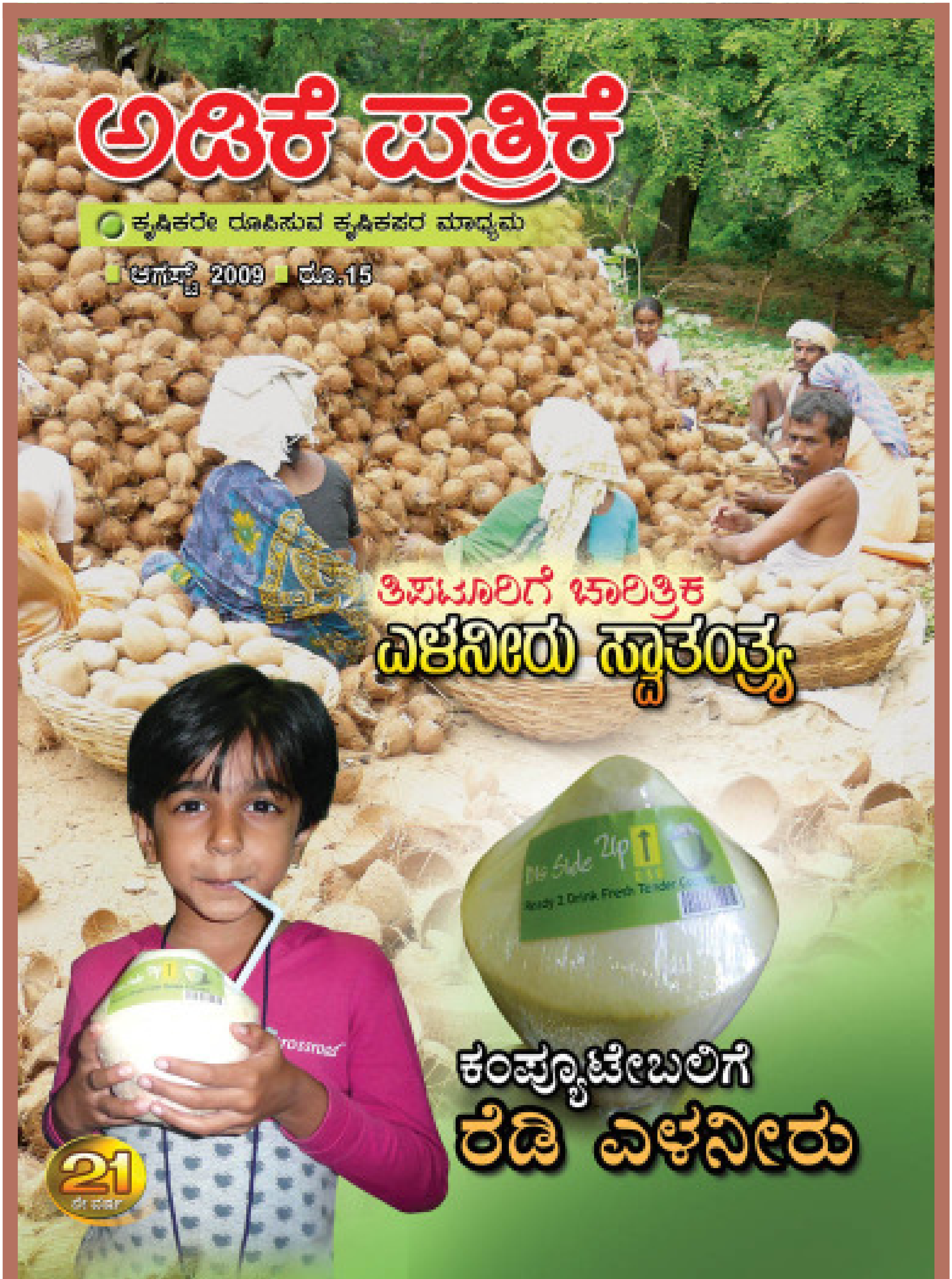

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ
ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ
ಆಗಸ್ಟ್ 2009 ರೂ.15
ತಿಪಟೂರಿಗೆ ಚಾರಿತ್ರಿಕ
ಎಳನೀರು ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ
ಕಂಪ್ಯೂಟೇಬಲಿಗೆ
ರೆಡಿ ಎಳನೀರು
21
ನೇ ವರ್ಷ

ಆಗಸ್ಟ್ 2009

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 21 ಸಂಚಿಕೆ 10

ಸಂಪಾದಕ-ಪ್ರಕಾಶಕ : **ಮಂಚಿ ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಆಚಾರ್**
ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಸಂಪಾದಕ : **ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ**
ಸಹಾಯಕ ಸಂಪಾದಕ : **ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ**

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:
ಶಂಕರ್ ಸಾರಡ್ಕ
ಡಾ. ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್. ಭಟ್
ಕಿನಿಲ ಅಶೋಕ್
ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ
ವಾಟೆ ಮಹಾಲಿಂಗ ಭಟ್
ಜಾಹೀರಾತು ನಿರ್ವಹಣೆ : **ಶಾರದಾ. ಪಿ.**
ಪ್ರಸಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ : **ಸುನೀತಾ. ಕೆ.**
ಪ್ರಕಾಶಕರು : **ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್** (ರಿ)
ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : **ಎಸ್ಸಾರ್**
ಮುದ್ರಣ : **ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೋಸೆಸ್ ಎಂಡ್ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು**

ಚಂದಾ:
ರೂ. **175** (ವರ್ಷಕ್ಕೆ) ರೂ. **500** (3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ)
ರೂ. **820** (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)

ವಿಳಾಸ:
ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ನಂ. 29
ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಏಳ್ಮುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು-574 201
✆ (08251) 231 240
adikepatrike@gmail.com
www.farmedia.org/adikepatrike.html

ತಿಪಟೂರಿಗೆ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಎಳನೀರು ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ

05

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ

ಕಂಪ್ಯೂಟೇಬಲಿಗೆ ರೆಡಿ ಎಳನೀರು

08

● ಎಸ್ಪಿ

ಇಂದಿಗೂ ಮೆಲುಕು ಹಾಕುವ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ

● ಸಚಿತ್ರ ಏತಡ್ಕ

15

ಅಳುಕು, ಅಡಿಕೆಗಳ ನಡುವೆಯೇ ಗೆದ್ದ ಆಂಥೂರಿಯಂ ಕೃಷಿ

21

● ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಮುಖಪುಟ ಚಿತ್ರ: **ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ**

ಮಾರ್ದನಿ/ತೆರೆಮರೆ 03 * ಸಂಪಾದಕೀಯ 05 * ಹನಿಗೂಡಿ ಹಳ್ಳ/ಹಸಿರು ಜಾಲ 12 * ಪೋಣ್ಣಾಚೆ ಹೋಟೆಲ್ 13 * ಸಿಂಪ್ಲಿ ಹಲಸು ಮೇಳ 16 * ಮಚಾನ್ ಮಲಾಡ್ 17 * ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಹಲ್ವ! 18 * ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರ್ 19 * ನೆರಳು ಬೆಳಕು 20 * ಪುಸ್ತಕ ಪರಿಚಯ 25 * ಮುಡೆಬಳ್ಳಿ 26 * ರಿಕ್ತ ವ್ಯತಿರಿಕ್ತ 27 * ಮನೆಮದ್ದು/ರಸರುಚಿ 38

ಗ್ರಾಮದರ್ಶನ

ಮೀಟರ್ ಮೀರಿದ ಸೌತೆ

ಇಸ್ರೇಲಿನ ಕೃಷಿಕ ಇಜಾಕ್ ಯಜ್ಡಂಪನ ಬೆಳೆಸಿದ 118 ಸೆ.ಮೀ.ಉದ್ದದ ಸೌತೆ ನೋಡಿ. ಈ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ತನ್ನ 'ಗಜ' ಸೌತೆ ಗಿನ್ನೆಸ್ ವಿಶ್ವದಾಖಲೆ ಸೇರಬಹುದೆಂಬ ನಿರೀಕ್ಷೆ.

ಚಿತ್ರ: ಅಂಡ್ರ್ಯೂಜೆಜ್ ಬನಾಚ್

ತರುಣರ ಎಳನೀರು ಉದ್ದಿಮೆ

ಕೃಷಿಕುಟುಂಬ ಮೂಲದ ಮೂವರು ಎಳೆಯರು ಎಳನೀರು ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಏರಿದ್ದಾರೆ. 'ಯಶಸ್ಸು ಪಡೆದೇ ಪಡೆಯುತ್ತೇವೆ, ಅದಕ್ಕಾಗಿ ನಾವು ಮೂವರೂ ಇನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಸ್ನೇಹಿತರೂ ಪೂರ್ತಿ ಸಮಯ ಮೀಸಲಿಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸುದ್ದಿ ಕೇಳಿ ಅವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡೆವು.

ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್ ದೇಶಕ್ಕೇ ಮಾದರಿಯಾದೀತು ಎಂಬ ಹಾರೈಕೆಯಿತ್ತು. ಈ ಸ್ಥಾನವನ್ನು 'ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್' ತುಂಬಲಿ. ಕೊಲ್ಲಿರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲೂ ಇದಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಯೂ ಮದ್ದೂರು ಎಳನೀರು ಹೆಸರು ಮಾಡಲಿ.

'ಎಳನೀರು ಮೇಳ' ನಡೆಸಿದ ತಿಪಟೂರಿನ ರೈತಮಿತ್ರರು ತಮ್ಮ ಗುರಿಯತ್ತ ಮೈಲಿಗಲ್ಲು ಸ್ಥಾಪಿಸಿಯೇ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಬಿಳಿಗೆರೆಯಲ್ಲೀಗ ದಿನನಿತ್ಯ ರೈತರಿಂದಲೇ ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟ. ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಯುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಇರುವ – ಮಾನಸಿಕ ತಡೆ ತುಂಬಾ ಆಳದ್ದು. ಆ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಯತ್ನ ಮುಂದೆ ಹೆಬ್ಬಾಗಿಲಾಗಬಹುದಾದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಕಿಟಿಕಿ ಎನ್ನಲಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಯಾಕೆ, 'ಸೌಹಾರ್ದ ಸಹಕಾರ ಸಂಘ'ವೇ ಮುಂದೆ 'ತಿಪ್‌ಟೂರ್ ಟೆಂಡರ್' ಅಂತಲೋ, 'ತಿಪ್ ಕಾಕ್' ಅಂತಲೋ ಮಿನಿಮಮ್ ಪ್ರಾಸೆಸ್ಡ್ ಎಳನೀರು ಹೊರತರಬಾರದು?

ಮಳೆ ಬಂದರೂ ಹಲಸು ಮೇಳಗಳ ಮಾಲೆಪಟಾಕಿಯ ಸದ್ದಡಗಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ಬರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹಾಗೆಯೇ ಮೂಡಿಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ಕೇ–ಕರ್ನಾಟಕಗಳಲ್ಲಿ 12ನೆಯದು ನಡೆಯಿತು. ಮೊದಲ ವಿಶೇಷಾಂಕ ತರುವಾಗಲೂ ಇವು ಎರಡೂ ರಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಇಷ್ಟೊಂದು ಹುರಿದುಂಬಿಸೀತು ಎಂದು ನಾವೆಣಿಸಿರಲಿಲ್ಲ! ಈಗ ನೋಡಿ, ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನ ಬೇಡಿಕೆಗೆ ಸ್ಪಂದಿಸಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಬೆಂಕೃವಿವಿಯ ತಜ್ಞರೂ, ತೂಬುಗೆರೆಯ ಬೆಳೆಗಾರ ಸಂಘವೂ ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತಿದೆ. ಮೇಳಗಳ ಸಂಘಟಕರಿಗೆ ಚಿಪ್ಸ್, ಹಲ್ವ, ಕಸಿ ಗಿಡ ಕೇಳಿ ದೂರವಾಣಿಗಳ ಸರಮಾಲೆ. ಒಂದಂತೂ ನಿಜ, ಜನಮಾನಸದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಇದ್ದ ಗಾಢಸಂಕಟಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ದನಿಯಾದದ್ದು ಎಲ್ಲರ ಉತ್ಸಾಹ ಇಮ್ಮಡಿಸಿದೆ.

