರಿಯೂ ಕಮ್ಮಿ ಸಾಕು. ಒಟ್ಟು ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ರೂ. ಉಳಿತಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಎರಡು ಬಹಿರ್‌ದ್ವಾರಗಳಿರುವ ಟ್ಯಾಂಕರು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಈ ಪರೀಕ್ಷೆಯ ಪ್ರಯೋಜನ ಗಮನಿಸಿದ ನಬಾರ್ಡ್ ಕೂಡಾ ಈಗ ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಮರುಪೂರಣಕ್ಕೆ ಸಾಲ ಕೊಡುವ ಮೊದಲು ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಒತ್ತಾಯಿಸುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಬೇಕಾದಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು ಮಾಡಿಕೊಡುವ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳು ಇಲ್ಲ ಅನಿಸುತ್ತದೆ.

ರಾಮಮೋಹನ್
94401 94866 (7 8 PM)
ramamohan@cwsy.org

ಶ್ರಮ ಉಳಿಸುವ ಉಪಕರಣ ಅಡಿಕೆ ಗೊನೆ ಕ್ಯಾಚರ್

ಶ್ರಮ ಉಳಿಸುವ
ಉಪಕರಣಗಳು

04



ಚಿತ್ರ, ಲೇಖನ:
ಗಜಾನನ ವಯ್ಯ, ಮುಂಡಾಜಿ

ಅರ್ಧ ಇಂಚಿನ ಎರಡು ಮೀಟರ್ ಉದ್ದದ ಜಿ.ಐ. ಪೈಪ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಮೀಟರ್ ವ್ಯಾಸವಾಗುವಂತೆ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ಬಾಗಿಸಿ ವೆಲ್ಡ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಇದೇ ಥರದ ಅರ್ಧ ಇಂಚಿನ ಇನ್ನೊಂದು ಜಿ.ಐ. ಪೈಪನ್ನು ಒಂದು ತುದಿಯಲ್ಲಿ 'Y' ಆಕಾರ ಬರುವಂತೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದರ 'V' ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಡ್ಡಪಟ್ಟಿ ಜೋಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ಅದನ್ನು ರಿಂಗಿಗೆ ವೆಲ್ಡ್ ಮಾಡಬೇಕು.

ನೆಲದಿಂದ ಒಂದೂವರೆ ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ಮೂರು ಕಾಲುಗಳನ್ನು 'U' ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇವನ್ನು ರಿಂಗಿನ ಅಡಿಭಾಗಕ್ಕೆ ವೆಲ್ಡ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ರಿಂಗಿಗೆ ಸುತ್ತಲೂ ಎರಡು ಮಡಿಕೆ ಮಾಡಿದ ಬಲೆ ಹೆಣೆಯಬೇಕು. ಈಗ ಅಡಿಕೆ ಗೊನೆ ಕ್ಯಾಚರ್ ರೆಡಿ.

ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಒಬ್ಬನೇ ಹೊತ್ತೊಯ್ಯಬಹುದು. ಅಡಿಕೆ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವವನು ಎಲ್ಲಿಗೆ ಗೊನೆ ಕೆಡವುತ್ತಾನೆ ಎಂದು ಮೊದಲೇ ಕೆಳಗಿನಿಂದ ಅಂದಾಜಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಈ ಸಾಧನವನ್ನಿಟ್ಟರೆ ಗೊನೆ ನೇರವಾಗಿ ಇದರೊಳಕ್ಕೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಗೊನೆ ಹಾಗೂ ಉದುರಡಿಕೆ ಹೆಕ್ಕುವ ಶ್ರಮ, ಸಮಯ ಉಳಿತಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಅನುಶೋಧನೆ, ರಚನೆ:
ಟೈಟಸ್ - 94819 38970



ಕೊಯ್ಲುಗಾರ ಎಲ್ಲಿ ಗೊನೆ ಕೆಡವುತ್ತಾನೆ ಎಂದು ಊಹಿಸಿ ಆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ಉಪಕರಣ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಉದುರಡಿಕೆ ಹೆಕ್ಕುವ ಕೆಲಸವಿಲ್ಲ

ಕೊಯ್ಲಿನ ಅಡಿಕೆ ಹೆಕ್ಕುವ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ಶ್ರಮ ಉಳಿತಾಯ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಸಾಧನವನ್ನು ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ ತಾಲೂಕಿನ ಕೃಷಿಕರು ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನೆರಿಯ ಗ್ರಾಮದ, ಗಂಡಿಬಾಗಿಲು ನಿವಾಸಿ ಟೈಟಸ್ ತನ್ನ ಈ ಅನುಶೋಧನೆಯನ್ನು ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಹೆಣ್ಣಾದ ಗೊನೆ ಕಿತ್ತು ತಂದು ಒಣಗಿಸುವುದು ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಯ ಒಂದು ಮುಖ್ಯ ಹಂತ. ಗೊನೆ ತೆಗೆಯಲು ಕುಶಲಕರ್ಮಿಗಳು ಬೇಕು. ಬಿದ್ದ ಗೊನೆ, ಅಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ಅಂಗಳಕ್ಕೆ ಹೊತ್ತು ತರಲು ಕಾರ್ಮಿಕರು ಅಗತ್ಯ.

ವ್ಯಾಜ್ಜಿ

ವ್ಯಾಜ್ಜಿ

ಜಡಿ ಮಳೆಗೆ ಬೆಳೆ ಪೂರ್ತಿ ಹಾಳಾಯ್ತು.
ಆದರೆ ಎಲ್ಲರೂ ಹೇಳ್ತಿದಾರೆ,
ವಾರದ ಹಿಂದೆ ಪೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದ
ನನ್ನ ಹೊಲದ ಪೋಷಣೆಗೆ
ಖಂಡಪ್ಪ ಲೈಕ್ ಯಾರದಕ್ಕೂ ಖಂಡಿಲ್ಲವಂತೆ.



ತೆಂಗಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಅಗಲ
ವಿಧಾನದಿಂದ ಮರಗಳು ಸದಾ
ಹಸಿರಾಗಿರುವುದು, ಗರಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ
ಹೆಚ್ಚಳ ಆಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ್ದೇವೆ.



ವಾಟ್ಸಪ್ ಸುಳಿವುಗಳಿಂದ



ತೆಂಗಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ನೀರಿಂಗಿಸಲು ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬಿದ ಅಗಲ

ನಮ್ಮ ಮೂಲ ತೋಟ ಇರುವುದು ಬಂಟ್ವಾಳ
ತಾಲೂಕಿನ ಕೋಡಪದವಿನ ಕೆಲಿಂಜದಲ್ಲಿ. ಕಲ್ಲಡ್ಡದ
ಸನಿಹ ಇನ್ನೊಂದು ತೋಟವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿ
ಒಂಭೈನೂರು ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳಿರುವ ತೆಂಗು
ತೋಟವಿದೆ. ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಯಿಂದ ನೀರು
ನಿರ್ವಹಣೆ. ಹನಿ ನೀರಾವರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮೂಲಕ
ನೀರಣಿಕೆ.

ತೆಂಗಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ತೆಂಗಿನ
ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬುವ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸಿದ್ದೇನೆ.
ಇದರಿಂದಾಗಿ ಭಾಗಶಃ ನೀರೊತ್ತಾಯದ
ಅಡ್ಡಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ.

ಮಳೆಗಾಲದ ಮೊದಲು ತೆಂಗಿನ ಸಾಲು ಬಿಟ್ಟು

● ವೆಂಕಟ ಗಿರೀಶ್ ಸಿ.ಎಸ್.

ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಅಗಲ (trench) ತೋಡಿ
ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡೆ. ಮಳೆ ಬಂದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ
ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತುಂಬಿಸಿದೆ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಒಂದು
ಪದರ ಮಣ್ಣು ಹರಡಿದೆ. ಒಂದು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದ
ಮಣ್ಣು ಒಂದು ಗೇಣಿನಷ್ಟು ಜಗ್ಗಿತು. ಪುನಃ ಒಂದು
ಪದರ ಮಣ್ಣು ಹಾಕಿಸಿದೆ.

ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಹೆಚ್ಚು ಜಗ್ಗಿದಾಗ ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನೇ
ಪದರವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದ್ದೂ ಇದೆ. ಈಗ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ
ತೋಟದ ನೀರು ಹರಿದು ಹೊರಗೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.
ಹರಿಯುವ ನೀರಿರುವಲ್ಲಿ ಅದನ್ನೂ ಈ ಅಗಲಿಗೆ
ತಿರುಗಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಇದೀಗ ಎರಡನೇ ವರುಷ. ಕಳೆದ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ
ನೀರಿಗೆ ತತ್ಪಾರವಾಗಿತ್ತು. ಈ ಕ್ರಮ ಅಳವಡಿಸಿದ
ಆಚೀಚೆಗೆ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹಸಿರಾಗಿದ್ದುದನ್ನು
ಗಮನಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಉಳಿದ ಮರಗಳು ನೀರು ಸಾಕಾಗದೆ
ಸೋನೆಗಳು ಬಾಗಿದ್ದವು.

ನೀರು ಸರಾಗವಾಗಿ ಇಂಗುತ್ತದೆ, ನೀರಿಂಗಿಸುವ
ಮತ್ತು ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಮಣ್ಣು
ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ಹರಿದು ಹೋಗುವ ನೀರಿನ
ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮರಕ್ಕೆ
ಬೇಕಾಗುವ ಪೋಷಾಕಿನ ಒಂದಷ್ಟು ಅಂಶವನ್ನು ಈ
ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಗಳು ಪೂರೈಸುತ್ತವೆ. ಇವಿಷ್ಟು ನಾನು
ಕಂಡುಕೊಂಡ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು.

ಈ ವರುಷ ಎಷ್ಟು ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಅಗಲ
ತೋಡಿಸಬೇಕೆಂಬ ಅಂದಾಜು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ.
ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬುವುದಕ್ಕೂ ತುಂಬ ಮೊದಲೇ ಅಗಲ
ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇನೆ. ಕಾರ್ಮಿಕ ಅಭಾವದ
ಈ ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಜೆಸಿಬಿ ಯಂತ್ರದ ಅವಲಂಬನೆ
ಅನಿವಾರ್ಯ ತಾನೇ?

ಅಗಲಿನ ಆಳ ಸುಮಾರು ಮೂರಡಿ ಚೆಸಿಬಿಯ

ಬಕೆಟಿನಷ್ಟು. ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಲು ಆಗಿ ಸುಲಿದ
ನಂತರವಷ್ಟೇ ಕಾಲುವೆಗೆ ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬಿಸಲು ಶುರು.
ಒಮ್ಮೆ ಕಾಲುವೆಗೆ ತುಂಬಿಸಿದ ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆ
ಮಣ್ಣುಗಳು ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ ಆರು ವರುಷ ಬೇಕು.
ಒಂದು ತೆಂಗಿನ ಮರಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 500-600
ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಗಳು ಬೇಕು.

ಸಿಪ್ಪೆ ಹುಗಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನೀರೊತ್ತಾಯದ ಅಡ್ಡ
ಪರಿಣಾಮಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿವೆ. ಸ್ವಂಜನಂತಹ
ರಚನೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆಯು ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ
ನೀರನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಮರದ
ಬೇರುಗಳಿಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯು ಅದರ
ತೂಕದ ಆರಂಭ ಪಟ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡುವ
ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ.

ಕೆಲಿಂಜದ ತೋಟದಲ್ಲೂ ಮೊದಲು ಪ್ರಯೋಗ
ಮಾಡಿದ್ದೆವು. ಎರಡು ತೆಂಗಿನ ಮಧ್ಯೆ ಸುಮಾರು
ಮೂರಡಿ ಉದ್ದ, ಅಗಲ, ಅಳದ ಹೊಂಡ ತೆಗೆದು
ಅದರಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತುಂಬಿಸಿದ್ದೆವು.
ಫಲಿತಾಂಶ ಗಮನಾರ್ಹ.

ಅಡಿಕೆ ತೋಟದ ಉಜಿರುಕಣಿಗೂ ತೆಂಗಿನ
ಸಿಪ್ಪೆ ತುಂಬಿಸಿದ್ದೆವು. ಮೊದಲೆರಡು ವರುಷ ನೀರು
ಸರಾಗವಾಗಿ ಹರಿದು ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮೂರನೇ
ವರುಷಕ್ಕಾಗುವಾಗ ತೆಂಗಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯು ಪೂರ್ತಿ
ಪುಡಿಯಾಗಿ ಮಣ್ಣಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿತು. ನೀರಿನ
ಹರಿವಿಗೆ ತೊಂದರೆಯಾಯಿತು. ನಂತರ ಪೂರ್ತಿ
ಕಣಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಬೇಕಾಯಿತು.

ತೆಂಗಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಈ ವಿಧಾನದಿಂದ
ಮರಗಳು ಸದಾ ಹಸಿರಾಗಿರುವುದು, ಗರಿಗಳ
ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಳ ಆಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ್ದೇವೆ.
ಒಂದೆರಡು ವರುಷಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಫಸಲೂ
ನಿರೀಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ಈ ವರುಷ ಕಾಲುವೆ ಮೇಲೆ
ಕುಂಬಳದ ಬೀಜ ಊರಿದ್ದೇನೆ.

ಈ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ನಾನು ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು
ಕಾಸರಗೋಡು ಸಿಪಿಸಿಆರ್‌ಎ ನಡೆಸಿದ ಅಧ್ಯಯನದ
ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ.

ವೆಂಕಟ ಗಿರೀಶ್ ಸಿ.ಎಸ್. - 94491 04155

ಆನ್‌ಲೈನ್ ಚಂದಾ ಸೌಲಭ್ಯ

ಕೆನರಾ ಬ್ಯಾಂಕ್, ಪುತ್ತೂರು ಶಾಖೆ, (ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆ) ಉಳಿತಾಯ ಖಾತೆ ನಂ: 0615101082277
(IFSC - CNRB 0000615)ಕ್ಕೆ 'ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ' ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕವೂ ಚಂದಾ
ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ, ದೂರವಾಣಿ ಮತ್ತು ಚಂದಾ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ
Customer Care ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ದೂರವಾಣಿ ಅಥವಾ ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕ ದಯವಿಟ್ಟು ತಿಳಿಸಿ.
ನೆನಪಿಡಿ, ಆನ್‌ಲೈನ್ ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದಾಗ ನೀವು ನಮಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ
ವಿವರ ತಿಳಿಸಿದರಷ್ಟೇ ಪಾವತಿ ಯಾರಿಂದ, ಯಾಕಾಗಿ ಬಂತು ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

(08251) 231 240, 94833 65791 adikepatrike@gmail.com

ಈಗಷ್ಟೇ ಪದವಿ ಮುಗಿಸಿದ ನಿಮ್ಮ ತಲೆಯಲ್ಲಿ ನೂರೆಂಟು ಯೋಚನೆ. ಏನಾದರೂ ಕೃಷಿಸಂಬಂಧಿ ಉದ್ಯಮ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ಅದಮ್ಯ ಆಸೆ. ಆದರೆ ಕೃಷಿಯ/ಉದ್ಯಮದ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಹಾಗೂ ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲ. ಹಣಕಾಸು ಹೊಂದಿಸುವುದು ಹೇಗೆ ಎಂಬ ಚಿಂತೆ! ವಾರುಕಟ್ಟೆ ಎಲ್ಲಿ ಅಂತ ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೀರಿ. ಹೀಗಿರುವಾಗ ಯಾರಾದರೂ ಸರಿಯಾದ ಮಾಹಿತಿ, ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟು ದಡ ಮುಟ್ಟಿಸುವ ತನಕ ಹೆಗಲೆಣೆಯಾಗಿ ನಿಲ್ಲುವಂತಿದ್ದರೆ ಎಷ್ಟು ಅನುಕೂಲ ಅಲ್ಲವೆ? ಹೌದು ಈಗ ಅಂತಹ ಸೇವೆ ಲಭ್ಯವಿದೆ!