ತೆರೆಮರೆಯಿಂದ

ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಗಂಭೀರ ಯತ್ನ, ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿ, ಟೀವಿಗಳೂ, ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ವಿವಿ, ಕೇವೀಕೆಗಳೂ ಈ ಕಡೆ ಆಸಕ್ತಿಯಿಂದ ಮುಖ ತಿರುಗಿಸುವಂತೆ ಮಾಡಿದೆ.

ಚಂದ್ರಶೇಖರ್ ಏತಡ್ಕ ಮುತುವರ್ಜಿಯಿಂದ 'ಶ್ರೀರಾಮ ಲಂಚ್ ಹೋಮ್'ನ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಟ್ಟದ್ದಲ್ಲದೆ ಅಮೆರಿಕಾದಲ್ಲಿರುವ ಅಣ್ಣನನ್ನು ಬೆಂಬತ್ತಿ ಅವರಿಂದಲೂ ಅನುಭವ ಕಥನ ಬರೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಂಗಳೂರಿನ 'ಶ್ರೀರಾಮ'ದವರ ನಾಲ್ಕು ದಶಕದ ಹಲಸಿನ ಹುಚ್ಚು, ಮುಂಬಯಿಯ 'ಮಚಾನ್'ನ ಜಾಕ್ ಫೆಸ್ಟ್‌ಗಳು ಹಲಸಿನ ಉಪೇಕ್ಷೆ ತಪ್ಪು ಎಂದು ಸಾರುತ್ತಿವೆ.

ಹಲಸಿನ ಹೊಸಹೊಸ ಮಾಹಿತಿಗಳು ಸಿಗುತ್ತಲೇ ಇವೆ. ಅಕಾಲದ ಹಲಸಿನಂತೆ ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಹಲಸಿನ ಕೆಲವು ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆ ನುಡಿಚಿತ್ರಗಳು ನಿಮಗೆ ಬರಲಿವೆ. ನಿಮಗದು ಬೇಸರ ಆಗಲಾರದು ಎಂದುಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ. ❖

ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ತೊಡಗುವವರಿಗೆ ಪ್ರೇರೇಪಣೆ

ನಮ್ಮ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಕೊಟ್ಟ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಕವರೇಜಿಗೆ ತುಂಬಾ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು. ಇದು ಹಲವು ಕೃಷಿಕರು ಮತ್ತು ಕೃಷ್ಯುತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನೆ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ತೊಡಗುವವರಿಗೆ ಪ್ರೇರೇಪಣೆ ಕೊಡಬಹುದು ಎಂದು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಎಂ.ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈ, ಏಸ್ ಫುಡ್ಸ್, *ಮಂಗಳೂರು.*

ಅದ್ಭುತ ಸಂಚಿಕೆ. ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬಾ ಅಪರೂಪದ ಮಾಹಿತಿ. ಡಿಸೈನ್ ಮತ್ತು ಲೇಔಟ್ ಕೂಡಾ ಅತ್ಯುತ್ತಮ.

ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ *ಹೊಸಪಾಳ್ಯ*

ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲಾ ಕೇವೀಕೆಗಳಿಗೂ ಕಳಿಸುತ್ತೇನೆ

ನೀವು ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಒದಗಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮಾಹಿತಿಗಳಿಗೂ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು. ರೈತರ ನಡುವೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲು ಈ ಸಂಚಿಕೆಯನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಎಲ್ಲಾ ಕೇವೀಕೆಗಳಿಗೆ ಕಳಿಸಿಕೊಡುವುದು ನನ್ನ ಕರ್ತವ್ಯ.

– ಡಾ.ಎಸ್ ಪ್ರಭುಕುಮಾರ
ವಲಯ ಯೋಜನಾ ನಿರ್ದೇಶಕ
ಇಂಡಿಯನ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಆಫ್ ಅಗ್ರಿಕಲ್ಚರಲ್
ರೀಸರ್ಚ್, ಬೆಂಗಳೂರು

ಮನಸ್ಸು ತೆರೆಸಿದ್ದೀರಿ

ನಮ್ಮದೇ ಆದ ನಿರ್ಲಕ್ಷಿತ ಹಲಸಿನಿಂದ ಹೊಸಹೊಸ ಆದಾಯ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಸವಿವರ ಲೇಖನಗಳಿಗೆ ಥ್ಯಾಂಕ್ಸ್. 'ನಮಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಆದಾಯ ತರಬಲ್ಲ ಹೊಸ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿ' ಎಂದು ಕೃಷಿಕರು ಹಲವು ಬಾರಿ ನಮ್ಮನ್ನು ಕೇಳುವುದಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿ ತುಂಬಾ ಸುಲಭ. ನಮ್ಮ ರೈತರು ಹಲಸಿನ ಸಾಧ್ಯವಾಗುವ ಅದೆಷ್ಟೋ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೂಲಕ ಆದಾಯ ಸೃಷ್ಟಿಯ ಅವಕಾಶ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಿ. ಈ ಅವಕಾಶದತ್ತ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ನಮ್ಮೆಲ್ಲರ ಮನಸ್ಸನ್ನು ತೆರೆದಿದೆ.

ಡಾ. ರಾಜೇಂದ್ರ ಹೆಗಡೆ, *ಬೆಂಗಳೂರು*

ಮಾರ್ದನಿ

ನನಗೆ ಈಗ ನಿರ್ಜಲೀಕರಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ತಯಾರಿಸಲು ತುಂಬಾ ಐಡಿಯಾ ಸಿಕ್ಕಿತು. ವಿಶೇಷಾಂಕಕ್ಕೆ ಥ್ಯಾಂಕ್ಸ್.

ಎ.ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ತುಮಕೂರು

ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ ಸಂಚಿಕೆಯನ್ನು ನಾನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿಯೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ನಿಜಕ್ಕೂ ಗ್ರೇಟ್.

ಡಾ. ಜಗದೀಶ್ ಎಸ್.ಎಲ್ ಅರಭಾವಿ

ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿಂದ ಎಷ್ಟೆಲ್ಲ ಮಾಹಿತಿ

ದೆಹಲಿಗೆ ಬರುವಾಗ ಬಟ್ಟೆಬರೆಗಳ ಜತೆಗೆ ಕೊನೇ ಗಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಎರಡು ಸಂಚಿಕೆಗಳನ್ನು ಬ್ಯಾಗಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡೆ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದ ಬಳಿಕ ಹೊಸದಾಗಿ ಓದುವಂತೆ ಮತ್ತೆ ಎರಡೂ ಸಂಚಿಕೆಗಳನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಓದಿದೆ. ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಮಿಂಚಂಚೆಯಲ್ಲಿ ಜುಲೈ ಸಂಚಿಕೆ ಅವತರಿಸಿತು. ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ಪುಟಗಳಲ್ಲಿ ಪತ್ರಿಕೆ ಓದುವುದು ಒಂದು ಹಿತಾನುಭವ. ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿಂದ ಎಷ್ಟೆಲ್ಲ ಮಾಹಿತಿ ಕಲೆಹಾಕಿದ್ದೀರಿ! ಪ್ರಕಟಣೆಗೆ ಬಂದ ಲೇಖನಗಳಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವಷ್ಟು ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಪ್ರಕಟಿಸುವುದೇ ಪತ್ರಿಕೋದ್ಯಮ ಎಂಬ ಗ್ರಹಿಕೆಯನ್ನು ಪೂರ್ಣ ಸುಳ್ಳುಮಾಡುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಪ ಹೊರಬರುತ್ತಿದೆ. ಎಲ್ಲಿಯೋ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡುವವರನ್ನು ಹುಡುಕಿ ಅವರ ಪ್ರಯತ್ನಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುವ ಲೇಖನಗಳು ಅವರಿಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಇನ್ನೂ ಅನೇಕರಿಗೆ ಸ್ಫೂರ್ತಿ ಕೊಡಬಲ್ಲವು. ಈ ಹಿಂದೆ ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಕೈಗೊಂಡಿರುವ ಯೋಜನೆ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾದ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದೀರಿ. ಈ ಸಲ ಅರಭಾವಿಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯದ ತರಬೇತಿಯ ಉಪಯುಕ್ತತೆ ಬಗ್ಗೆ ಲೇಖನವಿದೆ. ರೈತಪರ ಕೆಲಸಗಳು ಯಾವುದೇ ವಲಯದಲ್ಲಿ ನಡೆಯಲಿ ಪತ್ರಿಕೆ ಅವನ್ನು ಬೆಂಬಲಿಸುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಇದು ದೃಷ್ಟಾಂತ. ಇಂತಹ ಯಶೋಗಾಥೆಗಳು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳ ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆಯೋ ತಿಳಿಯದು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಪ್ರಕಟಗೊಂಡರೂ ಅವು ತಾಂತ್ರಿಕ ಲೇಖನಗಳಾಗಿರುವ ಸಂಭವವೇ ಹೆಚ್ಚು.

ನವದೆಹಲಿ **– ಪೈಲೂರು**

ಎಳನೀರು ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ :

ಸಮಸ್ಯೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ್ದಲ್ಲ

ಕೇರಳದ ಎಳನೀರ್ ಪಾರ್ಲರ್. ಜತೆಗೆ ಮಿನಿಮಂ ಪ್ರಾಸೆಸಿಂಗ್.

ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್

ಕೊಕೊನೆಕ್ಟಾರ್

ಎಳನೀರನ್ನು ಗ್ರಾಹಕಸ್ನೇಹಿಯಾಗಿಸುವ ಒಂದು ಸುಲಭಮಾರ್ಗ ಮಿನಿಮಲ್ ಪ್ರಾಸೆಸಿಂಗ್. ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ. ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ತೀರಾ ಸರಳ.

ಮೊದಲು ಎಳನೀರಿನ ಹೊರಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಪೂರ್ತಿ ಅಥವಾ ಭಾಗಶಃ ಕೆತ್ತಬೇಕು. ಸಾಗಾಟ ಮತ್ತು ಕಾದಿಡುವ ಅನುಕೂಲತೆಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಅಂದವರ್ಧನೆಗೂ ಇದು ಸಹಾಯಕ. ಹೊರಗಿನ ಹಸಿರು ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಪೂರ್ತಿ ತೆಗೆದುಬಿಡುವುದು ಒಂದು ಕ್ರಮ. ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹಸಿರನ್ನು ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡರೂ ಚೆಂದವೇ.

ಬಣ್ಣಗೆಡದಂತೆ ಕೆತ್ತಿದ ಕೂಡಲೇ ಸಂರಕ್ಷಕ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮುಳುಗು. ತೆಗೆದಿಟ್ಟು ತೇವ ಆರಿಸಿ ಪಾರದರ್ಶಕ ಕ್ಲಿಂಗ್ ಫಿಲಂನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿಬಿಟ್ಟರೆ ಸೈ. ಮಾರಲು, ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಗ್ರಾಹಕ ಕೈಬಿಟ್ಟು ಸೋತದ್ದಲ್ಲ, ಬೇರೆ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಈ ವರೆಗೆ ಕೇರಳ, ಕರ್ನಾಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದ – ದೇಶಮಟ್ಟಕ್ಕೂ ಇವರೇ ಹರಿಕಾರರು – ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್ ಮತ್ತು ಕೊಕೊನೆಕ್ಟಾರ್ ಎಂಬ ಎರಡು ಉದ್ದಿಮೆಗಳು ಬೇಗನೆ ಬಾಗಿಲು ಮುಚ್ಚಿಬಿಟ್ಟವು. ಎಲ್ಲಾ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಮತ್ತು ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ಈಗ ಇನ್ನೊಂದು ತಂಡ – ಎಳೆಯ ಎಂಬಿಎ ಪದವೀಧರರದು – ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಎಳನೀರಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್ ಮತ್ತು ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್ ಟ್ರಿಮಿಂಗ್ ಯಂತ್ರ ಬಳಸಿ ಕೆತ್ತಿದ್ದಾದರೆ ಕೊಕೊನೆಕ್ಟಾರನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಕೈ ಉಪಕರಣದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕಳೇ ಟ್ರಿಮ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗಾಗಿ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಆ ಫಿನಿಶಿಂಗ್, ಏಕರೂಪತೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಅದರದ್ದೇ ಆದ ಸೌಂದರ್ಯ ಇತ್ತು ಎನ್ನಿ.

ಈ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸಮಸ್ಯೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ್ದಲ್ಲ. ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಸಕಾಲಕ್ಕೆ ಆಯ್ದ ಎಳನೀರು ಸಿಗುವಂತೆಯೂ, ಸಿದ್ಧ ಉತ್ಪನ್ನ ತಪ್ಪದೆ ಗಿರಾಕಿಗೆ ತಲಪುವಂತೆಯೂ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯುವಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯ. ಇವಿಷ್ಟನ್ನು ಸುಗಮವಾಗಿ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲೇ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಸವಾಲು ಅಡಗಿದೆ. ಈ ಸವಾಲನ್ನು ಗೆದ್ದರೆ, ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಚುರುಕುತನ ಸಾಕು. ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ ಕುದುರಿಸುವುದು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಎಳನೀರು ಬೆಳೆ ಪ್ರದೇಶದ ದೊಡ್ಡದೊಡ್ಡ ನಗರಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಇಂಥ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಫ್ರಾಂಚೈಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲೂಬಹುದು.

ಪಟ್ಟಣ, ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಗಳಲ್ಲೂ ಇದೇ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಪುಟ್ಟ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ರೈತಗುಂಪುಗಳು, ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು ಮಾಡಬಹುದು. ದೊಡ್ಡ ಉದ್ದಿಮೆ ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಸಣ್ಣ ಘಟಕಗಳು ಫ್ರಿಜ್, ಕೂಲರ್ ಬಾಕ್ಸ್ ಬಳಸಿ ನಡೆಸಬಹುದು. ಚಿಕ್ಕ ಉಪಕರಣ ಬಳಸಿ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕಳೂ ಎಳನೀರನ್ನು ಟ್ರಿಮ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಕೊಯ್ಲು, ಸಾಗಾಟ ಎರಡು ಕೆಲಸ ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದವೆಲ್ಲವೂ ಮಹಿಳೆಯರೂ ಕೂಡಾ ಮಾಡಬಹುದಾದದ್ದು.

ಸ್ಥಿರ ಕೇಂದ್ರದ ವ್ಯಾಪಾರದ ಜತೆಜತೆಗೇ ಮುಂಗಡ ಆದೇಶದ ಮೇಲೆ ಮದುವೆ, ಸಭೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೆ ಮಾಡಿಕೊಡಬಹುದು. ಚಿಕ್ಕ ಘಟಕಗಳು ಹತ್ತು-ಹದಿನೈದು ಕಿಲೋಮೀಟರಿಗಿಂತ ದೂರ ‘ಹೆಜ್ಜೆ ಕೆಲಸ’ ಬೇಕಾಗದ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿಂದಲೇ ಕೊಂಡು, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲೇ ಪೂರೈಸುವ ಹಾಲಿನ ಸೊಸೈಟಿ ಮಾದರಿಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳಾಗಿರಬೇಕು.

ಇಂಥ ಕೆಲವು ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಆಗಿವೆ. ಇವು ಬರೇ ಮಿನಿಮಲ್ ಪ್ರಾಸೆಸ್ಡ್ ಎಳನೀರು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡ ಪಾರ್ಲರ್‌ಗಳಲ್ಲ. ಎಳನೀರಿನ ಇನ್ನಿತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಇವನ್ನು ಆರಂಭಿಸಲು ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘ ಮತ್ತು ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿಯ ನಡುವೆ ಕೊಂಡಿಯಾಗಿ ನಿಂತವರಲ್ಲಿ ಚೇರ್ತಲದ ಟಿ.ಎಸ್.ವಿಶ್ವನ್ ಒಬ್ಬರು.

ವಿಶ್ವನ್ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುವ ವಿಚಾರಗಳು ಮಹತ್ವದ್ದು. ‘ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈಗ ಇಂಥ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರ ಮಿನಿಮಮ್ ಪ್ರಾಸೆಸಿಂಗ್ ಅಷ್ಟಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇಲ್ಲ. ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೊಂದುವಂತಹ ಎಳನೀರು ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕೊಯ್ಲಿನ ಆಳಿನ ಸಮಸ್ಯೆಯೂ ಒಂದು ಕಾರಣ. ದೂರದ ಪಾಲಕ್ಕಾಡಿನಿಂದ ತರುವ ಎಳನೀರು ಕೊಂಡರೆ ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಐದೂ ಕಡಿಮೆ ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚು ಬಲಿತಿರುತ್ತದೆ. ಇವನ್ನು ಮಿನಿಮಮ್ ಪ್ರಾಸೆಸ್ ಮಾಡಿದರೆ ನಷ್ಟ.’

‘ಮೂರನೆಯ ಸಮಸ್ಯೆ ಕೆಲವು ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಯ ಪಯಣಿಗರ ಅನಿಸಿಕೆ. ಇವರು ಮಿನಿಮಮ್ ಪ್ರಾಸೆಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟದ್ದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಆಗಾಗ ಕೆತ್ತಿ ಕೊಡುವ ಎಳನೀರೇ ಫ್ರೆಶ್ ಎಂದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇದಾದರೂ ಸತತ ಯತ್ನದಿಂದ ಬದಲಾಯಿಸಬಹುದಾದ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.’

ಹೊಸದಾಗಿ ಇಂಥ ಸಾಹಸಕ್ಕೆ ಕೈ ಹಾಕುವವರು ಗೆಲುವು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಸೋಲನ್ನೂ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿವುದು ಅಗತ್ಯ. ಬಾಯಿಮಾತಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ನಿಜಕ್ಕೂ ರೈತಸ್ನೇಹಿ ಆಗಿರುವ ಹೊಸ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ, ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡಬೇಕು. ಸಬ್ಸಿಡಿ ಕೊಡುವುದಷ್ಟೇ ತಮ್ಮ ಕರ್ತವ್ಯ ಮತ್ತು ಅದು ದೊಡ್ಡ ಸಹಾಯ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ಬಿಡಬೇಕು.

ಅದು ಸಿಹಿಕಹಿಗಳನ್ನೂ, ಮಾಹಿತಿ-ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಅಗತ್ಯವಿರುವವರಿಗೆ ಅದನ್ನೂ ತಿಳಿಸಿಕೊಡುವ ದೊಡ್ಡಣ್ಣನಾಗಬೇಕು. ಇಂಥವರಿಗೆ ಕೊಡಲು ಸಮಯ ರೂಢಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಕಾನ್ಫರೆನ್ಸು, ಸೆಮಿನಾರು, ಮೀಟಿಂಗುಗಳನ್ನು ಒಂದಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದರೂ ಹಾನಿಯಾಗದು.

ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆರ್ಥಿಕ ಸವಲತ್ತು ಒದಗಿಸುವುದು ಬೇಕಾದ್ದೇ. ಜತೆಜತೆಗೆ ಹೊಸ ಉದ್ದಿಮೆಗಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಅದು ಎರಡು ವರ್ಷವಾದರೂ ಹಿಂದಿನ ಕೂಡುಕುಟುಂಬಗಳ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಬೇಕು. ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟುತ್ತಾ, ಉಪಯುಕ್ತ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟು, ಎಡವಿದಾಗ ಹಿಡಿದೆತ್ತಿ, ನೈತಿಕ ಸ್ಥೈರ್ಯ ಕೊಡುವ, ಸಂಕಟ ಪರಿಹಾರಕ್ಕೆ ಮುಂದಾಗುವ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯ ಅದೆಷ್ಟೋ ಹೊಸ ಯತ್ನಗಳನ್ನು ದಡಕ್ಕೊಯ್ದೀತು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದಾಗಲಷ್ಟೇ ಅದನ್ನು ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಕೊಡುವ ನಿಜವಾದ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಎನ್ನಲಾದೀತು.

– ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ
shreepadre@gmail.com

ಬೆಳೆದ ತೆಂಗನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾಡುತ್ತಾ ಹೋದರೆ ರೈತರಿಗೆ ಸುಖವಿಲ್ಲ ಎಂಬುದೀಗ ಜಾಗತಿಕ ವಿಶ್ವಾಸ. ಕೃಷಿಕರು ಚಿಕ್ಕ ಪಾಲನ್ನಾದರೂ ಎಳನೀರು ಮತ್ತಿತರ ಉಪಯೋಗಗಳಿಗೆ ತಿರುಗಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. 'ಎಳನೀರು ಕೀಳುವುದೇ ಅಪಮಾನ' ಎಂದುಕೊಂಡಿದ್ದ ತಿಪಟೂರು ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರರ ತಪ್ಪು ಕಲ್ಪನೆಯ ಕಟ್ಟೆ ಒಡೆಯತೊಡಗಿದೆ.

ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಕಪಿಮುಷ್ಟಿ : ತಿಂದವರಿಗೆ ಸಿಹಿ, ಬೆಳೆದವರಿಗೆ ಕಹಿ

ತಿಪಟೂರಿಗೆ ಚಾರಿತ್ರಿಕ

ಎಳನೀರು ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ

ಚಿತ್ರ, ಲೇಖನ : **ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ**

ತಿಪಟೂರಿನ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆನ್ನೆಲುಬು ತೆಂಗು. ದೇಶದುದ್ದಕ್ಕೂ ಹೆಸರಾದ 'ಬಾಲ್ ಕೋಪ್ರಾ' ಅಥವಾ ಕೊಬ್ಬರಿಚೆಂಡು ಉತ್ಪಾದಿಸುವುದು ಇಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ. ಕೇರಳ – ತಮಿಳ್ನಾಡುಗಳ ತೆಂಗು ಎಣ್ಣೆ ಹಿಂಡಲು ಒಳ್ಳೆಯದಾದರೆ, ಇಲ್ಲಿನದು ತಿನ್ನಲು ಸೂಕ್ತ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಜನಜನಿತ.