ಹಾಗೆಂದಾಕ್ಷಣ ಇದು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಲಹಾ ಶುಲ್ಕ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸ್ಥಳೀಯ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಲ್ಲದ ಸಲಹೆ ಕೊಡುವ ಯಾವುದೋ ಕಾರ್ಪೊರೇಟ್ ಕಂಪೆನಿ ಅಲ್ಲ. ಕೃಷಿ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಯಾವುದೋ ಒಂದು ಹಂತಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸಲಹೆ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಸಂಸ್ಥೆಯೂ ಅಲ್ಲ. ಮಧ್ಯಮ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ದೊಡ್ಡ ಉದ್ಯಮ ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವವರಿಗೆ ಹೊಸ ಭರವಸೆ ಹುಟ್ಟಿಸಬಲ್ಲ ಕಂಪೆನಿ ವೇ2ಎಬಿಐ.



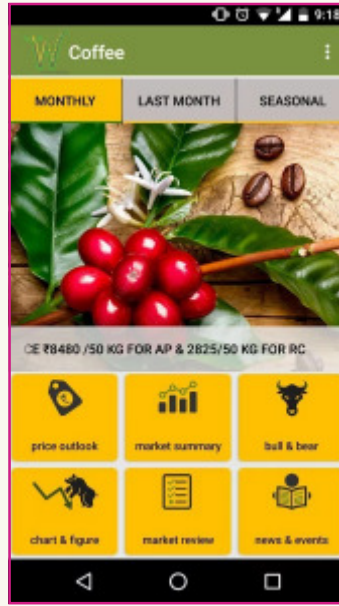
● **ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ**
99022 73468

ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ 2014ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದ ಈ ಕಂಪೆನಿ ಕೃಷಿಸಂಬಂಧಿ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನು ಶುರು ಮಾಡಲು ಸಲಹಾ ಸೇವೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಉದ್ಯಮದ ಆಯ್ಕೆ, ಕ್ರಿಯಾಯೋಜನೆ ತಯಾರಿಕೆ, ಹಣಕಾಸಿನ ಸಹಾಯ, ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಮಂಜೂರಾತಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆ ಹೀಗೆ ಉದ್ಯಮದ ಎಲ್ಲ ಹಂತಗಳಲ್ಲೂ ಕಂಪೆನಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಲು ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವ ಯುವಕರು, ಕೃಷಿಕರು, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ಯಮಿಗಳು, ರಫ್ತುದಾರರು, ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕೋದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಬಹಳ ಅನುಕೂಲ. ಕಂಪೆನಿ ಉದ್ಯಮವನ್ನು ಆರಂಭಿಸಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವ ವಿಷಯ ಹಾಗೂ ತತ್ವಗಳನ್ನು ಕಲಿಸಲು ಡಿಪ್ಲೊಮಾ ಕೋರ್ಸ್‌ನೂ ನಡೆಸುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ನವೋದ್ಯಮಗಳ ಕಲ್ಪನೆಗಳಿಗೆ ರೂಪು ನೀಡಲು ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಲಾಭರಹಿತ ಶುಲ್ಕದೊಂದಿಗೆ ಬೆಂಬಲ. ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ-ಎಲ್ಲಿ, ಏನು ಮತ್ತು ಹೇಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಲಾಭದಾಯಕ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆ ಬೇಲೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಕೋಟಗನಹಳ್ಳಿಯ ಡಾ. ಡಿ. ಪ್ರಸನ್ನ ಈ ಕಂಪೆನಿಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ. ಅಗ್ರಿಬಿಸಿನೆಸ್ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಂಬಿಎ ಹಾಗೂ ಪಿಹೆಚ್.ಡಿ. ಮಹೇಂದ್ರ ಕಂಪೆನಿ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ಹದಿನಾಲ್ಕು ವರ್ಷದ ಅನುಭವ. ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಮೀಣ

ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಲು www.way2agribusiness.com

ಹಿನ್ನೆಲೆ. ಇವರು ಸಲಹೆ ನೀಡುವ ಕೆಲವು ಉದ್ಯಮಗಳು - ಹಸಿರುಮನೆ ಕೃಷಿ, ಆಡು ಸಾಕಣೆ, ಡೈರಿ, ಜೀನುಸಾಕಣೆ, ತೆಂತಾ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಕೆ, ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮತ್ಸ್ಯೋದ್ಯಮ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಕೃಷಿ ಪ್ರವಾಸ, ರೈತಗುಂಪುಗಳ ರಚನೆ, ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆ ಇತ್ಯಾದಿ. ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಉದ್ಯಮಗಳ ಮಾಹಿತಿ ಇದೆ. “ನಾವು ತುಂಬಾ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್‌ಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ವಾಣಿಜ್ಯಕವಾಗಿ ಯಶಸ್ಸು ಗಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿರುವ ಉದ್ಯಮದ ಗಾತ್ರ ನಮಗೆ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಆದರೆ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್‌ಗಳಿಗೆ ಫೋನ್ ಮೂಲಕವೇ ಉಚಿತ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತೇವೆ”. “ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟಿನ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಸಲಹಾ ಶುಲ್ಕ ಪಾವತಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ನಮ್ಮ ಒಟ್ಟು ಸಲಹಾ ಶುಲ್ಕ ಇಡೀ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟಿನ ಮೊತ್ತದ ಶೇಕಡಾ ಹತ್ತನ್ನು ಮೀರುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಕೃಷಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಏಳುಬೀಳು ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಸಲಹಾ ಸೇವೆ ಹೊರೆ ಆಗಬಾರದು ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ನಾವು ಕಡಿಮೆ ಶುಲ್ಕ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪ್ರಸನ್ನ. ಇದುವರೆಗೆ ಹಸಿರುಮನೆ, ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಹತ್ತು ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕೃಷಿಯಿಂದ ದೂರ ಸರಿಯುತ್ತಿರುವ ಯುವ ಪೀಳಿಗೆಯನ್ನು ಸೆಳೆಯಲು ಇಂತಹ ಉಪಕ್ರಮಗಳು ನಿಜಕ್ಕೂ ಉಪಕಾರಿಯಾಗಬಹುದು. ❖

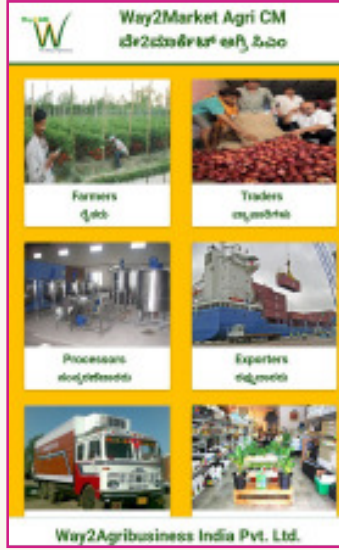


ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಆ್ಯಪ್

ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ವೇ2ಎಬಿಐ ಕಂಪೆನಿ ಎರಡು ಆ್ಯಂಡ್ರಾಯ್ಡ್ ಆ್ಯಪ್‌ಗಳನ್ನೂ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹೊರತಂದಿದೆ. ಗೂಗಲ್ ಪ್ಲೇಸ್ಟೋರಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಇವೆರಡನ್ನೂ ಬಳಸಲು ಅಂತರ್ಜಾಲದ ಸೌಲಭ್ಯ ಅಗತ್ಯ. ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಉಚಿತ ಬಳಕೆ. ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಅವಧಿಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಶುಲ್ಕ ಪಾವತಿಸಿ ಬಳಸಬಹುದು.

1) Way2ABI Agri FBI: ಇಲ್ಲಿ ಆಯ್ಕೆ ಬೆಳೆಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ದರ ಹಾಗೂ ಮುನ್ನೂಚನೆ ಲಭ್ಯ. ಕಾಫಿ, ಮೆಣಸು, ಅಡಿಕೆ, ತೆಂಗು ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿ, ಟೋಮೆಟೋ, ಈರುಳ್ಳಿ, ತೊಗರಿ ಮತ್ತು ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಇವೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬೆಳೆಯಲ್ಲೂ ಕಳೆದ ತಿಂಗಳಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ದರ, ಅವಕ, ಬೇಡಿಕೆ, ದರ ಏರಿಕೆ ಮತ್ತು ಇಳಿಕೆಗೆ ಕಾರಣವಾದ ಅಂಶಗಳು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸುದ್ದಿಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. “ತಿಂಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈ ತಿಂಗಳ ದರ ಎಷ್ಟಿರಬಹುದು, ರಫ್ತು-ಆಮದು ವಿಷಯ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಕರು ಮಾರಬೇಕೋ ಬೇಡವೋ ಎಂಬ ಸಲಹೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಕಾಲಮಾನದ ದರ ಏರಿಳಿತಗಳನ್ನು ‘ಸೀಸನಲ್’ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದು. ಈ ಆ್ಯಪ್ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆದು ಸೂಕ್ತವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಮಾಡಿ ನಷ್ಟ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಬಹಳ ಅನುಕೂಲ.

2) Way2Market Agri CM: ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಕೊಳ್ಳಲು, ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಅನುವಾಗುವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಆ್ಯಪ್. ಇದು ಕೃಷಿಕರು, ಒಳಸುರಿ ಮಾರಾಟಗಾರರು, ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವವರು, ರಫ್ತುದಾರರು, ಹೊರರಾಜ್ಯದ ಗ್ರಾಹಕರು ಇರುವ ವೇದಿಕೆ. ತಜ್ಞ ಸಲಹೆಯೂ ಲಭ್ಯ. ಮಾಹಿತಿ ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿದೆ.



ಹಲಸು ಆಂದೋಳನಕ್ಕೆ ಎಂಟು ವರುಷ. ಈ ನಡುವೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಹದಿಮೂರು ವಿಶೇಷಾಂಕ, ನೂರಾರು ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿದೆ. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ, ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾಹಿತಿಗಳ ಶೋಧ ಮಾಡಿ ಬೆಳಕಿಗೆ ತಂದಿದೆ.

ಅಪ ಮಾಹಿತಿಯಿಂದ ಸ್ಫೂರ್ತಿಗೊಂಡು 'ಹಲಸು ಸ್ನೇಹ ಕೂಟ' ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು. ಹಲಸು ಮೇಳಗಳನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಿತು. ಮಾವು, ಸಿರಿಧಾನ್ಯ, ಸೊಪ್ಪು, ಗೆಡ್ಡೆ, ತರಕಾರಿ ಮೇಳಗಳು ನಡೆದುವು. ಇವೆಲ್ಲಾ ಸೀಮಿತ ಹೆಗಲುಗಳ ಯತ್ನದಿಂದ ಸಂಪನ್ನವಾಗಿದ್ದುವು.

ಹದಿನೈದರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತು ಕುಟುಂಬಗಳು ಹಲಸು ಸ್ನೇಹ ಕೂಟದಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯ. ಯೋಜನೆಯಿಂದ ಅನುಷ್ಠಾನವರೆಗೆ. ಈ ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಸವಿಯು ಹೇಗೆ ಬೇರನ್ನಿಳಿಸಿದೆ - ಮುಳಿಯ ವೆಂಕಟಕಪ್ಪ ಶರ್ಮರಿಗೆ ತಿಳಿಯುವ ಕುತೂಹಲ. ಒಂದೊಂದು ಮನೆಯವರು ಹಲಸಿನ ಒಂದೊಂದು ಸಿಹಿ, ಖಾರದ ತಿಂಡಿಯನ್ನು ಮಾಡಿ ತರುವಂತೆ ವಿನಂತಿಸಿದರು.

ಜುಲೈ 31. ಕೇಪು-ಉಬರು ರಾಜಗೋಪಾಲ ಭಟ್ಟರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ 'ಹಲಸು-ಹೊಸತು' (ಹಹೊ) ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ. ನಲವತ್ತಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಹಲಸಿನ

ಬಹುದೆಂದು ಯೋಚಿಸುತ್ತೇನೆ. ಇದರ ಫಲವೇ ಹ್ಯಾವಿಗಿ." ಎನ್ನುವ ಹಿಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು ನಳಿನಿ ಮಾಯಿಲಂಕೋಡಿ. "ಫುಡ್‌ಗ್ರೇಡ್ ಕ್ಯಾನ್‌ಗಳಲ್ಲೇ ಉಪ್ಪುಸೊಳೆ ಹಾಕಿ," ಕಾಸರಗೋಡು ಕೆವಿಕೆಯ

ಖಾದ್ಯಗಳೆಲ್ಲವೂ ಬಹುತೇಕ ಹೊಸತು. ಎಲ್ಲರೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಐಟಂ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಿಜಕ್ಕೂ ಇದೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಹೆಜ್ಜೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಮಾರಿಹೋಗಿ ಬಹುದಾದ ಗುಣಧರ್ಮವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದುವು.

ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳ ಮಾಲೆ ಹಲಸು ಹೊಸತು

ಚಿತ್ರಗಳು : ಅರವಿಂದ ಕುಡ್ಡ



ಹಲಸಿನ ಸವಿ - ಬಡಿಸಲು ಸಿದ್ಧ

● ಕಾರನ ಪ್ರತಾರ್ಥನೆ

ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಅಮ್ಮಂದಿರು ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆಟ್ಟರು. ಹೆಚ್ಚಿನವು ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಐಟಂಗಳು. ಮಂಚಿಯ ಶಿಲ್ಪಾ ಕಜಿಯವರ ಹಬೀ ಸೂಪ್ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಖಾಲಿ! ನಳಿನಿ ಮಾಯಿಲಂಕೋಡಿಯವರ ಹ್ಯಾವಿಗಿ (ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಶ್ಯಾವಿಗಿ), ವಾಣಿ ಮುಳಿಯರ ಹಬೀ ಜಾಮೂನು, ಶೈಲಜಾ ಅವರ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರಟ್ಟಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಠಾಯಿ ಹೀಗೆ ತಿಂಡಿಗಳ ಮಾಲೆ.

ಮಂಗಳೂರಿನ ಪಶುವೈದ್ಯ ಡಾ.ಮನೋಹರ ಉಪಾಧ್ಯರು ಹಹೋಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಹಣ್ಣುಗಳ ಒಣ ಉತ್ಪನ್ನ 'ಫಲಪ್ರದ'ವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆಟ್ಟಿದ್ದರು. ಕೊನೆಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ನೀಡಿ, "ನೀವು ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ," ಎನ್ನುವ ಸಂದೇಶವನ್ನು ರವಾನಿಸಿದ್ದರು. ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು, ಅನಾನಸು, ಹಲಸು, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ.. ಹೀಗೆ ಫಲಪ್ರದದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಒಳಸುರಿಗಳು. "ದುಬಾರಿ ದರದ ಡೈಪ್ರಾಟ್ಸ್ ಖರೀದಿ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಿಂತ ನಮ್ಮ ಬಳಕೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಡ್ರೈ ಮಾಡಿ ಬಳಸಿ," ಎಂದರು ಉಪಾಧ್ಯರು.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಹಲಸು ಸ್ನೇಹ ಕೂಟದ ಪ್ರೇರಣೆ. ಸರಿಯಾದ ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕರೆ ಅದರ ಪ್ರಯೋಗಕ್ಕೆ ಅಮ್ಮಂದಿರ ಮನದೊಳಗೆ ರಸಿಪಿಗಳು ಕಾದಿರುತ್ತವೆ! "ಹಲಸಿನಿಂದ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕದ ಮತ್ತು ಕರಿಯದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸ



ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯ 'ಹ್ಯಾವಿಗಿ'

ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಬಂದ ಖಾದ್ಯಗಳೆಲ್ಲವೂ ಬಹುತೇಕ ಹೊಸತು. ಎಲ್ಲರೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಐಟಂ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಿಜಕ್ಕೂ ಇದೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಹೆಜ್ಜೆ.