ಎಳನೀರಿನಿಂದ ಕಾಯಿ ಆಗಲು ಎಂಟೊಂಭತ್ತು ತಿಂಗಳು. ಕೊಯ್ದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗೆ ಮತ್ತೆ ಅಷ್ಟೇ ಕಾಲ 'ಅಟ್ಟ ಬಂಧನ.' ಮತ್ತೆ ಇಳಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿಚ್ಚಿ ನುರಿತ ಕೈಗಳು ಒಡೆದರೆ ಗೆರಟೆ ಕಳಚಿದ ಕೊಬ್ಬರಿಯುಂಡೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಿದ್ಧ. ಮೈಮೇಲೆ ಒಂದಿನಿತೂ ತರಚುಗಾಯಗಳಾಗದೆ.

ತಿಪಟೂರು ತೆಂಗಿನ ಬಹುಪಾಲೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯದೇ ನೆರೆಯ ತುರುವೇಕೆರೆ, ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಸೀಕೆರೆ ಮತ್ತೊಂದಷ್ಟು ನೆರೆಕರೆಯ ತಾಲೂಕುಗಳ ಕೊಬ್ಬರಿಚೆಂಡೆಲ್ಲವೂ 'ತಿಪಟೂರು ಕೊಬ್ಬರಿ' ಅಂತಲೇ ಉ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಂಡ್ ಆಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ.

'ಸುಮಾರು ನೂರಾಐವತ್ತು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ಉದ್ದದ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚು ಸಿಹಿ.' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇಲ್ಲಿನ ತೆಂಗಿನ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ತಿಳಿದಿರುವ ತಿಪಟೂರಿನ ಬಟ್ಟೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ ವಿ. ಭವರ್‌ಲಾಲ್. ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ಯೂಪಿ, ಬಿಹಾರ, ಪಂಜಾಬ್, ರಾಜಸ್ಥಾನ ಮೊದಲಾದೆಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಚೂರನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕರಿದು, ಬಾದಾಮಿ, ಅಂಟು, ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದು ರೂಢಿಯಂತೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಂತೂ ಇದು ಬೇಕೇಬೇಕು. ಕೆಲವೆಡೆ ಮೆಂತೆಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದ ಈ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ 'ಮೇತೀ ಕಾ ಲಡ್ಡು' ಮೆಲ್ಲುತ್ತಾರೆ. ಚಳಿಯನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಇದು ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಕಸುವು ಕೊಡುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಭವರ್‌ಲಾಲ್.

ಉತ್ತರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೂ ಈ ಕೊಬ್ಬರಿಚೆಂಡು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಹರಕೆಗಾಗಿ ದೇಗುಲಗಳಲ್ಲಿ ಒಡೆಯಲು. ತೆಂಗು ಸಿಗದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಇಡಿಕೊಬ್ಬರಿಗೇ ಸ್ಥಾನ. ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಕಡಿದೇ ಒಣಗಿಸುವ ಕಾರಣ ಹೀಗೆ ಒಡೆಯಬರುವುದಿಲ್ಲ.

ಗುಣ, ಹೆಸರು ಏನೇ ಇದ್ದರೂ ಇದನ್ನುತ್ಪಾದಿಸುವ ಕೃಷಿಕರು ನೆಮ್ಮದಿಯಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲಕ್ಕೂ ದೊಡ್ಡ ಸಮಸ್ಯೆ ಬೆಲೆಯದು. ತಿಪಟೂರು ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಖಾಸಗಿ ವರ್ತಕರದೇ ಹಿಡಿತ. ಚಿಕ್ಕ ಕೃಷಿಕರು ಮುಂಗಡದ ಬಲೆಯಲ್ಲಿರುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತೆಮತ್ತೆ ಅದೇ ವರ್ತಕರಿಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾರುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯ.

'ಬೆಲೆ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಕ್ವಿಂಟಾಲಿಗೆ 2,500 ದಿಂದ 4,000ಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುವುದೂ ಇದೆ. 6,000 ರೂಪಾಯಿಂಞಾದರೂ ಸಿಕ್ಕರೆ ನಾವು ಬದುಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುವುದು ಕೃಷಿಕ ಶಿವಮೂರ್ತಿ ಬಿಳಿಗೆರೆಯವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಈಗ ಇದು 4,500 ದಿಂದ 4,750ರ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿದೆಯಂತೆ.

ಇಂದು ಎಲ್ಲೆಡೆ ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರರ ಆಶೋತ್ತರಗಳು ಕೊಬ್ಬರಿಯಲ್ಲೇ ಸಿಲುಕಿ ಕರಗಿ ಹೋಗುತ್ತಿವೆ. ತುಂಡು ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಧಾರಣೆಯ ಹಿಡಿತ ಹೇರ್‌ಆಯಿಲ್ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಕೈಯಲ್ಲಾದರೆ ಚೆಂಡುಕೊಬ್ಬರಿಯೂ ವ್ಯಾಪಾರಿ ಆಸಕ್ತಗಳ ಕೈಯ ಚೆಂಡಾಗಿದೆ.

ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರರೇ ಚಿಕ್ಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಾದರೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯ ಎನ್ನುವುದು ಜಗತ್ತಿನ ಉಳಿದ ದೇಶಗಳು ಸಾರುತ್ತಿರುವ ಪಾಠ. ಚಿಕ್ಕ ಉತ್ಪಾದಕ ದೇಶವಾದ ಪಪುವಾ ನ್ಯೂ ಗಿನಿಯ ತೆಂಗು ಉದ್ದಿಮೆ ನಿಗಮದ ಎಂಡಿ ತೊರೆ ಒವಸುರು ಹೇಳುವ ಮಾತು ಕೇಳಿ: 'ನಾವು ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ರೈತರ ಬದುಕನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧಿಸಲೇಬೇಕು. ಪಪುವಾ ನ್ಯೂ ಗಿನಿ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಚರಿತ್ರೆಗೆ ಸೇರಿಸಬಯಸುತ್ತದೆ. ತೆಂಗಿನಿಂದ ಇನ್ನೆಷ್ಟೋ ಹೆಚ್ಚು ಮೌಲ್ಯದ ನೂರಾರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ.'

ಎಳನೀರು ಮೇಳ

ತಮ್ಮ ಸಂಕಟಗಳಿಂದ ಮೇಲೆದ್ದು ಬರುವ ದಾರಿ ಚಿಂತಿಸಲು, ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರೇಪಣೆ ನೀಡಲು ಬಿಳಿಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ಮೇ ಮೂರನೆ ವಾರದಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಮೇಳ ನಡೆಯಿತು. ಇಲ್ಲಿನ ರೈತಸಂಘ, ಕೃಷಿಸ್ನೇಹಿ ಸಂಘಟನೆಗಳ ಆಶ್ರಯ. ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಬಿಳಿಗೆರೆ ಮತ್ತು ವಿಶ್ವನಾಥ್ ಅಣೆಕಟ್ಟೆ ಸಾರಥ್ಯ.

ತಿಪಟೂರು ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಹೆಸರಾದರೂ, ಇಲ್ಲೇ ಹೆದ್ದಾರಿ ಹಾದುಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೂ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟ ತೀರಾ ಕಮ್ಮಿ. ಈ ಒಳ್ಳೆ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಬಳಸಿಕೊಂಡೇ ಇಲ್ಲ. ಕಾರಣ?

ಇಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿಕರಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಯುವುದರ

ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಮಾನಸಿಕ ತಡೆ. ಎಳನೀರೇ ಕೊಯ್ದು ಮಾರಿದರೆ ಸುತ್ತಲಿನವರು 'ಇವರು ಪಾಪರ್ ಆಗಿದ್ದಾರೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಆಗುವ ವರೆಗೆ ಕಾಯಲು ಇವರಿಗೆ ಆಗುತ್ತಿಲ್ಲ' ಅಂದುಕೊಡಾರು ಎನ್ನುವ ಆತಂಕ.

ಈ ಭಾವನೆ ಎಷ್ಟು ಆಳವಾಗಿ ಬೇರೂರಿದೆ ಎನ್ನುವುದು 'ಎಳನೀರು ಮೇಳ'ದಲ್ಲಿ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಯಿತು. ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಮೀಯಪದವಿನಂತಹ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಸಿಂಹಪಾಲು ಎಳನೀರಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸಿರುವ ಚೌಟರ ತೋಟದ್ದು(ಅಪ, ಮೇ 09) ನಮ್ಮ ನಡುವಿನ ದೊಡ್ಡ ಸಾಧನೆ.

ಡಾ.ಡಿ.ಸಿ. ಚೌಟ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯ ಅತಿಥಿ. ಅವರ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಕರ ಮಾತಿನ ನಂತರವೂ ಸೇರಿದ್ದ ರೈತರ ಮನವಿನ್ನೂ ಸಂಶಯದ ಗೂಡು. 'ಎಳನೀರನ್ನೇ ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಮರಕ್ಕೆ ನೋವಾಗದೇ?', "ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಮರಕ್ಕೆ ನೋವಾಗದದ್ದರೂ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹಾಗಂತಲೇ ಹೇಳೋದು ಹೇಗೆ?", "ಎಳನೀರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ಸಿಕ್ಕರೂ ತೆಂಗಿನ ಮಟ್ಟೆ, ಗೆರಟೆ ಯಾವ್ದೂ ಸಿಗೋಲ್ವಲ್ಲಾ. ಅದರದ್ದೂ ಬೆಲೆ ಹಿಡಿದರೆ ಲಾಭ ಎಲ್ಲಿದೆ? ನಾವಿಷ್ಟೂ ಮಂದಿ ಎಳನೀರು ಮಾರತೊಡಗಿದರೆ ಕುಡಿಯುವವರು ಯಾರು?" ಇತ್ಯಾದಿ ಚೋದ್ಯಗಳು. ಈ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳೆಲ್ಲದರ ಹಿಂದೆ ಇದ್ದದ್ದು ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಯಲು ಒಳಗಿಂದೊಳಗೇ ಒಗ್ಗದ ಅಂತರ್ಯ.

ಪ್ರಯೋಜನಗಳು

'ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟ' ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಮಹತ್ವದ ಕೆಲವು ವಿಚಾರಗಳು ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಬಹುತೇಕ ರೈತರಿಗೆ ಪಾಪ, ಥಕ್ಕನೆ ಹೊಳೆದಿರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಎಳನೀರು ಮಾರಿದರೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದೂವರೆ ವರ್ಷ ಮೊದಲೇ ರೈತನ ಕೈಗೆ ರೊಕ್ಕ ಬರುತ್ತದೆ. ಆರ್ಥಿಕ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರದಂತೆ, ಎಳನೀರನ್ನು ಆರು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮಾರುವುದಕ್ಕೆ ಸಮನಾಗಬೇಕಾದರೆ ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ಏಳು ರೂ. ಸಿಗಬೇಕು. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಎಳನೀರನ್ನು ಮಾರುವುದರಿಂದ ಕಾಲಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮರದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ತೆಂಗು ಹಣ್ಣಾಗುವ ವರೆಗೆ ಅದಕ್ಕೆ ಪೂರೈಸಬೇಕಾದ ಆಹಾರ ಉಳಿದು ಸಿಗುತ್ತದೆ ತಾನೆ?

ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟದ ಹೊಸ ದಾರಿ ಕೊಬ್ಬರಿ ವರ್ತಕರ ವಿರುದ್ಧದ ಸಮರವೇ ಅಲ್ಲ. ಈ ಬದಲಾವಣೆಯಿಂದ ಕೊಬ್ಬರಿ ವರ್ತಕರು ಚಿಂತಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಅದು ಕೊಬ್ಬರಿಯಿಂದಾಗಿ ಇಂದು ಬರುತ್ತಿರುವ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚಕ್ಕಿಂತಲೂ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಎದುರಿನ ಸಂಕಟಹರಣ ಮಾರ್ಗ. ಅದೆಷ್ಟೇ ಚುರುಕಾಗಿ ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಎಳನೀರು ಮಾರಿದರೂ ಅದು ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಹುಚಿಕ್ಕ ಶೇ. ಆಗಲಷ್ಟೇ ಸಾಧ್ಯ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಪ್ರವಾಹ ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಹತ್ತಿಪ್ಪತ್ತು ಪಾಲಾದರೂ ಎಳನೀರು ಮತ್ತು ತತ್ಸಂಬಂಧಿ ಇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಗಿಸಿ ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ರೈತ ಸ್ವಲ್ಪ ಚೇತರಿಸಬಲ್ಲ.

ಕೊಬ್ಬರಿಚೆಂಡು ಗ್ರಾಹಕ ಇರುವುದು ಸಾವಿರಾರು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದಲ್ಲಿ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೇರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಬೆಲೆಯ ದೊಡ್ಡ ಪಾಲು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅವಕಾಶ ರೈತರಿಗೆ ಇರುವುದು ಎಳನೀರಿನಲ್ಲಿ. ಅದನ್ನು ಮುಂದೊಂದು ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸಿದರೆ ಇನ್ನೂ ಒಳ್ಳೆಯ ವ್ಯವಹಾರ ಸಾಧ್ಯ. ಮುಖ್ಯ ಅಂಶವೆಂದರೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಕಣ್ಣಳತೆಯಲ್ಲೇ – ನೇರ ಮಾತಿಗೂ ಸಿಗುತ್ತಾರೆ. ಒಂದಾದರೆ, ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಮರ ಏರಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವ ರೂಢಿ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು ದೊಡ್ಡ ಅಡಚಣೆ. ಇಲ್ಲಿ ಜಾವಣಿಗೆ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಕೊಕ್ಕೆ ಬಳಸಿ ನೆಲದಿಂದಲೇ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಏರಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವ ಕೆಲಸಗಾರರು ಇದ್ದಾರೆ, ತೀರಾ ಅಪರೂಪ.

ಬೇರೆಬೇರೆ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ 'ನಮಗಿದು ಆಗದು'

ಎಳನೀರು ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ಕೆತ್ತಿ ಕೆತ್ತಿಯೇ ಸುಸ್ತು

ಎಂಬ ಮನೋಭಾವವನ್ನು ಬಿಂಬಿಸಿದ ಸಭಿಕ ರೈತರ ನಡುವೆ 'ಏಕೆ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿ ನೋಡಬಾರದು' ಎನ್ನುವ ಅಲ್ಪಸಂಖ್ಯಾತರೂ ಇದ್ದರು. ಮೇಳದ ಕೊನೆಯ ಅಧಿವೇಶನದಲ್ಲಿ ಈ ಬಗ್ಗೆ ದೀರ್ಘ ಚರ್ಚೆ. ಅಳೆದೂ ತೂಗಿ ಆದ ಮೇಲೆ 'ಮೇಳ' ಎಳನೀರು ಒಲಿದದ್ದು ಚಾರಿತ್ರಿಕ. ಕೊನೆಗೂ ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ನಡೆಸುವ ಬಗ್ಗೆ ನಿರ್ಧಾರ. ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ 'ಸೌಹಾರ್ದ ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘ' ಸ್ಥಾಪನೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೈತಪ್ರಯೋಗಗಳ ಗತಿ ತುಂಬಾ ನಿಧಾನ. ಸಾಲದ್ದಕ್ಕೆ ಭವರ್‌ಲಾಲ್ ಹೇಳುವಂತೆ ಈ ಪ್ರದೇಶ ಸಂಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಹಿಂದೆ. ಆದರೆ ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟದ ಸಾಂಘಿಕ ಕೆಲಸ ಚುರುಕಾಗಿಯೇ ಮುಂದುವರಿಯಿತು. ಜೂನ್ ಕೊನೆಯ ವಾರದಲ್ಲಿ – ಒಂದೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಅದೇ ಬಿಳಿಗೆರೆ ಹೊನ್ನಮ್ಮನ ತೋಪಿನಲ್ಲಿ 'ಎಳನೀರ್ ಊರ್' ಎಂಬ ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆ ಆರಂಭ. ಹೆದ್ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದಿಂದಲೇ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಫ್ಲೆಕ್ಸಿ ಫಲಕಗಳು.

ಸಂಘದ ಸದಸ್ಯತನಕ್ಕೆ ರೂ. 350 ಪಾಲು ಬಂಡವಾಳ. ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಯಿಸಿ ಮಾರಲು ಸಿದ್ಧರಾದ ಐವತ್ತು ರೈತರು ಈಗಾಗಲೇ ಸದಸ್ಯರು. ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಕಪಿಮುಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮುಕ್ತಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ನಾಂದಿ. ಪಾಳಿಯ ಮೇಲೆ ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಲು. ಸತತ ಪೂರೈಕೆ ಇರಬೇಕಾದರೆ ಕೊಯ್ಲಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಅಡ್ಡ ಬರಬಾರದು. ಅದಕ್ಕೆಂದೇ ಸಂಘವೇ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಆಳನ್ನು ನಿಯುಕ್ತಿಗೊಳಿಸಿದೆ. ಕೀಳೋದಕ್ಕೆ ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ,

ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೂ 'ಕ್ಯಾರಿ ಹೋಂ' ಎಳನೀರು ಬೇಕು.

ಊರಲ್ಲೇ ಹಾದುಹೋಗುತ್ತಾರೆ. 'ಕ್ಯಾರಿ ಹೋಂ', ಅಂದರೆ ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯುವ ಗ್ರಾಹಕವರ್ಗವೂ ದೊಡ್ಡದೇ ಇದೆ. ಮೀಯಪದವಿನಲ್ಲಿ ದಿನಸಂಬಳದ ಶ್ರಮಿಕವರ್ಗದವರೂ ಎಳನೀರು ಕೆತ್ತಿಸಿಕೊಂಡು ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಎಳನೀರಿನ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಅಂಶಗಳು. 'ಎಳನೀರು ಮೇಳ' ನಡೆದ ಎರಡು ದಿನಗಳಲ್ಲೂ 'ಕ್ಯಾರಿ ಹೋಮ್' ಸಾಧ್ಯತೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗಮನಕ್ಕೆ ಬಂತು! ರೈತರು ಸ್ಥಳದಲ್ಲೇ ಮಾರಿದ ಬೇರೆಬೇರೆ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಮಿಶ್ರಣಗಳ ಎಳನೀರು ಅಲ್ಲೇ ಕುಡಿದವರು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಮನೆಗೆ ಒಯ್ದವರೂ ಹಲವರು.

ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಮಾನಸಿಕ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅಡ್ಡಿಗಳೂ ಹಲವಿವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಸಕಾಲಕ್ಕೆ ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದೂ ಒಂದು. ಕೊಯ್ಲುಗಾರರ ಕೊರತೆ

ಕೆತ್ತಿ ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ ಇನ್ನೊಂದು.

ಒಂಭತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮಾರಾಟ. "ಮಳೆಯ ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲೂ ದಿನಕ್ಕೆ ನೂರು-ನೂರಿಪ್ಪತ್ತು ಎಳನೀರು ಹೋಗುತ್ತಿದೆ. ನಿಧಾನವಾಗಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ರೈತರ ಮುಖ ಈ ಕಡೆಗೆ ತಿರುಗಹತ್ತಿದೆ", ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಬಿಳಿಗೆರೆ ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ.

'ನಾವು ನಿಯುಕ್ತಿಗೊಳಿಸಿದ ಹುಡುಗ, ಲೋಕೇಶ್, ಏಣಿ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ಮರಕ್ಕೆ ಏರಬಲ್ಲ. ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ರಂಗಸ್ವಾಮಿ. ಇಡೀ ಗೊನೆಯಾದರೆ ಹಗ್ಗದಲ್ಲಿ, ಕಡಿಮೆ ಆದರೆ ಚೀಲಕ್ಕೆ ತುಂಬಿ ಇಳಿಸೋದು ಅಭ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತಿದೆ."ಆರಂಭದಲ್ಲಿ 'ದಪ್ಪ ಕಾಯಿ' (ಬಲಿತದ್ದು) ತಂದು ಹೊಡೆತ ಅನುಭವಿಸಿದರಂತೆ. "ಈಗ ಗಂಜಿ ಇಲ್ದೇಲೇ ಹೋದ್ರೂ ಪರವಾಗಿಲ್ಲ, ದಪ್ಪ ಕಾಯಿ ಕೀಳೋದು ಬೇಡ ಅಂತ ರೂಢಿ ಮಾಡ್ಕೊಂಡಿದೀವಿ.'

ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು ರೈತಸಂಘದ ಜಿಲ್ಲಾ ಸಂಚಾಲಕ ಬಿ.ಶಿವಶಂಕರಪ್ಪ. ಬಿ. ಮಹಾಲಿಂಗಪ್ಪ ಗೌರವ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು. 'ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಕುಡಿಯುವವರು ಮಧ್ಯಮವರ್ಗದ ಯಾತ್ರಿಗಳು. ಮಾರಾಟ ಯತ್ನಕ್ಕೆ ಸಿಗುತ್ತಿರುವ ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ನೋಡಿ ಎಳನೀರು ಮಾರೋದು ಅವಮಾನ ಎನ್ನುವ ಭಾವನೆ ಮೆಲ್ಲಮೆಲ್ಲನೆ ಕರಗುತ್ತಿದೆಯಂತೆ. ಎಳನೀರು ಕೊಡುವ ರೈತರು ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ತಿಪಟೂರಿನ ಇನ್ನೊಂದು ಸುಸಜ್ಜಿತ ಮಳಿಗೆ ತೆರೆಯುವ ಇರಾದೆ ಸಂಘಕ್ಕಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶಿವಶಂಕರಪ್ಪ.

ಆರಂಭದ ದಿನ ಸಂಘ ಸ್ಥಳೀಯ ಹಿಂದುಳಿದ ವರ್ಗದವರ ಮೊರಾರ್ಜಿ ವಸತಿ ಶಾಲೆಗೆ ಎಳನೀರು ದಾನ ಮಾಡಿತ್ತು.' ಮುಂದೆಯೂ ದಾನಿಗಳು ಸಿಕ್ಕರೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡುವ ಉತ್ಸಾಹ ಇದೆ.' ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ ಅಲ್ಲಿನ ಎಸ್ಸೆಸ್ಸೆಲ್ಸಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಕೊಡಮಾಡಿದಂತೆ ಇಲ್ಲೂ ಮೊರಾರ್ಜಿ ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಎಳನೀರು ಕೊಡಿಸಲು ಸರಕಾರ ಮುಂದಾದರೆ ಇಕ್ಕಡೆಗೂ ಅನುಕೂಲ ಎಂದು ಶಿವಶಂಕರಪ್ಪ ಸಲಹೆಮಾಡುತ್ತಾರೆ. 'ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಂಟು ಮೊರಾರ್ಜಿ ಶಾಲೆಗಳಿವೆ. ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಎಂದು ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದರೆ ಕನಿಷ್ಠ ದಿನಕ್ಕೆ 250 ಎಳನೀರು ಅವರಿಗೇ ಪೂರೈಸಬಹುದು.'