ಡಾ.ಸರಿತಾ ಹೆಗಡೆಯವರ ಕಿವಿಮಾತು.

ಹೊಸದಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಗಂಟು ಏರಿಸಿಕೊಂಡು ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದವರಿದ್ದರು. ಮಾಮೂಲಿ ತಿಂಡಿಗಿಂತ ಹೊರತಾದ ರಸಿಪಿಗಳ ತಯಾರಿಗೆ ಯೋಚನೆ, ಯೋಜನೆ. ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಬಂದ

ತಿಂಡಿಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಚಟ್ನಿಪುಡಿ, ಬೋಂಡ, ಜಾಮೂನು, ಬರ್ಫಿ, ಉಪ್ಪರಿ, ಬಿಸ್ಕೆಟ್‌ರೊಟ್ಟಿ, ಸೂಪ್, ಜ್ಯಾಂ, ರೊಟ್ಟಿ, ಪರೋಟಿ, ಉಸುಲಿ, ಚಕ್ಕುಲಿ; ಹಣ್ಣಿನ ಕೆಂಡದಡ್ಡೆ, ಇಡ್ಲಿ, ಕೇಸರಿಬಾತ್, ಬರ್ಫಿ, ತುಕುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆಬೆರಟ್ಟಿ, ಶೀರಾ; ಹಲಸಿನ ಬಾಜಿ, ಶ್ಯಾವಿಗಿ; ಉಪ್ಪುಸೊಳೆ ಚಿಪ್ಸ್,

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಬಳಿಕ 'ನಮಗ್ಯಾಕೆ ಹೇಳ್ತಲ್ಲ' ಎಂದು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಬಯ್ಯುವ ಹಲಸು ಪ್ರಿಯರ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಮುಳಿಯ ಶರ್ಮರು ಉತ್ತರ ಹೇಳಿ ಸುಸ್ತಾಗಿದ್ದರು! ಜರುಗಿದ 'ಹಲಸು ಹೊಸತು' ಕೇವಲ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ. ಅದನ್ನು ಇನ್ನೂ ವಿಸ್ತರಿಸುವ ಯೋಜನೆ ಹಲಸು ಸ್ನೇಹ ಕೂಟಕ್ಕಿದೆ. "ಇಂದು ಅಮ್ಮಂದಿರು ಮಾಡಿ ತಂದಿದ್ದ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ನಗರದಲ್ಲಿ ರೆಡಿ ಟು ಸರ್ವ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕರೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಧಾರಾಳವಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಇದಕ್ಕೊಂದು ಸಂತೆಯ ರೂಪ ಕೊಟ್ಟರೆ ಜನರೊಲವು ಗಳಿಸಬಹುದು."

ಈ ರುಚಿಗಳು ದಾಖಲಾಗಬೇಕು. ಮಸ್ತಕದಿಂದ ಮಸ್ತಕಕ್ಕೆ ಇಳಿಯಬೇಕು. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಫೇಸ್‌ಬುಕ್, ಬ್ಲಾಗ್ ಪುಟಗಳನ್ನು ತೆರೆಯಬಹುದು. ಆಸಕ್ತ ಒಂದಿಬ್ಬರು ಜವಾಬ್ದಾರಿ ತೆಕ್ಕೊಂಡರೆ ಕಷ್ಟವಲ್ಲ.

ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಯುವ ಸಾಧನ

● ರವಿಕಿರಣ್



ಈ ಸಾಧನದಲ್ಲಿ ಕೊಯಿದ ಹಣ್ಣು ಬೀಳುವ ಪ್ರಮೇಯವಿಲ್ಲ. ಬಿದ್ದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಕ್ಕುವ ಕಷ್ಟವಿಲ್ಲ.

ಕೊಕ್ಕೆಯಿರುವ ದೋಟಿಯಿಂದ ಸಪೋಟ, ಮಾವು, ಗೇರು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದರೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಗಾಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಕ್ಕೆಯ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬಲೆಯಿರುವ ದೋಟಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ತುಂಬಿದಾಗ ದೋಟಿ ಭಾರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಚಿಕ್ಕ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ಯಲು ಚಿಕ್ಕ ಸಾಧನವೊಂದನ್ನು ನನಗಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಕೊಯಿದ ಹಣ್ಣು ದೋಟಿ(ಪಿವಿಸಿ ಕೊಳವೆ)ಯೊಳಗೆ ಉರುಳಿ ದೋಟಿಯ ಕೆಳವ್ಯುಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುತ್ತದೆ.

ದೋಟಿಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೋನಾಕಾರದ ಹರಿತ ರಂಧ್ರವಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಳಕ್ಕೆ, ಮೇಲಕ್ಕೆ ಎಳೆದರೂ, ಎಡ-ಬಲಕ್ಕೆ ತಿರುವಿದರೆ ಸಾಕು, ತೊಟ್ಟು ತುಂಡಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ಕೊಳವೆಯ ಒಳಗಿನಿಂದ ಉರುಳಿ ಚೀಲ ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಹನ್ನೆರಡರಿಂದ ಹದಿನಾರು ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಪಿ.ವಿ.ಸಿ.ಪೈಪ್. ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಕೋನಾಕಾರದ ರಂಧ್ರ, ಮೂರಿಂಚು ವ್ಯಾಸ. ಅದಕ್ಕಿಂತ ಚಿಕ್ಕ ವ್ಯಾಸದವು ಬಾಗುತ್ತವೆ. ಪಿವಿಸಿ ಪೈಪ್ ಆದ್ದರಿಂದ ಬಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ಸದ್ಯ ಚಿಕ್ಕ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ.

ಇದರಲ್ಲಿ ಕೊಯಿದ ಹಣ್ಣು ಬೀಳುವ ಪ್ರಮೇಯವಿಲ್ಲ. ಬಿದ್ದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಕ್ಕುವ ಕಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಗಾಯವಾಗದೆ ತಾಜಾ ಆಗಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಮಾವು, ನೇರಳೆ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಯಲು ಇಂತಹ ದೋಟಿಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕೆಂದಿದ್ದೇನೆ.

ರವಿಕಿರಣ್ - 99009 16117
ವಾಟ್ಸಾಪ್ - 97436 96808
narnimar@gmail.com

ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಪೋಡಿ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಒಂದು ತುಂಡು, ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ, ಇಂಗು ಚಿಟಿಕೆ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು.

ವಿಧಾನ: ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ತೆಳಗೆ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನಾಗಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿ. ಆಮೇಲೆ ಕಡ್ಡೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಇಂಗು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ನೀರು ಹಾಕಿ ಪೋಡಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ. ನಂತರ ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಕಲಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಊಟದ ಜೊತೆ ಇಲ್ಲವೇ ಸಾಯಂಕಾಲದ ಕಾಫಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸಹನಾ ಕಾಂತಬೈಲ

ಮಡಿಕೇರಿ

ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳಿನ ಅನ್ನ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಸಾಸಿವೆಕಾಳು ಐದು ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಸು (ಕನಿಷ್ಠ ಹತ್ತು), ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಲೋಟ, ನೀರು, ಉಪ್ಪು, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಎಣ್ಣೆ.

ವಿಧಾನ: ಬಾಣಲೆಗೆ ಸಾಸಿವೆಕಾಳು ಹಾಕಿ, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ತೆಂಗಿನತುರಿ, ಹುರಿದ ಮೆಣಸು, ಸಾಸಿವೆಕಾಳು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಬೇರೆ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತೊಳೆದ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇಯಲು ಇಡಬೇಕು. ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂದನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು, ಎಣ್ಣೆ, ಒಣಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು ಅನ್ನ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಕೀರ್ತನಾ ಚಿ.ಎಸ್.

ಹೊಸನಗರ



ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಮಸಾಲ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಹಲಸಿನ ಬೀಜ ಹದಿನೈದು, ಟೊಮೆಟೊ ಎರಡು, ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಎಸಳು, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು ಮೂರು, ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು, ಎಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಟೀ ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ.

ವಿಧಾನ: ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಜಜ್ಜಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಬೀಜ ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಹಾಕಿ ಮೂರು ವಿಷ್‌ಲ್ ಕೂಗಿಸಬೇಕು. ಟೊಮೆಟೊ ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಒಂದು ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ, ಅರಿದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ

ಬೇಯಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಹಲಸಿನ ಬೀಜ, ಮಸಾಲೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಮಸಾಲೆ ರೆಡಿ. ಇದು ಚಪಾತಿಗೆ, ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪುಡಿ ಪಲ್ಯ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟು ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಕಪ್, ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ, ಶೇಂಗಾ ಎರಡು ಟೀ ಚಮಚ, ದನಿಯಾ ಒಂದು ಟೀ ಚಮಚ, ಜೀರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಟೀ ಚಮಚ, ಒಣಮೆಣಸು ನಾಲ್ಕು, ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಉಪ್ಪು, ಬೆಲ್ಲ, ಎಣ್ಣೆ ಐದು ಟೀ ಚಮಚ, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ಲಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ್ದು.

ವಿಧಾನ: ಬಾಣಲೆಗೆ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಶೇಂಗಾ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ದನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಕೊಬ್ಬರಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಬೇಕು. ಅರಿದ ನಂತರ ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಬಾಣಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿದರೆ ಪುಡಿ ಪಲ್ಯ ರೆಡಿ.

ಸುಮಾ ಪ್ರಶಾಂತ್ ಮೂಗೀಮನೆ - ಸಾಗರ

ಗೋಡಾಕೃತಿ ಜೋರಿ (17ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಗಟ್ಟಿ ಕಲ್ಲಿನಂತಾದರೆ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಬೇಗ ಮೃದು ಮಾಡಲೇ ಬೇಕು. ಕೆಚ್ಚಲಿನ ಆ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಆ ಕರಾನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಬಾರದೇ ಇರಬಹುದು. ಆ ಭಾಗ ಮೃದುವಾದಂತೆ ಹಸು ಮಲಗುವಾಗ, ಏಳುವಾಗ ಗಟ್ಟಿ ಭಾಗ ನೆಲಕ್ಕೆ ಒತ್ತುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಹಸುವಿನ ಸುಖ ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಚ್ಚಲಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಗ್ರಂಥಿಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಪರಸ್ಪರ ಸಂಪರ್ಕವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಗ್ರಂಥಿಯ ಭಾಗ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಇನ್ನೊಂದು ಗ್ರಂಥಿಯ ಜಾಗವನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸುತ್ತದೆ. ಆಗ ಆ ಗ್ರಂಥಿಯ ಹಾಲು ಶೇಖರಣೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಗ್ರಂಥಿ ಮೃದುವಾದಂತೆ ಉಳಿದ ಗ್ರಂಥಿಗಳ ಹಾಲು ಏರುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಗಟ್ಟಿ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಮೃದು ಮಾಡುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖ. ಗಂಭೀರ ಪ್ರಾಣಿ ಕಲ್ಯಾಣದ (ಎನಿಮಲ್ ವೆಲ್‌ಫೇರ್) ವಿಷಯವಾಗಿದೆ, ಈ ಮೂರು ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ-

1. ಹಸುವನ್ನು ಕಸಾಯಿಖಾನೆಯ ಕಡೆ ಮುಖ ಮಾಡುವುದು ತಪ್ಪಿಸುವುದು
2. ನೋವು ನಿವಾರಣೆ
3. ಉಳಿದ ಗ್ರಂಥಿಗಳ ಹಾಲಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಪುನರ್ ಸ್ಥಾಪನೆಗೆ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಮೃದು ಮಾಡಲು ಆಲೋಪತಿ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ಔಷಧವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ಮತ್ತು ಹೋಮಿಯೋಪಥಿ ಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಸರಕುಗಳಿವೆ.

ಮೊದಲು ಹೇಳಿದ ಕಾರಣಗಳೇ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳು ಬಂಜೆತನ(ಗರ್ಭ ನಿಲ್ಲದಿರುವುದು, ಬೆದೆಗೆ ಬಾರದಿರುವುದು)ಕ್ಕೆ ಮೂಲ. ಇಲ್ಲಿಯೂ ಅವುಗಳ ನಿವಾರಣೆಯೇ ಪ್ರಾಣಿ ಕಲ್ಯಾಣದ ದಾರಿ.

ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ಥಿತಿ ಗತಿ, ಮಾಲಿಕನ ಆರ್ಥಿಕ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ, ಹಸುವಿನ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ, ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಪಶು ವೈದ್ಯಕೀಯ ಸವಲತ್ತು, ನೈರ್ಮಲ್ಯಗಳೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ಕೆಚ್ಚಲು ಬಾವು ಮತ್ತು ಬಂಜೆತನವನ್ನು ಶತಮಾನಗಳ ಆಚೆಗೂ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಕೊಂಡೊಯ್ಯುತ್ತವೆ ಎನ್ನುವುದು ಸಾರ್ವಕಾಲಿಕ ಸತ್ಯ. ❖

ಲೇಖಕರಿಗೆ ಸೂಚನೆ

- * ದಯವಿಟ್ಟು ಫೋಟೋಗಳನ್ನು ವರ್ಡ್‌ಫೈಲಿಗೆ ಅಂಟಿಸಿ ಕಳುಹಿಸಬೇಡಿ.
 - * ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಫೋಟೋಗಳನ್ನು Jpeg ಪೈಲ್ ಆಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಕಳುಹಿಸಿ. ಫೋಟೋಗಳ ಕಡತದ ಗಾತ್ರ ಕನಿಷ್ಠ 500 ಕಿಬಿ ಇರಲಿ.
 - * ಲೇಖಕರು ಲೇಖನ ಕಳುಹಿಸಿ ವಾರದ ನಂತರ ಸಂಪಾದಕರನ್ನು ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದರೆ ಅನುಕೂಲ.
 - * ಮೊಬೈಲ್‌ನಲ್ಲಿ ತೆಗೆದ ಫೋಟೋಗಳು ದಯವಿಟ್ಟು ಬೇಡ.
- (04998) 266 148, (ರಾತ್ರಿ 8 ರಿಂದ 10)

ಡ್ರಾಗನ್ ಫ್ರೂಟ್



ಸುಲಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯಂತಿರುವ ಸ್ವಲ್ಪ ಉದ್ದನೆಯ ಕೆಂಪು ಹೊರಮೈಯ ಹಣ್ಣು - ಡ್ರಾಗನ್ ಫ್ರೂಟ್. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಹೊರಮೈಯಲ್ಲಿ ನಾರುಗಳು ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವಂತೆಯೇ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲೂ ಸಣ್ಣದಾದ ಎಲೆಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಈಗ ನಮ್ಮೂರಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಹಣ್ಣು ಲಭ್ಯವಿದ್ದು ಕಿಲೋಗೆ ನೂರು ರೂಪಾಯಿಯ ಆಸುಪಾಸಿನ ದರವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಡ್ರಾಗನ್ ಹಣ್ಣಿನ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು *Hylocybe undulata* ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬ ಕ್ಯಾಕ್ಟಸ್. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ರಚಲಿತ ಹೆಸರು 'ಪಿಟಾಯ'. ಮೆಕ್ಸಿಕೋ ಮೂಲದ ಡ್ರಾಗನ್ ಹಣ್ಣು ಈಗ ಕಾಂಬೋಡಿಯಾ, ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್, ಚೀನಾ, ಮಲೇಷ್ಯಾ, ವಿಯೆಟ್ನಾಂ, ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಫಿಲಿಪೈನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನೂ ಮುಂದುವರಿದು ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೂ ಕಾಲಿಟ್ಟಿದೆ. ಡ್ರಾಗನ್ ಹಣ್ಣನ್ನು ಒಂದು ಖಾದ್ಯ ಹಣ್ಣಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದವರು ಯುರೋಪಿಯನ್ನರು. ಆಧಾರ ಕಂಬಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲ್ಪಡುವ ಡ್ರಾಗನ್ ಬಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಹೂವುಗಳು ಅರಳುತ್ತವೆ. ದೊಡ್ಡದಾದ ಬಿಳಿ ಹೂವುಗಳು ನೈದಿಲೆಗಳಂತೆ ನಯನ ಮನೋಹರವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಹೂವುಗಳನ್ನು

'ಕ್ಲೀನ್ ಆಫ್ ದ ನೈಟ್, ಮೂನ್ ಫ್ಲವರ್' ಎಂದೂ ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಬಿಳಿಯ ತಿರುಳಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಪ್ತೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಂಪುತಿರುಳಿನ, ಹಳದಿ ಮತ್ತು ಕೇಸರಿ ಸಿಪ್ಪೆಯುಳ್ಳ ಹಣ್ಣಿನ ಜಾತಿಗಳೂ ಇವೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಸಿಹಿರುಚಿಯ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಜಾತಿಗಳೂ ಬಿಡುಗಡೆಗೊಂಡಿವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಹಣ್ಣು 150 ರಿಂದ 600 ಕಿಲೋಗ್ರಾಂ ತೂಗುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲೂ ಒಂದು ಕಿಲೋ ತೂಗುವ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದವುಗಳೂ ಇವೆ.