ಈ ನಡುವೆ ಎಳನೀರು ಮಾರಾಟ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿದ ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ ಡಾ.ಸಿ.ಸೋಮಶೇಖರ್ ಬಿಳಿಗೆರೆಯಿಂದ ಮುಂದೆ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆಯ ಜಮೀನಿರುವಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕೋಟಿ ರೂ. ವೆಚ್ಚದ 'ಡ್ರೈವ್ ಇನ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್' ತೆರೆಯಲು ಯತ್ನಿಸುವುದಾಗಿ ಮುಂದೆ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಪಯಣಿಗರು ವಾಹನಗಳಲ್ಲಿ ಒಳಬಂದು ಇಲ್ಲಿ ಮಾರಲು ಇಡುವ ಹಳ್ಳಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಎಳನೀರು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ಅನುಕೂಲತೆ ಕಲ್ಪಿಸುವುದು ಇದರ ಉದ್ದೇಶ. 'ಅದು ಬಂದರೂ ಈ ನಮ್ಮ ಚೊಚ್ಚಲ ಮಳಿಗೆಯನ್ನು ಬೇರೆಲ್ಲಿಗೂ ವರ್ಗಾಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಂಘದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು.

ದಿಢೀರ್ ತಂಪೆಳನೀರು

ಎಳನೀರು ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಭೀಮಸಂದ್ರದ ರೈತ ವಿನೋದರ ಸ್ಟಾಲು ಎಲ್ಲರನ್ನೂ ಸೆಳೆಯಿತು. ಎಳನೀರು ಕತ್ತರಿಸಿ ತೂತು ಮಾಡಿ ದೊಡ್ಡ ಆಲಿಕೆಗೆ ಸುರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಕ್ಷಣಗಳ ನಂತರ ತಂಪಾಗಿ ಹೊರಬಂದಾಗ ಅದನ್ನು ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ವಿನೋದ್ ಮಾಡಿದ್ದು ಸರಳ ಉಪಾಯ. ಆಲಿಕೆಗೆ ಜೋಡಿಸಿದ ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿದ ಪೈಪಿನ ಹೊರಮೈಯಿಡೀ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಯೊಳಗೆ ತುಂಬಿದ್ದ ಮಂಜುಗಡ್ಡೆಯ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಐಡಿಯಾವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಿ ಖಾಯಮ್ಮಾಗಿ ಚಿಲ್ಡ್ ಎಳನೀರು ಮಾರಬೇಕೆಂಬ ಮಹದಾಸೆಯೂ ಅವರಿಗಿದೆ.

ಬೆಳೆಗಾರರ ಎಳನೀರು ಮಳಿಗೆ: ಉತ್ತೇಜಕ ಆರಂಭ

ಕೆಲವರು ಎರಡೆರಡು ಕುಡಿಯುವುದೂ ಇದೆ. ಈಗ ನಮ್ಮ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ತೀರಾ ಸಿಂಪಲ್ ಆಗಿದೆ. ಮೈಸೂರು ಬೆಂಗಳೂರುಗಳ ಪಾರ್ಲರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡೋ ಹಾಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉದ್ಯಾನ, ಕೂರಲು ಒಂದಿಷ್ಟು ಕುರ್ಚಿ, ಅಂದಚೆಂದ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರೆ ಹೆಚ್ಚು ಗಿರಾಕಿಗಳನ್ನು ಸೆಳೀಬಹುದು' ಎನ್ನುವುದು ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಶಿವಶಂಕರಪ್ಪನವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

"ಏನಿದ್ದರೂ ಈ ಶೀತದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಖಾಯಮ್ಮಾಗಿ ದಿನಕ್ಕೆ ನೂರು ಎಳನೀರು ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದು ದೊಡ್ಡ ಅವಕಾಶದ ಸೂಚನೆಯೇ ಸರಿ. ನೂರು ಜನ ಸದಸ್ಯರು ಆಗಬೇಕು. ಈಗ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ 7 ರೂ. ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಸಂಘಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನಷ್ಟ ಆಗುತ್ತಿದೆ. ವ್ಯಾಪಾರ 25ಕ್ಕೆ ಏರಿದಾಗ ನಷ್ಟ ನಿಂತೀತು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಇನ್ನೊಂದು ಮಳಿಗೆ

ಎಳನೀರು ಕೊಡುವವರು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ರೈತಸಂಘದ ನಮ್ಮ ಕೆಲಸದ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ಮೇಳ,

ಸಂಘ ಈ ರೀತಿಯ ಸಾತ್ವಿಕ ಛಲ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮುಂದುವರಿದರೆ ಈಗ ಇನ್ನೂ ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಯುವುದು ಅವಮಾನ ಎಂದುಕೊಂಡ ಅದೇ ಭಾವನೆಯನ್ನು ದಶಕದಲ್ಲಿ ಅಭಿಮಾನ ಎಂದು ಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ರೀತಿಯ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ನಮ್ಮೆದುರೇ ಇರುವ ಉದಾಹರಣೆ ಕೇರಳ.

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ತಿರೂರು ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೇರೆ ಯಾವ ರೈಲ್ವೇ ನಿಲ್ದಾಣಗಳಲ್ಲೂ ಎಳನೀರು ಸಿಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹೊರಗೂ ಕಡಮೆಯೇ. ಇಲ್ಲಿನದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ 'ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ದವ ದಿವಾಳಿ ಎದ್ದಿದ್ದಾನೆ' ಎಂದುಕೊಳ್ಳುವ ಕಾಲ ಮೊನ್ನೆಮೊನ್ನೆಯ ವರೆಗೂ ಇತ್ತು. ಈ ಭಾವನೆಯನ್ನು ಹೊಡೆದೋಡಿಸಲು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಅದು ಎದ್ದು ಕಾಣುವಷ್ಟು ಫಲವನ್ನೂ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಕೇರಳದ ಉದ್ದಗಲಗಳಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಎಳನೀರು ಸಿಗುತ್ತಿದೆ.

ಈಗ ತಿಪಟೂರಿನ ಸರದಿ. ಸಂಘ ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿಯ ಸಹಕಾರ ಪಡೆದು 'ಎಳನೀರಿನ ನೇರ ಮಾರಾಟ ತಿಪಟೂರು ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರರ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಕ್ಕೆ ಇರುವ ಹೆಬ್ಬಾಗಿಲು' ಎಂಬುದನ್ನು ಮಾಡಿ ತೋರಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಸಾರಿ ಹೇಳಬೇಕಿದೆ. ❖

ಬಿ.ಶಿವಶಂಕರಪ್ಪ 98864 21809
ವಿಶ್ವನಾಥ್ ಅಣೆಕಟ್ಟೆ 94817 35059
ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಬಿಳಿಗೆರೆ 94814 90975

ಕಂಪ್ಯೂಟೇಬಲಿಗೆ

ರೆಡಿ ಎಳನೀರು

● ಎಸ್ಪಿ

"ಕನಸೆಂಬುದು ನೀವು ನಿದ್ದೆ ಮಾಡುವಾಗ ಕಾಣುವುದಲ್ಲ;
ನಿಮ್ಮನ್ನು ನಿದ್ದೆ ಮಾಡಲು ಬಿಡದಿರುವುದೇ ಕನಸು.

– ಡಾ. ಅಬ್ದುಲ್ ಕಲಾಂ

ಮೂರರಲ್ಲೊಂದು ದೇಹದ ಬೊಜ್ಜು ಇಳಿಸಿ, ಮೈಯ ಹಾಲುಬಣ್ಣ ಕೆಡದಂತೆ ಸಂರಕ್ಷಕದಲ್ಲಿ

ಮುಳುಗೆದ್ದು ಪಾರದರ್ಶಕ ಕ್ಲಿಂಗ್ ಫಿಲಂ ಅಂಗಿ ತೊಟ್ಟಾಗ ಎಳನೀರು ಸರ್ವಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹವಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮವನೇ ಆದ ಸುಂದರಾಗ ಎಳನೀರಿನ ಈ ಹೊಸ ಅವತಾರ ನೋಡಿದ್ದೀರಾ?

ಈ ಮಂದಿ ಎಳನೀರಿಗೆ ಏಳು – ಏಳೂವರೆ ತಿಂಗಳಾದಾಗ, ಸಾಕಿ ಸಲಹಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿಸಿದ ನಿಮಗೆ, ಕೃಷಿಕರಿಗೇ ಗುರುತು ಸಿಗದಂತೆ ಮೇಕಪ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು, ಎತ್ತಿಕೊಳ್ಳಲು, ಕುಡಿದುಳಿದ ಚರಟ ಹಿಂದೆ ಒಯ್ಯಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಟ್ರಿಮ್ ಮತ್ತು ಮುದ್ದಾಗಿಸುವುದು ದೊಡ್ಡ ಉದ್ದಿಮೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಅದನ್ನು ನಗರವಾಸಿಗಳ ಕೈಗೆ ದಾಟಿಸುವುದು ಸುಲಭ.

ಮುಂದಿನ ತಿಂಗಳು ನಮ್ಮ 'ಐಸಿ ನಗರ'ದ ಕಾರ್ಪೊರೇಟ್ ಕಚೇರಿಗಳಿಗೆ ಇಂಥ ತಣ್ಣನೆಯ 'ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್' ಎಳನೀರು ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರವೇಶಿಸಲಿದೆ. ಹದಿಹರೆಯ ಹಿಂದಿಕ್ಕಿ ದಶಕ ಮೀರಿರದ ಕೃಷಿಕುಟುಂಬ ಮೂಲದ ಮೂವರು ಎಂಬಿಎ ಸಹಪಾಠಿಗಳ ಸ್ವಪ್ನದ ಉದ್ದಿಮೆಯಿದು.

ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧವಾಗಿ ಬರುವ ಈ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಎಳನೀರಿಗೆ 'ಟೆಂಡರ್' ಅಥವಾ 'ಕೊಕೊನಟ್' ಎಂಬ ಶಬ್ದ ಸೇರಿರುವ ವ್ಯಾಪಾರಿನಾಮ ಇರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸಿದರೆ ತಪ್ಪು. 'ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನದ ಹೆಸರು ತೀರಾ ಡಿಫರೆಂಟ್ ಇರಬೇಕು; ಮುಂದೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶವೂ ಇದೆ, ಹಾಗಾಗಿ ಮಾಮೂಲಿ ಚೌಕಟ್ಟು ಮೀರಿದ ಹೆಸರು ಬೇಕಾಗಿತ್ತು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಎಳೆಯ ಪಾಲುದಾರರು.

'ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್'

ಹೀಗೆ ಇವರು ಆಯ್ದ ಹೆಸರೇನು ಗೊತ್ತೇ? 'ಈ ಬದಿ ಮೇಲೆ'! 'ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್'! ದಿಸ್ ಶಬ್ದದ ಸ್ಪೆಲ್ಲಿಂಗೂ ಡಿಫರೆಂಟೇ. ಡಿಐಎಸ್. ಠಾಕುಠೀಕಿನ ಎಳೆ ಯುವಕ–ಯುವತಿಯರು ಸ್ಟೈಲಾಗಿ ಕಿಯೋಸ್ಕಿಗೆ ಹೋಗಿ 'ವನ್ ಡೀಎಸ್‌ಯೂ ಪ್ಲೀಸ್' ಎಂದು ಕೇಳುವಂತಾಗಲಿ ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ಇನ್ನೊಂದು ಕನಸು.

ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಡೀಎಸ್‌ಯೂ

ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಎಳನೀರು ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ.

ಈಗಾಗಲೇ ಬೆಂಗಳೂರಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್ ಮೂಲಕ ಗಿರಾಕಿಗಳಿಗೆ ತಲಪುತ್ತಿದೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಎಣಿಸಿದಂತೆ ನಡೆದರೆ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 2, ಜಾಗತಿಕ ತೆಂಗು ದಿನದಂದು ಪೂರ್ಣಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಔಪಚಾರಿಕ ಆರಂಭ.

ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಎಳನೀರು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲೇ ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ಥಾಪಿಸುವುದೊಳ್ಳೆಯದೆಂದು ಇವರು ಆಯ್ದದ್ದು ಮದ್ದೂರು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ 70 ಕಿ.ಮೀ ದೂರ. 'ಮದ್ದೂರು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಎಳನೀರು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಹೆಸರುವಾಸಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಪಿವಿಆರ್ ಹನಿಹಿಲ್ಸ್ (ಇಂಡಿಯಾ) ಪ್ರೈವೇಟ್ ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಎಂಬ ಇವರ ಕಂಪೆನಿ ಆರಂಭಿಕವಾಗಿ 1.2 ಕೋಟಿ ರೂ. ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಲಿದೆ. ಮದ್ದೂರಿನಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಖರೀದಿಸಿ ಅಲ್ಲೇ ಉದ್ದಿಮೆ ಆರಂಭ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧತೆ ನಡೆದಿದೆ.

ಪಿವಿಆರ್ ಮೂವರು ಪಾಲುದಾರರ ಮೊದಲ ಅಕ್ಷರ. ಪುರುಷೋತ್ತಮ ಗೌಡ ಡಿ.ಕೆ., ವಿಶ್ವನಾಥ್ ಟಿ.ಎಂ. ಮತ್ತು ರಂಗನಾಥ್ ಕುಮಾರ್ ಎಂ.ಎನ್. ಪದವಿ ಮುಗಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಮೂವರೂ ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ವೃತ್ತಿ. ಮುಂದೆ ಬೆಂಗಳೂರಲ್ಲಿ ಭೆಟ್ಟಿಯಾಗಿ ವಿಚಾರವಿನಿಮಯ ಮಾಡಿದಾಗ ಹಲವು ಬಿಸಿನೆಸ್ ಐಡಿಯಾಗಳು ಮೂಡಿ ಮರೆಯಾದವು.

'ಬಿಸಿನೆಸ್ ಐಡಿಯಾಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆ ಬಂದಾಗ. ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರವೇ ಬಿಸಿನೆಸ್ ಅವಕಾಶ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ತರುಣರು.

ಮೂವರು ಎಂಬಿಎ ತರುಣರ ಈ ಹೊಸ ಉದ್ದಿಮೆ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟಿರುವುದು ತಾನೇ ಸೃಷ್ಟಿಸಲಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಹೊಸದೊಂದು ಗ್ರಾಹಕವರ್ಗದತ್ತ. ದಿನಕ್ಕೆ ಹತ್ತುಸಾವಿರ 'ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್' ಎಳನೀರು ಮಾರುವ ಗುರಿ. 'ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮಿನಿ ಮೀಲ್'ಎನ್ನಬಹುದಾದ ಆರೋಗ್ಯಪೇಯವನ್ನು ಫುಟ್‌ಪಾತಿನಿಂದ ಮೇಲೆತ್ತುವ ಈ ಯತ್ನ ಸ್ವಾಗತಾರ್ಹ.

ಎಳನೀರಿಗೆ ಅರ್ಹಸ್ಥಾನ : ಕೊನೆಗೂ ಕಾರ್ಪೋರೇಟ್ ಕಚೇರಿ, ತಾರಾ ಹೋಟೇಲುಗಳ ಮೇಜಿಗೆ.

ಚಿಂತಿಸಿದ ಬಿಸಿನೆಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇವರ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡದ್ದು ಎಳನೀರಿನದು.

'ತುಂಬ ಪೋಷಕಸಮೃದ್ಧ ಎಳನೀರನ್ನು ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಫುಟ್‌ಪಾತಿನಲ್ಲಿ ತೀರಾ ಅಸಂಘಟಿತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ಕೊಳಕು ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತೇವೆ. ಏನೂ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಲ್ಲದ ಕೃತಕ ಬಣ್ಣದ ನೀರು ಬಾಟ್ಲಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಕಟ್ಟಡ, ಜಾಗ, ಫ್ರಿಜ್, ಕುಳಿತು ಕುಡಿಯಲು ತಂಪು ಜಾಗ ಎಲ್ಲವೂ ಇದೆ. ಎಳನೀರನ್ನೂ ಯಾಕೆ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆಹ್ಲಾದಕರ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಮಾರಬಾರದು" ಅನಿಸಿತು.

ಒಮ್ಮೆ ನಿರ್ಧಾರ ಆದ ಮೇಲೆ ಮೂವರೂ ಸೇರಿ ಅಧ್ಯಯನ. ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಸರಬರಾಜು ಸರಪಣಿ (supply chain) ಹೇಗಿರಬೇಕು ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ರಿಲಯನ್ಸ್ ಫ್ರೆಶ್, ಕೇಎಂಎಫ್ ಭೇಟಿ. ಕೂಲಂಕಷ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹ. ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಎಳನೀರಿಗಿಂತಲೂ ದಿನಪತ್ರಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಗ ಪೆರಿಶೇಬಲ್ (ತಾಜಾತನ ಕಳಕೊಳ್ಳುವಂಥದ್ದು) ಅನಿಸಿತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಖ್ಯಾತ ದೈನಿಕ ಕಚೇರಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಧ್ಯಯನ.

ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಲಕ್ಷ

ದೇಶದ ತೆಂಗು ಉತ್ಪಾದನೆ 1500 ಕೋಟಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ಎಳನೀರಾಗಿ ಬಳಕೆ ಆಗುವುದು ಕೇವಲ ಹತ್ತು ಶೇಕಡಾ. ದೇಶದ ವಾರ್ಷಿಕ ಎಳನೀರು ವ್ಯವಹಾರ 1,200 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳದು. ದಿನಕ್ಕೆ ಬೆಂಗಳೂರಿಗರು ಮೂರು ಲಕ್ಷ ಎಳನೀರು ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ನಗರದಲ್ಲಿ ರಿಲಯನ್ಸ್, ಮೋರ್, ನೀಲಗಿರೀಸ್, ಸ್ಪೆನ್ಸರ್ಸ್ ಇತ್ಯಾದಿ 600ರಿಂದ 700 ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟುಗಳಿವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲದೆ ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್ ಕಂಪೆನಿಗಳು, ಸ್ಟಾರ್ ಹೋಟೆಲುಗಳು, ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳು, ಶಾಲಾ ಕಾಲೇಜುಗಳೂ ಭಾವಿ ಗ್ರಾಹಕರಾಗಬಹುದು ಎಂಬ ಎಣಿಕೆ.

ಎಳನೀರನ್ನು ಕೆತ್ತಿ ಕೊಡುವ ಕಷ್ಟದ ಕೆಲಸ ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ತಲೆನೋವಿಂದಾಗಿ ತಾರಾ ಹೋಟೆಲು ಮತ್ತು ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಈಗ ಇವುಗಳ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲ. ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಂದಾಗಿ ಕೆತ್ತುವ, ಹೊತ್ತೊಯ್ಯುವ ಸಮಸ್ಯೆ ಹಗುರ. ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಈ 'ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್' ಎಳನೀರು ಕೊಟ್ಟ ತಾವೇ ಮರುದಿನ ಹಿಂದೆ ತಂದರೆ ಅದಕ್ಕೂ ಪರಿಹಾರ.

'ಪಿವಿಆರ್' ನಡೆಸಿದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮೀಕ್ಷೆಯನ್ವಯ ದಿನಕ್ಕೆ 10,000 'ರೆಡಿ ಎಳನೀರು' ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಅನುಭವ ಬೇಕು. ಒಂದಷ್ಟು ಟ್ರಯಲ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಿದರೆ ಬಾಲಗ್ರಹ ಪೀಡೆ ಕುಗ್ಗಿಸಬಹುದು. ಸದೃಢ ಸರಬರಾಜು ಸರಪಣಿ ನಿರ್ಮಾಣ, ವಿತರಣೆಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮಗಳು, ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮರ್ಮ – ಇವುಗಳನ್ನು 'ಮಾಡಿಯೇ ಕಲಿಯಲು' ಈಗಿನ ಈ ಹೆಜ್ಜೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡಿ ಎಂದು ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟವರು ತೆಂಗು ಮಂಡಳಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷೆ ಮಿನಿ ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ ಅವರಂತೆ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೆಂಗೇರಿಯ ಭಾವಿ ವೇರ್‌ಹೌಸಿನಿನಲ್ಲೇ ಈಗ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ. ದಿನಕ್ಕೆ 1200. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಮೂರು ಟ್ರಿಮಿಂಗ್ ಯಂತ್ರಗಳು. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ.

ಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆರಂಭವಾದಾಗ 110 ಮಂದಿಗೆ ನೇರ ನೌಕರಿ. ಸರಬರಾಜು, ವಿತರಣೆಗಳಿಗೆ ಬೇರೆಯೇ. ಎಳನೀರಿನ ಅಡಿಭಾಗ ಕೆತ್ತಲು 10 – 12, ಸಿಪ್ಪೆ ಟ್ರಿಮ್ ಮಾಡಲು ಇನ್ನೊಂದು 30 – 35 – ಹೀಗೆ 40 – 45 ಯಂತ್ರ ಬೇಕು. ಇವು ಕೊಯಂಬತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ.

ರೈತರಿಂದಲೇ ಖರೀದಿ

ಎಳನೀರನ್ನು ರೈತರಿಂದ ನೇರ ಖರೀದಿ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಈಗಾಗಲೇ ಮಾತುಕತೆ ಆರಂಭವಾಗಿದೆಯಂತೆ. ಮದ್ದೂರು, ಸಾತನೂರು, ಹುಣಸೂರು, ಕೊಳ್ಳೇಗಾಲ, ಚನ್ನರಾಯಪಟ್ಣ, ಕೆ.ಆರ್.ಪೇಟೆ, ಕನಕಪುರ ಭಾಗಗಳಿಂದ ದೀರ್ಘಕಾಲ ಒಪ್ಪಂದದ ಮೇರೆಗೆ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ದರದಲ್ಲಿ ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ಉದ್ದೇಶ. ಐದು–ಐದೂವರೆಯಿಂದ ಏಳು ರೂಪಾಯಿಗೆ. 'ಈಗ ಮಂಡಿ ದರ 4.50ಯಿಂದ 6 ರ ನಡುವೆ ಏರಿಳಿತವಿದೆ. ನಾವು ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಒಂದೇ ದರ ಕೊಡುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಎಳನೀರು ಕೊಯ್ಲು ದೊಡ್ಡ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇವರದೇ ಅಥವಾ ಇವರು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಕೊಯ್ಲುಗಾರರನ್ನೇ ಕಳಿಸಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಚಿಂತನೆ ನಡೆದಿದೆ.

ಜತೆಗೆ ತೆಂಗು ಮಂಡಳಿಯ ಸಂಪರ್ಕ ಇಟ್ಟು

ಕೊಂಡು ಅವರು ಮತ್ತು ಇತರ ಸರಕಾರಿ ಇಲಾಖೆಗಳಿಂದ ಸಿಗಬಹುದಾದ ಸವಲತ್ತುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ತಿಳಿಸುವ, ಅದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಸಭೆ, ಸೆಮಿನಾರ್ ನಡೆಸಿ ಇಲಾಖೆ–ರೈತರುಗಳ ನಡುವೆ ಕೊಂಡಿಯಾಗುವ ಯೋಜನೆಯೂ ಇದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪುರುಷೋತ್ತಮ.