21

● ಅನಿಲ್ ಬಳಂಜ
anilbalanja@gmail.com

ಡ್ರಾಗನ್ ಬಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಕಾಂಡದ ತುಂಡುಗಳಿಂದಲೂ ಬೀಜದಿಂದಲೂ ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ತುಂಬಿಸಿದ ಗುಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಿ ಆಧಾರ ಕಂಬಕ್ಕೆ ಹಬ್ಬಿಸಿದಲ್ಲಿ ಎರಡನೇ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಫಸಲನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಅನಿಲ್ ದೇಶವಿದೇಶಗಳ ಹೊಸಹೊಸ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಬೆಳೆಸುವ ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವ ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಕ. ಈಚೆಗಷ್ಟೇ ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸತೊಡಗಿದ ಕಾರಣ ಓದುಗರ ಬೀಜ, ಗಿಡಗಳ ಕೋರಿಕೆ ಪೂರೈಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಾರದು ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ - 'ಓದುಗ ನುಡಿಚಿತ್ರ'

ನಿಮ್ಮೂರಲ್ಲಿ, ನೀವು ಕಂಡ ಕೇಳಿದ - ಕೃಷಿಕ ಓದುಗರಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ ಅನಿಸುವ (ನೀವೇ ಮಾಡಿದ್ದಾದರೂ ತಿಳಿಸಲು ಸಂಕೋಚ ಬೇಡ) ಮಾಹಿತಿ, ಬೆಳವಣಿಗೆ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಎನಿಸುವ ಕೃಷಿ ಲೇಖನದ ವಸ್ತು ಇದ್ದರೆ ನೇರ ನಮಗೆ ತಿಳಿಸಿ. ಅದು ಸಹಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ ಆಗಿರಬೇಕು. ನೀವು ನಮ್ಮನ್ನು ಫೋನ್, ಮಿಂಚಂಚೆ ಅಥವಾ ವಾಟ್ಸಪ್ - ಯಾವುದರ ಮೂಲಕವೂ ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು. ನೀವು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಸಂಪಾದಕರೊಡನೆ ನೇರ ವಿಚಾರ ವಿನಿಮಯ ಮಾಡಬಹುದು. ನಿಮ್ಮ ಸುಳಿವು ಅರ್ಹವಾಗಿದ್ದರೆ ಪುನಃ ನಿಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸುತ್ತೇವೆ. ಬೇರೆ ಎಲ್ಲಾ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಬಂದ ವಿಚಾರ ಬೇಡ - ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬಂದಿದ್ದು ಹೊರಪ್ರದೇಶದ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ತೀರಾ ಉಪಯುಕ್ತ ಆದ ಮಾಹಿತಿ ಆದರೆ ಬರಲಿ. ನೀವು ಈ ವರೆಗೆ ಲೇಖನ ಬರೆದಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಚಿಂತೆ ಬೇಡ; ಮಾಹಿತಿ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರೆ ನಾವೇ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸಹಾಯಮಾಡಿ 'ಓದುಗ ನುಡಿಚಿತ್ರ' ಅಂಕಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತೇವೆ.

(04998) 266 148 (ಸಂಜೆ 7 - 9) / ವಾಟ್ಸಪ್ +91 85470 85148
shreepadre@gmail.com

ಜೂನ್ 2016ರ ಆರಂಭದಿಂದಲೇ ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಲವೆಡೆ ಭಾರೀ ಮಳೆ. ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಂತೂ ಪ್ರತಿ ದಿನವೂ ಭರ್ಜರಿ ಮಳೆ. ಜೂನ್ 9 ರಂದು ಕೇರಳಕ್ಕೆ ನೈಋತ್ಯ ಮಳೆ ಮಾರುತ ನುಗ್ಗಲಿದೆ ಎಂಬುದು ಹವಾಮಾನ ಇಲಾಖೆಯ ಘೋಷಣೆ. ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ, ಈ ವರುಷ ಕಳೆದ ಕೆಲವು ವರುಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಮಳೆ ಸುರಿಯಲಿದೆ ಎಂಬ ನಿರೀಕ್ಷೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಮಳೆಗದ್ದಲದಲ್ಲಿ ನಾವು 2016ರ ಭೀಕರ ಬರಗಾಲ, ಬಿರು ಬಿಸಿಲು, ಕುಡಿಸಿ ನೀರಿಗಾಗಿ ಜನರ ಬವಣೆ - ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಮರೆತೇ ಬಿಡುತ್ತೇವೆ. ಮರೆತು ಬಿಡುವ ಮುನ್ನ, ಮೊನ್ನೆ ಮೊನ್ನೆಯ ವರೆಗೆ ನಮ್ಮ ಬೆವರಿಳಿಸಿದ ಬರಗಾಲದ ಭೀಕರತೆಯ ಚಿತ್ರಣ ದಾಖಲಿಸೋಣ. 2016ರ ಬರಗಾಲದಿಂದ (ಸತತ ಎರಡನೇ ವರುಷ ಕಾಡಿದ ಬರಗಾಲ) ತಕ್ಷರಿಸಿದ್ದು ಭಾರತದ ಅರ್ಧ ಭೂಪ್ರದೇಶ. ಅಂದರೆ ಭಾರತದ 678 ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ 254ರಲ್ಲಿ ಸರಕಾರಗಳನ್ನೂ ಜನರನ್ನೂ ಕಂಗೆಡಿಸಿದ ಬರಗಾಲ. ಭಾರತದ ಉದ್ದಗಲದಲ್ಲಿ ಹರಡಿದ ಆರು ಲಕ್ಷ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ಲಕ್ಷ ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಹಾಹಾಕಾರ. ಹತ್ತು ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 60,000 ಟ್ಯಾಂಕರುಗಳ ಮೂಲಕ ಜನರಿಗೆ ನೀರಿನ ಪೂರೈಕೆ. ಸುಮಾರು ಒಂದೂವರೆ ಕೋಟಿ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಕೃಷಿಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆನಾಶ. ಈ ದೇಶದ ನೂರ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಕೋಟಿ ಜನರಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಮೂವತ್ತಮೂರು ಕೋಟಿ ಜನರು ಬರಗಾಲದಿಂದ ಕಂಗಾಲು.

ಈ ಅಂಕಸಂಖ್ಯೆಗಳು ನಮ್ಮ ಮನ ಕಲಕದಿದ್ದರೆ, ಬರಗಾಲದಿಂದ ಬೆಂದು ಬೆಂಡಾದ ಹಳ್ಳಿಗಳ ವಾಸ್ತವ ಚಿತ್ರಣ ನಮ್ಮನ್ನು ಬೆಚ್ಚಿ ಬೀಳಿಸುತ್ತದೆ. ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ನದಿ ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಕೆರೆಗಳ ಒಣಗಿದ ತಳದಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನ ಹೊಂಡಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲಿಕ್ಕಾಗಿ ಪೊಲೀಸರನ್ನು ನೇಮಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶದ ಉಮಾರಿಯಾ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಶಾಲೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿಲ್ಲ; ಅಮ್ಮನ ಜೊತೆ ನೀರು ಹುಡುಕುತ್ತಾ ಸುತ್ತಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ರಾಜ್ಯದ ಹಲವು ಹಳ್ಳಿಗಳ ದಾರುಣ ಸ್ಥಿತಿಯ ಸೂಚಕ. ದೂರದ ಕೊಳವೆಬಾವಿಗಳಿಂದ ನೀರು ತಂದು ಒಣ ಬಾವಿಗಳಿಗೆ ತುಂಬಿಸುತ್ತಿರುವುದು.

ಅಲ್ಲಿನ ಧಾರ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚಾಂಡ್‌ವಾಟ್ ಹಳ್ಳಿಗೆ ನೀರಿನಾಸರೆಯಾಗಿದ್ದ ಐದು ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದ ನೀರಿನ ಹೊಂಡ ಬತ್ತಿದೆ. ಆ ಹಳ್ಳಿಯ ನಿವಾಸಿ ಹೇಳುವ ಕಣ್ಣೀರ ಕತೆ: “ಈಗ ನಾವು ನೀರಿನ ಭಿಕ್ಷೆ ಬೇಡಲಿಕ್ಕಾಗಿ ದೂರದೂರದ ಹಳ್ಳಿಗಳಿಗೆ ಬಾಟಲಿ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.” ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಮರಾಠಾವಾಡ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರು ದಿನದಿನವೂ ಅರ್ಧ ದಿನ ಹೈರಾಣಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಂಭತ್ತು ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದಿಂದ ಎರಡು ಬಕೆಟ್ ನೀರು ತರಲಿಕ್ಕಾಗಿ. ನೀರಿನ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗಿ ಸುದ್ದಿ ಮಾಡಿರುವ ಲಾತೂರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಾಸರೆಗಳ ಸುತ್ತಲೂ ಸೆಕ್ಷನ್ 144 ಜ್ಯಾರಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದರೆ ನಂಬುತ್ತೀರಾ? ಧಾನಾದಲ್ಲಿ ತಳ ಕಾಣುವ ಬಾವಿಯಿಂದ ನೀರೆತ್ತಲು 60 - 70

ಜನರು ಹಗ್ಗದಿಂದ ಕೊಡವಿಳಿಸಿ ಕೊಸರಾಡುವ ಚಿತ್ರ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಕಾಡುತ್ತದೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿಯೂ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಭಿನ್ನವಾಗಿಲ್ಲ.

ಇಂತಹ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಹೊಸತಲ್ಲ. 1965-66 ರಲ್ಲಿಯೂ ಇಂತಹುದೇ ಭಯಂಕರ ಬರಗಾಲದಿಂದ ಭಾರತ ಹೈರಾಣ. ಅನಂತರದ ವರುಷಗಳ ಅಂಕಸಂಖ್ಯೆ ಪರಿಶೀಲಿಸಿದರೆ ಬರಗಾಲ ಭಾರತದ ಬೆಂಬಿಡದ ಭೂತ. ಪ್ರತಿ ವರುಷ ಸರಾಸರಿ ಐದು ಕೋಟಿ ಜನರು ಪೀಡಿತರು. ಭಾರತದ ಭೂಪ್ರದೇಶದ ಶೇಕಡಾ 68 ಸದಾ ಬರಪೀಡಿತ.

ನೀರಿನ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗಿ ಸುದ್ದಿ ಮಾಡಿರುವ ಲಾತೂರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಾಸರೆಗಳ ಸುತ್ತಲೂ ಸೆಕ್ಷನ್ 144 ಜ್ಯಾರಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದರೆ ನಂಬುತ್ತೀರಾ? ಧಾನಾದಲ್ಲಿ ತಳ ಕಾಣುವ ಬಾವಿಯಿಂದ ನೀರೆತ್ತಲು 60 - 70 ಜನರು ಹಗ್ಗದಿಂದ ಕೊಡವಿಳಿಸಿ ಕೊಸರಾಡುವ ಚಿತ್ರ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಕಾಡುತ್ತದೆ.

ಬರಗಾಲದ ಭೂತ ಬಿಡಿಸಬಲ್ಲೆವೇ?

● ಅಡ್ಡೂರು ಕೃಷ್ಣರಾವ್

ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ, ಬರಗಾಲವನ್ನು ಎದುರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ 150 ವರುಷಗಳ ದೀರ್ಘ ಅನುಭವ. 1965-66ರ ಭೀಕರ ಬರಗಾಲದ ನಂತರ, ನಮ್ಮ ಸರಕಾರದ ಧೋರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ. ಬರಗಾಲದ ಬಿಸಿ ತಟ್ಟಿದ ಬಳಿಕ ಪರಿಹಾರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ಬದಲಾಗಿ, ದೇಶವನ್ನು ಬರಮುಕ್ತಗೊಳಿಸಲು ನಿರ್ಧಾರ.

ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾಮಗಾರಿ ನಡೆಸುವ ಮೂಲಕ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಬರಗಾಲದ ಆಘಾತ ಎದುರಿಸಲು ಸಜ್ಜಾಗಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ.

ಅಬ್ಬ, ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಸರಕಾರ ಮಾಡಿದ ವೆಚ್ಚವೆಷ್ಟು? ಕಳೆದ ಆರು ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ, ಜಲ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಮತ್ತು ಬರಮುಕ್ತ ಸಂರಚನಾ ಕಾಮಗಾರಿಗಳಿಗಾಗಿ ಮಾಡಿದ

ವೆಚ್ಚ ಬರೋಬ್ಬರಿ ರೂಪಾಯಿ 3.5 ಲಕ್ಷ ಕೋಟಿಗಿಂತ ಅಧಿಕ! ಮಹಾತ್ಮಾಗಾಂಧಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗ್ರಾಮೀಣ ಉದ್ಯೋಗ ಖಾತರಿ ಕಾಯಿದೆ ಅನುಸಾರ ಇಂತಹ 1.23 ಕೋಟಿ ಸಂರಚನೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗಿದೆ. (ಅಂದರೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಸರಾಸರಿ 21 ಸಂರಚನೆಗಳು). ಈ ಕಾಯಿದೆ ಪ್ರಕಾರ 2006 ರಿಂದ ಮಾರ್ಚ್ 2016 ರ ವರೆಗೆ ಸರಕಾರ ಮಾಡಿದ ವೆಚ್ಚ ರೂಪಾಯಿ ಮೂರು ಲಕ್ಷ ಕೋಟಿಗಿಂತ ಜಾಸ್ತಿ.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಆದರೂ 2016ರಲ್ಲಿ ಬರಗಾಲದ ಬಿರುಸನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಯಾಕೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಿಲ್ಲ? ಯಾಕೆಂದರೆ, ಜಲ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಮತ್ತು ಬರಮುಕ್ತ ಸಂರಚನಾ ಕಾಮಗಾರಿಗಳ ಸ್ಥಳ ನಿರ್ಧರಿಸುವಾಗ ಸ್ಥಳೀಯ ಜನರನ್ನು ವಿಶ್ವಾಸಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಿಲ್ಲ. ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜಲಸಂರಕ್ಷಣಾ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಲಿಲ್ಲ. ಭೃಷ್ಟಾಚಾರದಿಂದಾಗಿ ಯೂ ಕೋಟಿಗಟ್ಟಲೆ ರೂಪಾಯಿ ಸೋರಿ ಹೋಗಿದೆ. ಅಂತೂ, ಭಾರತವನ್ನು ಬರಮುಕ್ತಗೊಳಿಸಲು ಆರು ದಶಕಗಳಲ್ಲಿ ರೂಪಾಯಿ 3.5 ಲಕ್ಷ ಕೋಟಿ ಖರ್ಚು ಮಾಡಿದರೂ ಗ್ರಾಮೀಣ ಜನರಿಗೆ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಲಿಲ್ಲ. ನ್ಯಾಷನಲ್ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಸರ್ವೆ ಸಂಸ್ಥೆಯ 2015ರ “ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯ ಕೆಲವು ಸಂಗತಿಗಳು” ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ, ಬೆಳೆನಾಶಕ್ಕೆ (ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಗೋಧಿ ಮತ್ತು ಭತ್ತ) ಅತಿಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ, ಕಡಿಮೆ ಮಳೆ ಮತ್ತು ಬರಗಾಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರೈತರು. ಅಂತಿಮವಾಗಿ, ಲಕ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಬಡವರು ಅತಿ ಬಡವರಾಗುತ್ತಿರುವ ದುರಂತ ನಮ್ಮ ಕಣ್ಣೆದುರಿಗಿದೆ!

ಬರಗಾಲಕ್ಕೂ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಗೂ ಬಿಡಿಸಲಾಗದ ನಂಟು. ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಒಟ್ಟು ಕೃಷಿಭೂಮಿಯ ಶೇ. 42 ಬರಪೀಡಿತ. ಬೇಸಾಯ ಭೂಮಿಯ ಶೇ. 68 ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ. ಹಾಗಾಗಿ ಭಾರತದ ಆರ್ಥಿಕತೆಯಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಮಹತ್ವ. ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಗಾಗಿ 2020ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ನಮ್ಮ ದೇಶ ಉತ್ಪಾದಿಸಬೇಕಾದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆಹಾರಧಾನ್ಯ ಹತ್ತು ಕೋಟಿ ಟನ್. ನೀರಾವರಿ ಜಮೀನಿನ ವಿಸ್ತರಣೆ ಮತ್ತು ನೀರಾವರಿ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಹೆಚ್ಚಳದಿಂದ 2020 ರಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ 6.4 ಕೋಟಿ ಟನ್ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ಉಳಿದ 3.6 ಕೋಟಿ ಟನ್ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಹಾಗೂ ಬರಪೀಡಿತ ಜಮೀನಿನಿಂದಲೇ ಉತ್ಪಾದಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಈ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯನ್ನು ಅರ್ಥ ಮಾಡಿ ಕೊಂಡರೆ, ‘ಬರಗಾಲದ ಭೂತ ಬಿಡಿಸಬಲ್ಲೆವೇ?’ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಅವಕಾಶವಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ, ಅದನ್ನು ಬಿಡಿಸಲೇಬೇಕಾಗಿದೆ. ಕಾರಣ, ಇನ್ನೊಂದು ಬರಗಾಲ ಬರಬಾರದು. ಇದರರ್ಥ, ಕನಿಷ್ಠ ಮಳೆಯಿಂದಲೇ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆಹಾರಧಾನ್ಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಾಧಿಸಿ, ಬದುಕುವ ಕಲೆ ಕಲಿಯಬೇಕಾಗಿದೆ. ಇದೀಗ ನಾವು ಎದುರಿಸಬೇಕಾದ ಬಹುದೊಡ್ಡ ಸವಾಲು. ❖



ಜ್ಯಾಕ್ ತಮಾಲೆಯ ಎರಡನೆಯ ಪ್ಯಾಲೆಟ್

Pam Hodges



ತಮಾಲೆ ತಯಾರಿ



ಸ್ವೋರುಗಳ ಪ್ರೀರುಠಿನಲ್ಲಿ ಜ್ಯಾಕ್ ತಮಾಲೆ

ಕಾನ್ಸಾಸ್ ನಗರಕ್ಕೇಗ ಹಲಸಿನ ಹುಚ್ಚು

● ಅ.ಪ.ಬಳಗ

Pam Hodges



ಸ್ವೆಫಾನಿ

ಅಮೆರಿಕದ ಕಾನ್ಸಾಸ್ ನಗರದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ. ಇಲ್ಲಿನ ಮಂದಿಗೆ ಹಲಸು ಎಂದರೇನೆಂದೇ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆರು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ 'ಮೀನ್ ವೆಗಾನ್' ಕಂಪನಿ ಇಲ್ಲಿ ಮೊತ್ತಮೊದಲಿಗೆ ಹಲಸನ್ನು ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿದ್ದು ಹೇಗೆ ಗೊತ್ತೇ? 'ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆ'ಯ ಮೂಲಕ.

ತಮಾಲೆ ಮೆಕ್ಸಿಕೋದ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಯಾರಿ. ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಗಣಿಸಲೆ ಅಥವಾ ಕೇರಳದ ಎಲೆಯಡವನ್ನು ಹೋಲುವಂತಹ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ತಿಂಡಿ. ಆದರೆ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಯಲ್ಲ. ನಾವು ಬಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತುತ್ತೇವೆ ಅವರು ಜೋಳದ ತೆನೆಯ ಹೊರಪದರದಲ್ಲಿ ಒಳಗೆ ಮಾಂಸ. ತಮಾಲೆ ಮೆಕ್ಸಿಕೋ ಮತ್ತು ಸುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಎಂದರೆ ಹಲವೆಡೆ

ಕಾನ್ಸಾಸ್ ನಗರವನ್ನು ಗೆದ್ದ 'ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆ' ಈಗ ಅಮೆರಿಕದ ಹತ್ತಾರು ನಗರ ಗೆಲ್ಲಹೊರಟಿದೆ. ತಮಾಲೆ ಹೋದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಅದು ತನ್ನ ಅಪ್ಪ, ಮೂಲವಸ್ತು, ಹಲಸಿನ ಪರಿಚಯವನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೂ ಸುಪ್ತ ಬೇಡಿಕೆ ಕುದುರಿಸುತ್ತಿದೆ.

'ತಮಾಲೆ ಉತ್ಪನ್ನ'ಗಳು ನಡೆಯುತ್ತವೆ.

ಸ್ವೆಫಾನಿ ಶೆಲ್ವನ್ ಮತ್ತಾಕೆಯು ಗಂಡ ತಮಾಲೆಯನ್ನು ಹೊಸ ಅವತಾರದಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. (ಓಡಿ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ನವೆಂಬರ್ 2012) ಒಳಗೆ ಮಾಂಸದ ಬದಲು ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಮಸಾಲೆ. ಟೆನ್ನಿಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಬರುವ ಎಳೆ ಹಳಸು (ಗುಜ್ಜೆ) ಇವರ ಮುಖ್ಯ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು.

'ವಾಟ್ ಈಸ್ ಜ್ಯಾಕ್‌ಪುಟ್' ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾ ಮೊದಮೊದಲು ವೆಗಾನರು 'ಗುಜ್ಜೆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ' ಸವಿದರು. ಇಷ್ಟಪಟ್ಟರು. ಸುದ್ದಿ ಹಬ್ಬಿತು. ಒಂದಷ್ಟು ಸ್ವೋರುಗಳು 'ನಮಗೂ ಕೊಡಿ' ಎಂದರು. ದಂಪತಿಗಳ ಉದ್ದಿಮೆ ಹೆಸರು ಪಡೆಯಿತು.

ಕೇವಲ ಆರು ವರ್ಷ ಕಳೆದಿದೆ. ಈಗ ನೋಡಿ, 'ಮೀನ್ ವೆಗಾನ್' ಉದ್ದಿಮೆ ಊಹಿಸದಷ್ಟು ಬೆಳೆದಿದೆ. ಇವರಿಗೊಬ್ಬ ಪಾಲಾಗಾರರು ಸಿಕ್ಕಿದ್ದಾರೆ. ಈಗ 'ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆ'ಯ ತಯಾರಿಯ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಅವರದು. ಅವರಿಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿತ ಡಬ್ಬಿಗುಜ್ಜೆಯ ಬದಲು ತಾಜಾ ಗುಜ್ಜೆ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಸ್ವೆಫಾನಿ ದಂಪತಿ ಈಗ 'ಗುಜ್ಜೆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ವಿತರಣೆ ಮಾತ್ರ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಆರಂಭವಾದ ನಂತರ ವಾರಗಳ ಹಿಂದೆ 'ಒಂದು

ಪ್ಯಾಲೆಟ್' ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆಗೆ ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿದರು. ಒಂದು ಪ್ಯಾಲೆಟ್ ಅಂದರೆ 96 ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು. ಪ್ರತಿ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ 48 - 50 ತಮಾಲೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಒಟ್ಟು ಒಂದು ಪ್ಯಾಲೆಟಿನಲ್ಲಿ 4700 - 4800 ತಮಾಲೆಗಳಿರಬಹುದು. ಸ್ವೆಫಾನಿ ಅವರಿಗೆ ಅತ್ಯಾಶ್ಚರ್ಯ. ಮೊದಲ ಪ್ಯಾಲೆಟನ್ನು ಕಾನ್ಸಾಸ್ ನಗರ ಕೇವಲ ಒಂಭತ್ತೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಖಾಲಿ ಮಾಡಿತು!

ಉದ್ದಿಮೆ ಆರಂಭಿಸುವಾಗ ಸ್ವೆಫಾನಿ ಅವರಿಗೆ ಅದು ಹೀಗೊಂದು ಅದ್ಭುತ ಯಶಸ್ಸು ಪಡೆಯುವ ಕನಸಿತ್ತೇ? "ಉದ್ಯಮದ ಬಗ್ಗೆ ಇದ್ದ ಅಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಕುರುಡು ಆಶಾವಾದ ನಮ್ಮನ್ನು ಮುಂದೆ ಕೊಂಡೋಯಿತು. ನಿಜಕ್ಕೂ ಇಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರಗತಿ ಆಗಬಹುದು ಅಂತಲೋ, ಅದು ಸಾಧ್ಯ ಅಂತಲೋ ನಮಗೆ ಕಲ್ಪನೆಯೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈಗ ಸಿಗುತ್ತಿರುವ ಅನಾರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಒಂದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಬದಲಿ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕಾಗಿ ಭಾರೀ ಆಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುವುದು ಗೊತ್ತಿತ್ತು, ಅಷ್ಟೇ."

(31ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

ಪರಿಚಯ: ಬಯಲುಗದ್ದೆಯ ಹಾಳಿಗಳಲ್ಲಿ, ಬೆಟ್ಟು ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಚಳಿಗಾಲದ ವೇಳೆ, ಕಾಡು ಮೂಲಂಗಿ ಎಲೆಗಳಂತಹ ಎಲೆಗಳುಳ್ಳ ಒಂದಡಿಯೊಳಗಿನ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ನೇರಳೆಗಂಪು ವರ್ಣವೊತ್ತಿದ ಉಣ್ಣೆಯ ಗುಂಡಿಗಳನ್ನು ಹೋಲುವ ಗೊಂಡೆ ಹೂಗಳು ತಲೆಯೆತ್ತಿ ದೃಷ್ಟಿ ಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಇವೇ ಗದ್ದೆಕರಂಡೆಯ ಹೂಗಳು. ಆಯುರ್ವೇದೀಯ 'ದಶಪುಷ್ಪ'ಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಸಸ್ಯರಸಕ್ಕೆ ಕರ್ಪೂರದ ಪರಿಮಳ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್‌ನಿಂದ ಫೆಬ್ರವರಿ ತನಕ ಇದರ ಬೆಳವಣಿಗೆ. ಕರಾವಳಿ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನೇ ಭತ್ತದ ಬೆಳೆ ಕ್ರೋಲು ತೀರಿದಾಗ ಗಿಡ ಮೊಳೆತು ಚಿಗುರುವುದು. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕರಟುವುದು, ಕರಾವಳಿಯ ಹಿನ್ನೀರಿನ ಪಕ್ಕದ ಅರೆ ಜೌಗು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಕಾಣಿಸಿರುವುದು. ಭಾರತದ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಇದೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ತೊಂಡೆಯ ಬಳ್ಳಿಗೆ ಬೀಳುವ ಗಂಟುಹುಳ ನಿವಾರಣೆಗೂ, ಹಸಿರುಗೊಬ್ಬರವಾಗಿಯೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಧಾನ್ಯ ಸಂಗ್ರಹದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ ಈ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿಟ್ಟರೆ ಹುಳ ಬೀಳುವುದಿಲ್ಲ. ಕೀಟನಿವಾರಕವಾಗಿಯೂ ಸಸ್ಯದ ಬಳಕೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಸಸ್ಯದಿಂದ ಪರಿಮಳ ತೈಲ ಉತ್ಪಾದನೆಯಿದೆ. ಮೂಲಘಟಕ 'ಸ್ಪಿರಾಂಥಿನ್' - ಜೀರ್ಣಕಾರಿ. ಪುಷ್ಟಿಪದ ಗುಣಗಳು. ಸಸ್ಯದ ಅರ್ಕ 'ಯುನಾನಿ' ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಡಗಳ, ಬೀಜಗಳ ಪುಡಿ ಆಯುರ್ವೇದೀಯ ಸಿದ್ಧಾಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ. ಕೃಮಿ ಮತ್ತು ಕಫ ದೋಷಗಳಿಗೆ, ರಕಾಶ, ಹಳದಿರೋಗ, ಗ್ರಂಥಿಗಳಿಗೆ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕುತ್ತಿಗೆಯ ಮೇಲಣ ಗಲಗಂಡ, ಗಂಡಮಾಲೆಗಳಿಗೆ, ಹಳೆ ಚರ್ಮರೋಗ, ಗುಹ್ಯರೋಗ, ಪ್ರಮೇಹಗಳಿಗೆ, ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ನರಗಳಿಗೆ ಚೈತನ್ಯದಾಯಕವಾಗಿ ಇದರ ಬಳಕೆ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಇದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟಗಿನ ಹಾಗೂ ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಎರಡು ಭೇದಗಳೂ ಒಂದರ ಬದಲಿನೊಂದು ಉಪಯೋಗ.

ಔಷಧೀಯ ಬಳಕೆಗಳು:

ಕುತ್ತಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗ್ರಂಥಿ, ಬಾವುಗಳು, (ನೋವಿರುವವು ಹಾಗೂ ನೋವಿಲ್ಲದವು) ಇವುಗಳಿಗೆ:

ಗದ್ದೆಕರಂಡೆ ಬೇರುಸಹಿತ ಗಿಡ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಹಾಗೂ ಅರ್ಧ ಬೆರಳಿನ ಗಾತ್ರದ ಹಸಿ ಅರಸಿನ ಗಡ್ಡೆ ಇವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಬಾವಿನ ಭಾಗಕ್ಕೆ ದಪ್ಪವಾಗಿ ಲೇಪಿಸಿ, ಎರಡು ಗಂಟೆ ಹೊತ್ತು ಬಿಟ್ಟು ಉಗುರು ಬಿಸಿ ನೀರಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ವಾರ. (ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆಯಂತೆ) (ಸೂ: ನೋವಿಲ್ಲದ ಬಾವು ಪೂರ್ತಿ ನೀಗಲು ಒಳ ಹೊರ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಅವಶ್ಯ ಸಮೂಲ ಸಸ್ಯ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ 3 - 1 ಕಷಾಯ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿ, ದಿನಕ್ಕಿರಡು ಬಾರಿ ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಸೇವನೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ.)



ಕುತ್ತಿಗೆ ಬಾವು, ಗ್ರಂಥಿಗಳಿಗೆ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡ

ರಕ್ತ ಸೋರುವ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಬೇರಿನ ಸಿಪ್ಪೆ ಹದಿನೈದು ಗ್ರಾಂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಲೋಟ ಆಕಳ ಸಿಹಿಮಜ್ಜಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವನೆ ಹಾಗೂ ಬೇರನ್ನು ಹುಳಿಮಜ್ಜಿಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ರಕ್ತ ಸೋರುವ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹೊರಲೇಪನ. 3 - 6 - 12 ದಿನ.

ಅಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಸಮೂಲ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ 8 ಲೋಟ 1 ಲೋಟ ಕಷಾಯ ತಯಾರಿಸಿ ಸೋಸಿ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಹಿಪ್ಪಿ ಚೂರ್ಣ ಕದಡಿ ರಾತ್ರಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ 1/2 - 1/2 ಲೋಟ ಸೇವನೆ.

(ಸೂ: ಅಜೀರ್ಣದೊಂದಿಗೆ ಆಹಾರ ಸೇರದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಕಷಾಯಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ ಚೂರ್ಣ ಕದಡಿ.)

ದೀರ್ಘಕಾಲದ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಯ ತೊಂದರೆಗೆ: ಸಮೂಲ ಗಿಡ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಗುದಭಾಗಕ್ಕೆಟ್ಟು ಕೌಪೀನಧಾರಣೆ. (ರಾತ್ರಿ) 1 - 3 ದಿನ.

ಅತಿಸಾರಕ್ಕೆ: 25 ಗ್ರಾಂ ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಬೇರು



● ಪಿ.ಎಸ್. ವೆಂಕಟರಾಮ ದೈತೋಟ

ಜಜ್ಜಿ ಮಜ್ಜಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ, ಸೋಸಿ 1/4 ಲೋಟದಷ್ಟು ಸೇವನೆ. 1 ಯಾ 2 ಸಾರಿ. (ಷರಾ: ಎಲ್ಲಾ ವಿಧ ಅತಿಸಾರದಲ್ಲೂ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ.)

ಪಿತ್ತಾತಿಸಾರಕ್ಕೆ: (ಲಕ್ಷಣ: ಉರಿಯೊಂದಿಗೆ ಕ್ಷಿಪ್ರ ಅತಿಸಾರ) ಸಮೂಲ ಗದ್ದೆಕರಂಡೆ ಗಿಡ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಜಜ್ಜಿ ಬಿಳಿ ನೂಲಿನ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಡಿಲವಾಗಿ ಕಟ್ಟಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಬೆಳ್ಳಿಗೆಯ ಜೊತೆಗೆ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಗಂಜಿ. ಬೆಳಗ್ಗೆ ಬರಿಹೊಟ್ಟೆಗೆ

ಹೆಸರುಗಳು

ಕನ್ನಡ: ಗದ್ದೆಕರಂಡೆ, ಬೋಡುಕಡಲೆ, ಅನಂತನಗೊಂಡೆ, ಅನಂತನ ಬೊಂತೆ, ಅಡಿಕೆ ಕಸ, ಮುಂಡಿ ಕಸ, ಬೋಳದರಗ; **ತುಳು:** ಬೊಟ್ಟು ಕರಂಡೆ; **ಕೊಂಕಣಿ:** ಕಳಂಚೊ; **ಮಲಯಾಳ:** ಅಡಯ್ ಕ್ಯಾಮಣಿಯನ್; **ತಮಿಳು:** ಕೊಟ್ಟೈ ಕರಂದೈ; **ತೆಲುಗು:** ಬೋಡತರಮ; **ಹಿಂದಿ:** ಗೋರಬ್ ಮುಂಡೀ; **ಸಂಸ್ಕೃತ:** ಹಪುಷಾ; **ಇಂಗ್ಲಿಷ್:** East Indian globe thistle; **ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ:** Sphaeranthus indicus Lin; **ಕುಟುಂಬ:** Compositae; **ಉಪಯೋಗ:** ಸಮೂಲ ಸಸ್ಯ ಮತ್ತು ಬೇರು, ಎಲೆ, ಹೂ, ಬೀಜ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ.

ಸಿಹಿಮಜ್ಜಿಯೊಂದಿಗೆ ಊಟ. 1 - 2 - 3 ದಿನ.

ವಾಯುಗುಲ್ಮಕ್ಕೆ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಬೇರು (25 ಗ್ರಾಂ) ಕಡೆದ ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅರ್ಧ ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಕದಡಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಬರಿಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವನೆ. (7 ರಿಂದ 14 ದಿನ)

(ವಾಯುಗುಲ್ಮ: ಜೀರ್ಣಾಂಗಗಳ ಅಕ್ರಮದಿಂದ ಜಠರ ಕರಳುಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಚಂಡಿನಂತೆ ಉಬ್ಬುವ, ಕುಗ್ಗುವ, ಚಲಿಸುವ ನೋವುಂಟು ಮಾಡುವ ವಾಯುಸಾರ.

ವಾತದ ನೋವು ಹಾಗೂ ಸಿಡಿತಿಗಳಿಗೆ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿ, ಅರೆದು ಹಿಂಡಿದ ಸ್ವರಸ ಒಂದು ಲೋಟಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಲೋಟ ಎಣ್ಣೆ (ಅಡುಗೆಯದು) ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ತೈಲ. ಲೇಪನ - ಕಾಲ ಒಂದು ಗಂಟೆ. ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ 2 - 3 ವಾರ ಕಾಲ.

ಸಂದು ವಾತ: (ಸಂದುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ನೋವಿನ) ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ

(31ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

ಮನೆಮದು

(30ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಅರೆದು, ದಪ್ಪವಾಗಿ ಲೇಪನ. 1 - 2 ಗಂಟೆ. ವಾರಕ್ಕೆ 2 - 3 ದಿನ ಹಾಗೂ 2 - 3 ವಾರ ಕಾಲ. (ಷರಾ: ಈ ಗಿಡ ಕಾಯಿಗಳನ್ನುವ ಭಾಗವು (ನಿಜವಾಗಿ ಹೂಚೆಂಡು)

ಮೂತ್ರತಡೆ ಕಾಣಿಸಿದಾಗ (ಮೂತ್ರಕಟ್ಟು). ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡದ ಬೇರುಗಳನ್ನು (20 - 25 ಗ್ರಾಂ) ಆಕಳ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ (ಒಂದು ಲೋಟ) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಗಿವುಚಿ ಸೇವನೆ. ಒಮ್ಮೆ ಮಾತ್ರ.

ನೇತ್ರಾಮಯಗಳಿಗೆ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡದ ಬೇರನ್ನು ನಯಚೂರ್ಣವಾಗಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಒಮ್ಮೆಗೆ ಅರ್ಧ ಚಂಚಿ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಬಿಸಿಯಾದ ಒಂದು ಲೋಟ ಆಕಳ ಹಾಲಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸೇವನೆ (ಬೆಳಗ್ಗೆ ಉತ್ತಮ). ಇದರಿಂದ ಎಲ್ಲಾ ತರದ ಕಣ್ಣಿನ ತೊಂದರೆಗಳು ಗುಣವಾಗುವುವು. ದಿನ ಬಿಟ್ಟು ದಿನದಂತೆ ಮೂರು ಸಾರಿ.

ಚೀಳು ಕಡಿದಾಗ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡದಲೆಯನ್ನು ಅರೆದು ಕಡಿಬಾಯಿಗೆ ದಪ್ಪವಾಗಿ ಲೇಪನ. ಒಂದೂವರೆಯಿಂದ ಎರಡು ಗಂಟೆ. ಲೇಪನವು ವಿಷವನ್ನು ಹೀರುವುದು.

ಧಾನ್ಯಕ್ಕೆ ಹುಳ ಬಿದ್ದಾಗ:(ಸುರಿತ) : ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡ ಒಣಗಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಧಾನ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿಟ್ಟರೆ ಹುಳ ಸೇರದು.

ಕಫ, ಕೆಮ್ಮುಗಳ ತೊಂದರೆಗೆ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡ ಸಮೂಲ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಾಕಿ 4 - 1 ಲೋಟ ಕಷಾಯ ತಯಾರಿಸಿ ಸೋಸಿ, ತಣಿಸಿ ಒಂದು ಚಂಚಿ ಜೇನು ಕದಡಿ ದಿನಕ್ಕರೆಡು ಬಾರಿ ಸೇವನೆ. (1-2 ದಿನ)

ದೇಹಬಲವರ್ಧಕವಾಗಿ: ಗದ್ದೆ ಕರಂಡೆ ಗಿಡಗಳ ಬೇರನ್ನು (ಹೂ ಬಿಡುವ ಮೊದಲು) ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ವಸ್ತ್ರಗಲಿತ ಚೂರ್ಣ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಗ್ರಾಂ ಚೂರ್ಣಕ್ಕೆ ಜೇನು ಒಂದು ಚಂಚಿ ಹಾಗೂ ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಚಂಚಿ ಒಂದಾಗಿ ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕಿ ಸೇವನೆ. (ರಾತ್ರಿ ಆಹಾರ ನಂತರ) 6 - 7 ವಾರಗಳು. (ಷರಾ: ಜೇನು - ತುಪ್ಪಗಳನ್ನು ಸಮಭಾಗ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವನೆ ಕೂಡದು).

ದೇಹ ತೂಕದೊಂದಿಗೆ ಕಸುವು ವರ್ಧಿಸಲು: ಇದರ ಕಾಯಿ(ಗೊಂಡೆ)ಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ನಯಚೂರ್ಣವಾಗಿ ಅರ್ಧ ಚಂಚಿಯಷ್ಟು ಬಿಸಿ ಹಾಲಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ರಾತ್ರಿ ಸೇವನೆ. ❖

ಚಂದಾ ನವೀಕರಿಸಬೇಕೇ?

94833 65791 ಕ್ಕೆ ಎಸ್ಸೆಮೈಸ್ ಮಾಡಿ. ನಮ್ಮ ಕಸ್ತಮರ್ಕೇರ್ ವಿಭಾಗ ನಿಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ, ಚಂದಾ ನವೀಕರಣದ ಸುಲಭ ವಿಧಾನ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಾನ್ಸಾಸ್

(29ನೇ ಪುಟದಿಂದ)

ಕಳೆದ ಆರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪೆಷಾನಿ ಅವರು ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಮೆಟ್ಟಿಲುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ :

* ನಮ್ಮ ಮಾರಾಟ ತುಂಬ ವಿರಿದೆ. 'ವಾಟ್ ಈಸ್ ಜಾಕ್‌ಫುಟ್' ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದವರು ಈಗ 'ಐ ಲವ್ ಜಾಕ್‌ಫುಟ್' ಎನ್ನುತ್ತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

* ನಾವೀಗ 23 ಔಟ್‌ಲೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತಮಾಲೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಶಾನ್ (ಇವರ ಪತಿ) ಈಗ ಇದನ್ನೇ ಪೂರ್ಣಾವಧಿ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮ ತಮಾಲೆಗಳಿಂದಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಹೊಸ ಆಸಕ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿದೆ. ಹೆಚ್ಚುಹೆಚ್ಚು ಸ್ಟೋರುಗಳು ತಮಾಲೆ ಸ್ಟಾಕ್ ಮಾಡಬಯಸಿದ್ದಾರೆ, ಆದರೆ ಪೂರೈಸಲು ನಮ್ಮಿಂದ ಆಗುತ್ತಿಲ್ಲ.

* ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು ನಮ್ಮ ತಮಾಲೆ ಮಾಂಸಭರಿತ ತಮಾಲೆಗಳಿಗಿಂತಲೂ ರುಚಿಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ಉದ್ಗರಿಸುವುದನ್ನು ಕೇಳಲು ಭಾರೀ ಖುಷಿ.

* ಈಗ ನಾವು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಪ್ಯಾಲೆಟಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಕ್ಯಾನ್ಡ್ ಜಾಕ್‌ಫುಟ್ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.

* ಸಂತೋಷದ ಸಮಾಚಾರ ಎಂದರೆ ನಾವು ಅಮೆರಿಕದ ಆಚೀಚೆ ಫ್ಲೋರಿಡಾ ತಮಾಲೆ ಕಳಿಸತೊಡಗಿದ್ದೇವೆ. 'ಓವರ್‌ಸೆಲ್' ಆಗುವ ಆತಂಕದಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿಲ್ಲ. ಜನ ನಮ್ಮದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ವೆಗಾನ್ ತಮಾಲೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ತಮಾಲೆಗಳಲ್ಲೇ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಅನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

* ಕಾನ್ಸಾಸ್ ಮತ್ತು ಮಿಸ್ಸೋರಿಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಕ್‌ಫುಟ್ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಅಂಗೀಕರಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದೆ. 'ಹೈ ಎಂಡ್' ಗ್ರೋಸರಿ ಸ್ಟೋರಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ತಮಾಲೆ ನಂಬರ್ ವನ್ ಫ್ಲೋರಿಡಾ ಉತ್ಪನ್ನ ಇಲ್ಲಿನ ಜನ

ಹಲಸನ್ನು ಪ್ರೀತಿಸಲು ಕಲಿಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

"ಗ್ರಾಹಕರು ಒಮ್ಮೆ ನಮ್ಮ ತಮಾಲೆಯ ರುಚಿ ನೋಡಿದರೆ ಅವರು ದಿನದಿನ ಬದಲಾಯಿಸುತ್ತಿರುವ ಊಟದ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವರಿಗಂತೂ ಅದು ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಬೇಕಂತೆ." ಮುಂದುವರಿದು, "ಅಮೆರಿಕದ ದೇಶಮಟ್ಟದ ಮಾಧ್ಯಮ 'ಹಲಸು ತಮಾಲೆ' ಬಗ್ಗೆ ಬರೆದದ್ದು, ಆಹಾರ ಪತ್ರಿಕೆಗಳು, ಬ್ಲಾಗುಗಳು, ಟೀವಿ ಚಾನೆಲುಗಳೂ ಸುದ್ದಿ ಹಬ್ಬಿಸಿದ್ದು ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸ್ಪೆಷಾನಿ.

ಈಗ 'ಡೋರ್ ಟು ಡೋರ್' ಎಂಬ ವಿತರಣಾ ಸಂಸ್ಥೆ ಇವರ ತಮಾಲೆಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕು ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ಮಿಸ್ಸೋರಿ, ಕಾನ್ಸಾಸ್, ಅಯೋವಾ ಮತ್ತು ನೆಬ್ರಾಸ್ಕಾಕ್ಕೆ ತಲಸಿಸುತ್ತಿದೆ. ಕಾಂಟಿನೆಂಟಲ್ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದರೂ ಇದನ್ನೀಗ www.Healthy Goodness.com ಮೂಲಕ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಖರೀದಿಸಬಹುದು.

ಈಗಿನ ಮಾರಾಟದ ಗತಿ ನೋಡಿದರೆ, ಸ್ಪೆಷಾನಿಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎರಡು ಪ್ಯಾಲೆಟ್ ಆದರೂ ತಮಾಲೆ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದೀತು. ಆದರೆ ಅದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೊಸ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ 'ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆ' ಪರಿಚಯಿಸಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ವಿತರಣೆಯನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿರುವುದಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ.

ಕಾನ್ಸಾಸ್ ನಗರವನ್ನು ಗೆದ್ದ 'ಜಾಕ್ ತಮಾಲೆ' ಈಗ ಅಮೆರಿಕದ ಹತ್ತಾರು ನಗರ ಗೆಲ್ಲಹೊರಟಿದೆ. ತಮಾಲೆ ಹೋದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಅದು ತನ್ನ ಅಪ್ಪ ಮೂಲವಸ್ತು, ಹಲಸಿನ ಪರಿಚಯವನ್ನೂ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೂ ಸುಪ್ಪ ಬೇಡಿಕೆ ಕುದುರಿಸುತ್ತಿದೆ.

Stephanie Shelton
jacktamales@gmail.com

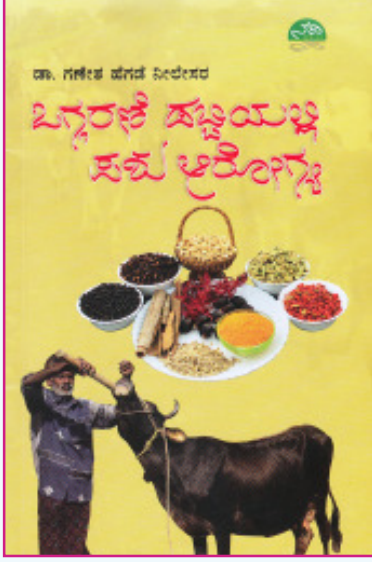
ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆಯವರಿಗೆ

'ಹಲಸಿನ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ರಾಯಭಾರಿ' ಪುರಸ್ಕಾರ



ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಸಂಪಾದಕ ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆಯವರು ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ಸಚಿವರಿಂದ ಈಚೆಗೆ 'ಹಲಸಿನ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ರಾಯಭಾರಿ' ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ತಿರುವನಂತಪುರದಲ್ಲಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದರು. ಜಾಕ್ ಪ್ರೊಮೋಶನ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಮತ್ತು ಶಾಂತಿಗ್ರಾಮ ಸಂಸ್ಥೆ ಈ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಕೊಟ್ಟವೆ.

ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಪಶು ಆರೋಗ್ಯ



‘ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ತಗಲುವ ರೋಗಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಹಾರವಿದೆ’ - ಡಾ.ಗಣೇಶ ಹೆಗಡೆ ನೀಲೇಸರರ ಅನುಭವ.

ಚಿಕ್ಕ ಪುಟ್ಟ ರೋಗಕ್ಕೂ ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯ

ಪದ್ಧತಿಯು ಮಾತ್ರ, ಜುಜ್ಜುಮುದ್ದುಗಳನ್ನು ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಡಾ.ಗಣೇಶರ ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿ ಸದ್ಭವ ಮಾಡಿದೆ. ವಿಜ್ಞಾನದ ಕಲಿಕೆಯನ್ನು ಪರಂಪರೆ ಅರಿವಿನ ಜತೆ ಜೋಡಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಡಾಕ್ಟರ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಪುಸ್ತಕದ ಹೆಸರು : ಒಗ್ಗರಣೆ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಪಶು ಆರೋಗ್ಯ.

ಲೇ: ಡಾ.ಗಣೇಶ ಹೆಗಡೆ ನೀಲೇಸರ

ಪುಟಗಳು : 140, **ಬೆಲೆ:** ರೂ.120

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ನದಿ ಪ್ರಕಾಶನ, ನಂ.31, 'ನೆಲೆ', 1ನೇ 'ಎ' ತಿರುವು, ಆಂಜನೇಯ ದೇಗುಲದ ಹತ್ತಿರ, ಸಿದ್ದೇಶ್ವರ ಲೇಔಟ್, ಸಿಡೇದಹಳ್ಳಿ, ನಾಗಸಂದ್ರ ಅಂಚೆ, ಬೆಂಗಳೂರು - 560 073, 90084 75899

nadiprakashana@gmail.com

ಜಾನುವಾರು ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದಾದ ಸಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಪರಿಚಯ ಮತ್ತು ಈ ಕುರಿತ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ದಾಖಲಾತಿಯಿದೆ. ಒಂದೊಂದು ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಗೆ ನಾಲ್ಕಾರು ಚಿಕಿತ್ಸಾ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ರೈತರ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಮಣೆ. ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಆಗಬಹುದಾದ ತಪ್ಪುಗಳು, ಎಚ್ಚರಿಕೆಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು

ಪುಸ್ತಕ ಪರಿಚಯ

ಗುರುತಿಸಲು ಸಹಾಯವಾಗುವಂತೆ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು, ಕನ್ನಡ, ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ನಾಮಗಳು, ಅವುಗಳ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿಗಳಿವೆ.

ತರಹೇವಾರಿ ಜ್ವರಕ್ಕೆ ತರ ತರ ಮದ್ದು, ರಾಸುಗಳ ಹೊಟ್ಟೆಯೊಳಗೆ ತೊಂದರೆಯೇ? ಚರ್ಮರೋಗಕ್ಕೆ ಸಂಬಾರ ಮದ್ದು, ನೋವು ಮತ್ತು ಬಾವು, ಕಿವಿಯ ತೊಂದರೆಗಳು, ಎಲುಬು ಮತ್ತು ನರಮಂಡಲದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು, ಗಾಯ-ವ್ಯಥೆಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ, ಕಣ್ಣಿನ ತೊಂದರೆಗಳು, ಕರುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು, ಬಾಣಂತಿ ಪಶುವಿನ ಆರೈಕೆ, ಮೂಗುರಿ, ಕಾಲು ಬಾಯಿ ಜ್ವರ... ಹೀಗೆ ಇಪ್ಪತ್ತಾರು ವಿಧದ ಪಶು ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಸೂಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಡಾ.ಗಣೇಶ ಹೆಗಡೆಯವರನ್ನು ಹತ್ತಿರದಿಂದ ಬಲ್ಲ ಶಿವಾನಂದ ಕಳವೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ, “ಪಶು ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಸಂಶೋಧನೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ ರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಆಸಕ್ತಿಯಿಂದ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿರುವವರು ಡಾ.ಗಣೇಶ ಹೆಗಡೆ. ಪಶು ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಾಗಿ ಹಳ್ಳಿ ತಿರುಗುತ್ತ ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಪ್ರೀತಿಸುವ ಇವರ ಜನಪದರ ಬಳಸಿಬಲ್ಲ ಜ್ಞಾನ ಕಣ್ಣಿರಿಯಾಗದಂತೆ ದಾಖಲಿಸುವ ಉತ್ತಮ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ...”

ಪ್ರತೀ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲೂ ರೇಖಾಚಿತ್ರಗಳು. ಉತ್ತಮ ವಿನ್ಯಾಸ. ❖

ಕೊರಲೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲೇ ಅಪರೂಪ. ಆಂಗ್ಲ ಹೆಸರು - ಬ್ರೌನ್‌ಟಾಪ್ ಮಿಲ್ಲೆಟ್ (Brown top Millet). ಆಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾ ಮೂಲ. ಮಣ್ಣು ಸವಕಳಿ ತಡೆಯಲು, ಮುಚ್ಚಿಗೆ ಬೆಳೆ, ಮೇವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಟರ್ಕಿ ಕೋಳಿ, ಡಕ್, ಜಿಂಕೆ, ಮೊಲ ಮುಂತಾದ ಸಾಕು ಪಕ್ಷಿ-ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕಾಳಿಗಾಗಿಯೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ನೂರಾರು ವರುಷಗಳ ಕಾಲ ಹಳ್ಳಿಗರ ಮಡಕೆ ಸಾಲು, ಗುಡಾಣ, ಕಣಜಗಳಲ್ಲಿ ಭದ್ರವಾಗಿತ್ತು. ನುಚ್ಚು ರೊಟ್ಟಿ, ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ದೋಸೆಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ನೀಡಿತ್ತು.

ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ಸಜ್ಜೆ, ಹಾರಕ, ಸಾಮೆ, ನವಣೆ ಮೊದಲಾದ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳು ಕನ್ನಡಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತ. ಬಳಕೆ ಮಾಡದಿದ್ದರೂ ಪರಿಚಯವಿದೆ. ಕೊರಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಅಪವಾದ. ಬಯಲು ಸೀಮೆಯ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಾದ ತುಮಕೂರು, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಅನಂತಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಗಳು ಕೊರಲೆಯತ್ತ ನೋಡಿಲ್ಲ. ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲೂ ಕೊರಲೆಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿಲ್ಲ. ಈಚೆಗೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ವಿವಿಧ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು, ಮಾಧ್ಯಮಗಳು ಕೊರಲೆಗೆ ಬೆಳಕು ಹಾಕುತ್ತಿವೆ

ಕೊರಲೆ



ಪುಸ್ತಕದ ಹೆಸರು : ಅದ್ಭುತ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಕೊರಲೆ

ಲೇ : ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ಹೊಸಪಾಳ್ಯ

ಪುಟಗಳು: 56, **ಬೆಲೆ:** ರೂ. 60

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ, ಬೆಂಗಳೂರು ಪ್ರತಿಗಳಿಗಾಗಿ - ಧಾನ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆ, 'ಶ್ರೀರಂಗ', ಮೊದಲನೇ ಮಹಡಿ, 3ನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ, ಸದಾಶಿವನಗರ, ತುಮಕೂರು - 572 101, ಮೊ: 96861 94641

ಕೊರಲೆಯು ಬೇಗ ಕಟಾವಿಗೆ ಬರುವ, ಬರ ನಿರೋಧಕ ಗುಣ ಹೊಂದಿದೆ. ಕಡಿಮೆ ಸಾರಯುಕ್ತ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಸಾಮೆ, ನವಣೆಯು ತೊಂಭತ್ತರಿಂದ ನೂರು ದಿನಗಳಿಗೆ ಕಟಾವಿಗೆ ಬಂದರೆ, ಕೊರಲೆಯು ಎಂಭತ್ತರಿಂದ ತೊಂಭತ್ತು ದಿನಗಳೊಳಗೆ ಕಟಾವಿಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಫಕ್ಕನೆ ನೋಡುವಾಗ ಕೊರಲೆಯ ಸಸ್ಯ ಹುಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ತಳಿ ವೈವಿಧ್ಯವಿಲ್ಲ.

ಲೇಖಕರು ಒಂದೆಡೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತಾರೆ, “ನಮ್ಮ ನಗರ-ಪಟ್ಟಣಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಹಳ್ಳಿಗಳೂ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆಯ ತಾಣಗಳಾಗುತ್ತಿವೆ. ಪರ್ಯಾಯ ಆಹಾರದ ಹುಡುಕಾಟದಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪೆನಿಗಳು ಅನ್ನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಹಾಳುಗಡವುತಿವೆ. ವಿದೇಶಿ ಆಹಾರಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹತ್ತಾರು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಪೋಷಕಾಂಶವುಳ್ಳ ಹಿತ್ತಲಿನ ಕೊರಲೆ ಗ್ರಾಹಕರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನೂ, ಬೆಳೆಗಾರರ ನೆಮ್ಮದಿಯನ್ನೂ ಕಾಪಾಡುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದೆ.”

ಕೊರಲೆಯಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆಗೆ ನುಚ್ಚು ಪಾಯಸ, ಉಸುಳಿ, ಅರಳು, ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪರಿಚಯ ಗಮನೀಯ. ಉತ್ತಮ ಪುಸ್ತಕ. ಪೂರ್ತಿ ವರ್ಣ ಪುಟಗಳು. ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು, ಉಪಯೋಗಗಳು... ಹೀಗೆ ಏಳು ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಹರಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ❖

ಹಬೀಯಿಂದ 'ಜಾಫಿ'



ಶಿವಣ್ಣ ಸಖರಾಯಪಟ್ಟು

ಕಾಫಿ ಕೇಳಿದ್ದೇವೆ. ಸವಿದಿದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ ಜಾಫಿ?

ಹಲಸಿನ ಬೀಜದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪೇಯ. ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಜಾಫಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕೊಂಡು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಕಡಡಿಕೊಂಡರೆ 'ಜಾಫಿ' ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ. ಈಚೆಗೆ ಉಡುಪಿ, ಮಂಗಳೂರು, ಪಿಲಿಕುಳದಲ್ಲಿ ಜರುಗಿದ ಹಲಸು

ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಜಾಫಿಯದ್ದೇ ಸುದ್ದಿ.

ಚಿಕ್ಕವುಗಳೂರಿನ ಹಲಸು ಪ್ರೇಮಿ ಸಖರಾಯಪಟ್ಟಣದ ಶಿವಣ್ಣರಿಗೆ ಫಿಲಿಪೈನ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಜಾಫಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆಂದು ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ನಮಗೂ ಯಾಕೆ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ? ವಿಚಾರ ತಲೆಗೆ ಹೊಕ್ಕಿ ಎಂಟು ತಿಂಗಳಾಯಿತು.

ಸಿದ್ದ ಫಾರ್ಮುಲಾ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಸತತ ಪ್ರಯೋಗ. ಕಳೆದರಡು ತಿಂಗಳಿಂದ ಪಾಕ ಕೈವಶ. ಸ್ವತಃ ಬಳಕೆ. ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೂ ಕುಡಿಸಿದರು. ಉತ್ತಮ ಹಿಮಾಹಿತಿ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನ

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿದ ಬಳಿಕ ಪುಡಿ ಮಾಡುವುದು ಜಾಫಿ ತಯಾರಿಯ ಮುಖ್ಯ ಕೆಲಸ. ಬೀಜಗಳು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಟ್ಟಿಗೆ ಡ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ತಾಪ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೀಜಗಳು ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದರೆ ರುಚಿ ಕೆಟ್ಟುಹೋಗುತ್ತದೆ. ಬಣ್ಣವೂ ಮಾಸುತ್ತದೆ.

“ಮಲಬದ್ಧತೆ ಇರುವವರು ಜಾಫಿಯ ಪೇಯವನ್ನು ನಿರಂತರ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಬೇಕಾದಾಗ ಕುಡಿಯಬಹುದಾದ ಪೇಯವಿದು.

ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಫಿನ್, ಚಹದಲ್ಲಿ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಇದೆ. ಜಾಫಿನಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿವೆ. ಮೂರು ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ನಿರಂತರ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಅದರ ರುಚಿಗೆ ಬಾಯಿ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಬಳಸಿದವರದು ಧನಾತ್ಮಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ. ಜಾಫಿಯೊಂದಿಗೆ ಚಿಕೋರಿಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದರೆ ರುಚಿ ವರ್ಧಿಸಬಹುದೆನ್ನುವುದು ಕೆಲವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಚಿಕೋರಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ರುಚಿ ಸಿಗಲಾರದು ಎನ್ನುವ ಆತಂಕ ಶಿವಣ್ಣರಿಗಿದೆ.

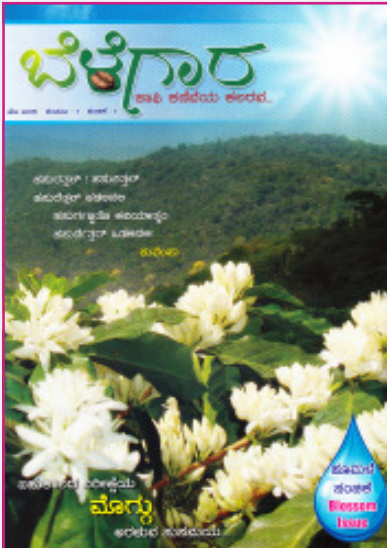
ಕಾಲು ಕಿಲೋದ ಪ್ಯಾಕೇಟಿಗೆ ಅರುವತ್ತು ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ನೂರ ಹದಿನೈದು, ಒಂದು ಕಿಲೋಗೆ ಇನ್ನೂರ ಎಪ್ಪತ್ತೈದು ರೂಪಾಯಿ. ಆಕರ್ಷಕ ಪ್ಯಾಕೇಟ್. ಅಂಚೆ ಪಾರ್ಸೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಳುಹಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿದೆ. ಕನಿಷ್ಠ ನೂರು ಗ್ರಾಮ್‌ನಿಂದ ಐದು ಕಿಲೋ ತನಕ ಅಂಚೆಯಲ್ಲಿ ಕಳುಹಿಸಬಲ್ಲರು. ಅಂಚೆ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಪತ್ರಕೇವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರು ಭರಿಸಬೇಕು.

ಮಂಗಳೂರಿನ ಆರ್ಚೀಸ್ ಕಿಚನ್ನಿನ ಮೈತ್ರೇಯಿ ಶೆಣೈಯವರು ಕೂಡಾ ಜಾಫಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. (ಮೈತ್ರೇಯಿ - 94805 37794)

ಶಿವಣ್ಣ + 91 94814 09660
(ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಇದೆ)

- ಯನ್ನೆ

ಕಾಫಿ ನಾಡಿನ ನೂತನ ಪತ್ರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಾರ



ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲಾ ಪ್ಲಾಂಟರ್ಸ್ ಸಂಘದ ಮುಖವಾಣಿ - ಬೆಳೆಗಾರ. ಬೆಳೆಗಾರರ ಮಸ್ತಕದಲ್ಲಿರುವ ಚಿಂತನೆ, ಯೋಚನೆಗಳನ್ನು ಬರಹಕ್ಕೆಳಿಸುವ ಯತ್ನ.

ನಾಲ್ಕು ದಶಕಗಳಿಂದ ಸಂಘವು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗಾರರ ಹಿತಾಕಾಂಕ್ಷೆ, ಕಾಲಕಾಲದ ಆಗುಹೋಗುಗಳನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ತಲುಪಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮವೊಂದರ ಸಂಘದ ಕನಸು ನನಸಾಗಿದೆ. ಕಾಫಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಇತರ ಉಪಬೆಳೆಗಳ ಮಾಹಿತಿಯೂ 'ಬೆಳೆಗಾರ'ದಲ್ಲಿದೆ.

“ಬೆಳೆಗಾರರಿಂದ, ಬೆಳೆಗಾರರಾಗಿಯೇ, ಜ್ಞಾನಾರ್ಜನೆ, ಜಾಗೃತಿ, ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿಕೆ, ವಿಚಾರ ವಿನಿಮಯ, ಆಗುಹೋಗುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಮೊದಲಾದ ಉದ್ದೇಶಗಳ ಈಡೇರಿಕೆಗೆ ಈ ಪತ್ರಿಕೆ ಮೀಸಲು.” ಎನ್ನುವ ಆಶಯ ಸಂಘದ ಗೌ.ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಎಂ.ಹೆಚ್. ಪ್ರಕಾಶ್ ಅವರದು.

ಮೇ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಕಪ್ ಟೇಸ್ಟಿಂಗಿನ ಸುವರ್ಣ ಸೂತ್ರಗಳು, ಬೀನ್ಸ್ ಬೆಳೆದ ರೈತ, ರಸರುಚಿ; ಜೂನ್ ಸಂಚಿಕೆಯ ಗ್ರೀನ್ ಕಾಫಿ ಪರಿಚಯ.. ಕುತೂಹಲಕರ.

ಪತ್ರಿಕೆಯ ಗೌ.ಸಂಪಾದಕ ಕೆ.ಬಿ.ಕೃಷ್ಣಪ್ಪ, ಸಂಪಾದಕರು ಟಿ.ಪಿ.ಸುರೇಂದ್ರ, ವಾರ್ಷಿಕ ಚಂದಾ ರೂ. 500. ತ್ರೈವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.1,300 ಮತ್ತು ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ಚಂದಾ ರೂ.2,200. ಮಹಾ ಪೋಷಕ, ಆಜೀವ ಚಂದಾ ರೂ.10,000. ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಪ್ರಕಟಣೆ.

ವಿಳಾಸ : ಬೆಳೆಗಾರ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ 47,

ಹೆಚ್.ಡಿ.ಪಿ.ಎ.ಕಾಂಪ್ಲೆಕ್ಸ್,

ರಾಘವೇಂದ್ರ ನಗರ,

ಸಕಲೇಶಪುರ - 573 134

94485 33436

belegaara47@gmail.com

ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರಿಗೆ ಫಿಲ್ಟರ್



ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬರುವ ಕಸಗಳಿಂದಾಗಿ ನೀರು ಹಾರುವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ನೀರು ಹಾರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ನಾನೊಂದು ಉಪಾಯ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಯಶ ಪಡೆದಿದ್ದೇನೆ.

ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್‌ನ ತಳ ಭಾಗವನ್ನು 'ವಾಟರ್ ಬಾಟಲ್'ನ ಮುಚ್ಚಳದಿಂದ ಭದ್ರ ಪಡಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ತೂತುಗಳನ್ನು ಕೊರೆದಿದ್ದೇನೆ. ಅಲ್ಲದೆ ತಳಭಾಗದಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೇಲೆ ಸುತ್ತಲೂ ತೂತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಈಗ ನನಗೆ ಕಸದಿಂದಾಗಿ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ ನಿಲ್ಲುವ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಲ್ಲ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಕಸ ಬಂದರೂ ಬಾಟಲ್ ಮುಚ್ಚಳದ ವರೆಗೆ ಬಂದೀತಷ್ಟೇ. ಮೇಲೆ ಹೋಗದ. ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಿದರಾಯಿತು.

ಹಳೆಯ ಕಬ್ಬಿಣದ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರಿಗೆ ತೂತು ಕೊರೆಯುವುದು ಕಷ್ಟದ ಕೆಲಸ. ಪ್ರಾಸ್ತಿಕನವರು ಓಕೆ.

- ತಿಲಕ್ ಯು. ಉರುವಾಲು
96328 49995

ದಶಕದ ಹಿಂದಿನಿಂದ

ಕರು ಹುಟ್ಟಿದ ಕೂಡಲೇ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲನ್ನು ಕುಡಿಸುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಹಸುವು ತಾನು ಕರು ಹಾಕಿದ ದಿನದಿಂದ ಸುಮಾರು ಐದು ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ ನೀಡುವ ಹಾಲನ್ನು ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕರುವಿನ ಸರ್ವತೋಮುಖ ಬೆಳವಣಿಗೆ, ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಗೆ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಅತ್ಯವಶ್ಯ.

ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲಿನ ಹೆಚ್ಚುಗಾರಿಕೆ

ಸಾದಾ ಹಾಲಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಾಂಶಗಳು ಅತ್ಯಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇದೆ.

ಕರು ಹಾಕಿದ ಕೂಡಲೇ ದೊರೆಯುವ ಮೊದಲ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ಐದು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರೋಟೀನ್, ಎರಡರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಅವಶ್ಯಕ ಕೊಬ್ಬಿನ ಅಂಶ, ಎರಡರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಖನಿಜಗಳು, ಹತ್ತು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಕಬ್ಬಿಣ, ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ, ಐದರಿಂದ ಹದಿನೈದರಷ್ಟು ವಿಟಮಿನ್ ಎ ಅಧಿಕವಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೇ

• ಡಾ. ಗಣೇಶ ಎಂ. ಹೆಗಡೆ

ಖನಿಜಾಂಶಗಳಾದ ತಾಮ್ರ, ಮೆಗ್ನೀಸಿಯಂ, ವ್ಯಾಂಗನೀಸ್‌ಗಳು, ಜೀವಸತ್ವಗಳಾದ ರೈಬೋಫ್ಲೇವಿನ್, ಕೋಲೀನ್, ಥಯಮಿನ್ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಂಟೋಥೆನಿಕ್ ಅಸಿಡ್‌ಗಳು ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಸಾರಜನಕವು ಗ್ಲಾಬ್ಯುಲಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಇವು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯ ಆಗರವಾಗಿದ್ದು ಕರುವನ್ನು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಮತ್ತು ವೈರಸ್‌ಗಳಿಂದ ಬರುವ ಭೇದಿಯಂತಹ ಅನೇಕ ರೋಗಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುತ್ತವೆ.

ಆಗ ತಾನೇ ಹುಟ್ಟಿದ ಕರುಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗ್ಲಾಬ್ಯುಲಿನ್‌ಗಳ ಪ್ರಮಾಣವು ಪ್ರತಿ ಮಿಲಿಲೀಟರ್ ರಕ್ತದಲ್ಲಿ 0.97 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ ಇದ್ದರೆ, ಮೊದಲ ಗಿಣ್ಣದ

ಲಾಭದಾಯಕ ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಉತ್ತಮ ತಳಿಯ ಹಸುಗಳ ಹಿಂಡನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕಾದರೆ, ಪೇಟೆಯಿಂದ ಹಸು ಖರೀದಿ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಿಂತ ತಮ್ಮಲ್ಲಿಯೇ ಹುಟ್ಟಿದ ಕರುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪೋಷಣೆ ಮಾಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಒಳ್ಳೆಯ ಹಸುಗಳನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಸುವುದು ವಿಹಿತ.

ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲಿನ ಮಹತ್ವ

ಹಾಲನ್ನು ಕುಡಿಸಿದ ಕರುವಿನಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಮಾಣವು 16.55 ಮಿಲಿಗ್ರಾಂಗೆ ಏರುತ್ತದೆ. ನಂತರ, ಕರುವಿನಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಸ್ವಂತ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಾಗುವ ವರೆಗೂ ಈ ಪ್ರಮಾಣದ ಗ್ಲಾಬ್ಯುಲಿನ್‌ಗಳು ಕರುವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತವೆ.

ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಸೌಮ್ಯ ಜುಲಾಬಿನಂತೆ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದರಿಂದ ಕರುಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಮೊದಲ ಮಲವನ್ನು ಹೊರಹಾಕಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮೊದಲ ದಿನದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ ಏಳು ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ, ಪ್ರತಿ ದಿನವೂ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ರೀತಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕೋಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲನ್ನು ಯಾವಾಗ ಕುಡಿಸಬೇಕು?

ಕೆಲವು ರೈತರು, ಹಸುವು ಕರು ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಮಾಸು ಬೀಳುವ ವರೆಗೂ ಕರುವಿಗೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ತೀರಾ ತಪ್ಪು. ಕರು ಹಾಕಿದ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿರುವ ಗ್ಲಾಬ್ಯುಲಿನ್‌ಗಳು, ಸಸಾರಜನಕ ಮತ್ತು ಇತರ ಆಹಾರಾಂಶಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕರುಳಿನಲ್ಲಿರುವ ಜೀವಕೋಶಗಳ ಮೂಲಕ ನೇರವಾಗಿ ಹೀರಲ್ಪಡುತ್ತವೆ. ಸಮಯ ಕಳೆದಂತೆ ಈ ನೇರ ಹೀರುವಿಕೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದು, ನಂತರ ಕುಡಿದ ಹಾಲು

ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ಒಳಪಡಲಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಪ್ರಮಾಣವೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ವಿವರಗಳಿಗೆ ಕೋಷ್ಟಕ ನೋಡಿ. ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಅಜೀರ್ಣ, ಹೆಚ್ಚು ಕುಡಿಸಿದರೆ ಜಂತು ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಇದು ಸುಳ್ಳು ಕಲ್ಪನೆ.

ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲನ್ನು ಎಷ್ಟು ಕೊಡಬೇಕು?

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಮಿಶ್ರತಳಿಯ ಕರುವಿಗೆ ದಿನವೊಂದಕ್ಕೆ ಎರಡರಿಂದ 2.5 ಲೀಟರ್ ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲು ಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಕರುವಿನ ದೇಹದ ತೂಕದ ಸುಮಾರು ಶೇ. 10 ರಷ್ಟು ಇದನ್ನು ಒಂದು ವಾರದ ವರೆಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ, ಅನಂತರ ದಿನಕ್ಕೆ ಎರಡು ಸಲದಂತೆ ಕುಡಿಸಬೇಕು.

ಕರುವಿಗೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಆಗಲೇ ಕರೆದ ಬಿಸಿ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಇದು ತಣ್ಣನೆಯ ಹಾಲಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಮೊದಲೇ ಕರೆದಿಟ್ಟ ಹಾಲು ಕುಡಿಸಬೇಕೆಂದರೆ ಅದನ್ನು ಕೊಂಚ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹೂ ಬಿಸಿ ಕುಡಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.

ಎಷ್ಟು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕೊಡಬೇಕು?

ಹಾಲನ್ನು ಸುಮಾರು ಮೂರು ತಿಂಗಳ ವರೆಗೆ ನೀಡಿದರೆ ಸಾಕು. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹಾಲು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಹಿಂಡಿಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕು.

ಕರುವು ಹುಟ್ಟಿದ ದಿನದಿಂದಲೂ ರೋಗರಹಿತವಾಗಿ, ಉತ್ತಮ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೊಂದಿ ಶೀಘ್ರ ಬೆದೆಗೆ ಬರಲು, ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿಗೆ, ಗಿಣ್ಣದ ಹಾಲನ್ನು ನೀಡುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಆದ್ದರಿಂದ ತಾಯಿಯ ಹಾಲು ಅಮೃತ; ಕರುವಿಗೂ ಸಹಿತ.

ವಿಳಾಸ: ಡಾ. ಗಣೇಶ ಮಂ. ಹೆಗಡೆ
ಪಶು ವೈದ್ಯಾಧಿಕಾರಿ
ಪಶು ಚಿಕಿತ್ಸಾಲಯ
ಕುಂದರಗಿ,
ಯಲ್ಲಾಪುರ - 581 402

(ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಎಪ್ರಿಲ್ 2004)

ದಿನಗಳು	ಒಟ್ಟು ಶೇ. ಸಸಾರಜನಕ	ಕೇಸಿನ್ ಶೇ.	ಆಲ್ಬುಮಿನ್ ಶೇ.	ಲ್ಯಾಕ್ಟೋಸ್ ಶೇ.	ಒಟ್ಟು ಶೇ. ಖನಿಜಾಂಶ	ಒಟ್ಟು ಕೊಬ್ಬು ಶೇ.	ಒಟ್ಟು ಶೇ. ಘನಾಂಶ
ಮೊದಲ ಹಾಲು	17.6	5.1	11.3	2.2	1.0	1.0	27.0
1ನೇ ದಿನ	4.5	2.8	1.5	4.0	0.9	3.4	12.8
2ನೇ ದಿನ	3.7	2.6	1.0	4.0	0.8	2.8	11.5
3ನೇ ದಿನ	3.9	2.7	1.0	4.4	0.8	3.1	11.8
4ನೇ ದಿನ	3.8	2.7	0.8	4.7	0.8	2.8	11.8
5ನೇ ದಿನ	3.9	2.7	0.8	4.8	0.8	3.8	12.7
7ನೇ ದಿನ	3.3	2.4	0.7	5.0	0.8	3.5	12.1