ಈಗಾಗಲೇ ತೆಂಗು ಮಂಡಳಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷೆಯನ್ನು ಭೇಟಿ. ಅವರು ಸಾಧ್ಯವಾದ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡುವುದಾಗಿ ಮಾತು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರಂತೆ. 'ತೆಂಗು ಮಂಡಳಿಯ ಬೆಂಗಳೂರು ಕಚೇರಿಯ ಅಧಿಕಾರಿ ವಿಜಯಕುಮಾರ್ ಹಳ್ಳಿಕೇರಿ ಕೂಡಾ ಆಗಾಗ ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.'

ಒಂದೂವರೆ ದಿನದಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ

ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟರೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಎಳನೀರು 24 ದಿನಗಳ ವರೆಗೂ ರುಚಿ, ಆಕಾರ ಕೆಡದೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಪರಮಾವಧಿ. 'ಒಳ್ಳೆ ಫಲಿತಾಂಶಕ್ಕೆ' ಒಂದು ವಾರದ ವರೆಗೆ ಏನೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟೂ ಪ್ರತಿದಿನ ತಾಜಾ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನೇ ಪೂರೈಸುವ ಉದ್ದೇಶ. 'ಕೊಯ್ದು 36 ಗಂಟೆಗಳೊಳಗೆ ಅದು ಗ್ರಾಹಕರ ಹೊಟ್ಟೆಗಿಳಿಯಬೇಕು ಅನ್ನೋ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾನ್ ಮಾಡಿ ಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ'.

ಪುರುಷೋತ್ತಮ ಸಮಗ್ರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಆಡಳಿತ ನೋಡಿಕೊಂಡರೆ ಹಣಕಾಸಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ ವಿಶ್ವನಾಥರದು. ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್‌ಗೆ ಹೆಗಲು ರಂಗನಾಥರದು. ಅನುಭವಕ್ಕಾಗಿ ಆಸ್ಪತ್ರೆ ಮತ್ತು ಶಾಲೆಗಳ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ವಿಶ್ವನಾಥರದಾದರೆ, ಅಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಲಸ ಪುರುಷೋತ್ತಮರದು.

ಏನಿದ್ದರೂ ಇವರು ಎಳನೀರು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಉಳಿಯುವಂತಹ ರಿಸ್ಕ್ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬಯಸುವುಲ್ಲ. 'ಬೇಗಬೇಗನೆ ಬಳಕೆ ಆಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುವ ಆಸ್ಪತ್ರೆ, ತಾರಾ ಹೋಟೆಲುಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಕೊಡಬಯಸುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿಶ್ವನಾಥ್. ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟುಗಳಲ್ಲಿ ವಾರಾಂತ್ಯಕ್ಕೆ ರಶ್ ಹೆಚ್ಚು ಇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಪೂರೈಕೆ.

ಗ್ರಾಹಕರು ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದ್ಯತೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರೆದುರು ಬೆಲೆಗೆ ಅಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಇವರು ಮನಗಂಡ ಅಂಶ. ದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ ಪೇಯಗಳನ್ನು ಕುಡಿಯುವವರಲ್ಲಿ 54 ಶೇ.ವೂ 16 ರಿಂದ 30ರ ನಡುವಿನ ವಯೋಮಾನದ ಯುವಕರು. 'ಇದನ್ನು ಬಾಯಾರಿಕೆಗೆ ಕುಡಿಯುವುದು ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಆರೋಗ್ಯಪೇಯ (ಹೆಲ್ತ್‌ಡ್ರಿಂಕ್) ಅಂತಲೇ ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ಆದರೆ ನಾವು ಈ ಆರೋಗ್ಯಪೇಯವನ್ನು ಆರರಿಂದ ಅರುವತ್ತರ ನಡುವಿನ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾಗಿಸ ಬಯಸುತ್ತೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಂಗನಾಥ್.

'ಮೌಸ್ ಹಿಡಿವ' ಮಂದಿಯತ್ತ ಕಣ್ಣು

'ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್'ನ ಮುಖ್ಯ ದೃಷ್ಟಿ ಈಗ ಕಾರ್ಪೊರೇಟ್ ಕಚೇರಿಗಳತ್ತ. ಅದರಲ್ಲೂ ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್ ದಿಗ್ಗಜಗಳ ಮೇಲೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೂ ಇದೆ. ಇನ್‌ಫೋಸಿಸ್ ಕ್ಯಾಂಪಸಿನಲ್ಲಿ 23,000 ಉದ್ಯೋಗಿಗಳಿದ್ದಾರೆ. ವಿಪ್ರೋದಲ್ಲಿ ಇದರಿಂದ ಆರೇ ಸಾವಿರ ಕಮ್ಮಿ. ಐಟಿಪಿಎಲ್ ಇವೆರಡಕ್ಕೂ ಮುಂದೆ – 30,000. 'ಇವೆಲ್ಲಾ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ ಫಟಾಫಟ್ ಅಂತ ಬಿಕರಿ ಆಗಬಲ್ಲ ಕೇಂದ್ರಗಳು. ಇವರು ಬಳಸತೊಡಗಿದಾಗ ಕಾರ್ಪೊರೇಟ್ ಇಮೇಜೂ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ.'

'ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ'ಗೆ ಒಳಗಾಗಿ ಬೊಜ್ಜು ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಶ್ವೇತ ಸುಂದರಾಂಗನಾಗುತ್ತಿರುವ ಎಳನೀರು.

ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಎಳನೀರು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ತೀರಾ ಹೊಸದಲ್ಲ. 'ಹೆಲ್ತ್ ಮ್ಯಾಜಿಕ್ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಫುಡ್ಸ್'ನ ಯೋಗೇಶ್ ಮತ್ತು ಸರ್ವೇಶ್ 'ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್' ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಬಹುಶಃ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ (ಓದಿ, *ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಅಕ್ಟೋಬರ್ 2006*) ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದರು. ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಣ್ಣ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಾದರೂ ಅದು ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್ ಕಂಪೆನಿಗಳಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾಗಿತ್ತು. ಎಳನೀರನ್ನು ಫುಟ್‌ಪಾತಿನಿಂದ ಮೇಲೆತ್ತಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅರ್ಹ ಸ್ಥಾನ ಒದಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಈ ಸಾಹಸ ಅದರದ್ದೇ ಕೊಡುಗೆ ಕೊಟ್ಟಿತ್ತು. ಆದರೆ ಯೋಗೇಶ್‌ಗೆ ಸರಕಾರಿ ಕೆಲಸ ಸಿಗುವುದರೊಂದಿಗೆ ಅವರು ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಮಂಗಳ ಹಾಡಿದರು.

ಈ ತರುಣರು ಎಳನೀರಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಚಿಂತನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಇವರಿಗೆ 'ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್' ಬಗ್ಗೆ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವಂತೆ. ಗೊತ್ತಾದ ಮೇಲೆ ಆ ಹರಿಕಾರರ ಭೇಟಿ. 'ಸರ್ವೇಶರಿಂದ ತುಂಬ ಉಪಯುಕ್ತ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಅಲ್ಲದೆ ಎರಡು ಟ್ರಿಮ್ಮಿಂಗ್ ಯಂತ್ರವನ್ನೂ ಕೊಂಡುಕೊಂಡ್ವಿ", ಪುರುಷೋತ್ತಮ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗ್ರಾಹಕವರ್ಗದ ಒಂದು ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ 'ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್' ಕುಡಿದು ಗೊತ್ತಿರುವುದು ಇವರಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿದೆ.

9ರಿಂದ 12 ಡಿಗ್ರಿಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ತಾಸಾದರೂ ಇಟ್ಟರೂ ಎಳನೀರು ತಂಪಾಗಿ ಕುಡಿಯಲು ಹಿತ ಎನಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಅಡಿಕಟ್ಟು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಡೀಎಸ್‌ಯುವನ್ನು ಚಿಲ್ಲ್‌ಡ್ ಆಗಿಯೇ ಕುಡಿಸುವ ಇರಾದೆ ಇವರದು. ಚಿಲ್ಲ್‌ಡ್ ಆಗಿ ಕೊಡುವಲ್ಲಿ ರೂ. 15ಕ್ಕೂ ಉಳಿದೆಡೆ ರೂ. 12 ಗ್ರಾಹಕ ಬೆಲೆ. ರಸ್ತೆ ಬದಿಯಲ್ಲೂ ಈಗ ಎಳನೀರಿಗೆ 12 ರೂ. ಇದೆಯಂತೆ.

ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್ ಕಂಪೆನಿ, ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಿಂದ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಿಲೇವಾರಿ ಇವರೇ ಮಾಡಬೇಕು. ಕುಡಿದು ಕೊಡಿಟ್ಟ ಘನ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಇವರ ವಾಹನಗಳು ಅಲ್ಲಿಂದ ಖಾಲಿ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಒಂದೆಡೆ ರಾಶಿ ಸೇರುವುದನ್ನು? 'ಇದನ್ನು ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸಬಹುದೇ ಎಂದು ಯೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.'

ಕೊಕೊನೆಕ್ಟಾರ್ ದುರಂತ

ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳ ಸರಕಾರ ಕೃಷ್ಯುತ್ಪಾದನೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮೂಲಕ ಕೋಜಿಕ್ಕೋಡಿನಲ್ಲಿ 'ಕೊಕೊನೆಕ್ಟಾರ್' ಎಂಬ 'ರೆಡಿ' ಎಳನೀರು ಉದ್ದಿಮೆ ದೊಡ್ಡದಾಗಿಯೇ ಸ್ಥಾಪಿಸಿತ್ತು. ಬರೇ ಎಳನೀರಿನ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಂಜಿ ಇರುವ – ಹೀಗೆ ಎರಡೂ ಬಗೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ. ಎಲ್ಲವೂ ತಯಾರಾಗಿ ಹೆಚ್ಚುಕಮ್ಮಿ ಒಂದು ವರ್ಷ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಗಳ ದಿನಾಂಕ ಕಾದು ಉದ್ಘಾಟನೆ. ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ನಡೆಯಿತು. ಆದರೆ 'ರೈತರು ಎಳನೀರು ಕೊಡಲು ನಿರುತ್ಸಾಹ ತೋರಿದರು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು. ಉದ್ದಿಮೆಗಾಗಿ ಹಗಲಿರುಳು ದುಡಿದ ಎರಡು ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಕ್ರಮೇಣ ಬಿಟ್ಟು ಹೋದರು. ಹೀಗಾಗಿ ಬಹುಶಃ ಉದ್ಘಾಟನೆಗೆ ಕಾದಷ್ಟೂ ಕಾಲವೂ ಉದ್ದಿಮೆ ನಡೆಯಲಿಲ್ಲ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ 'ಟೆಂಡರ್‌ಫ್ರೆಶ್' ಕತೆಯಂತೆ 'ಕೊಕೊನೆಕ್ಟಾರ್' ಕೂಡಾ ಚರಿತ್ರೆ ಸೇರಿದ್ದರಲ್ಲಿ, ಪಾಪ ಗ್ರಾಹಕಪ್ರಭುವಿನ ಕೈವಾಡ ಇನಿತೂ ಇಲ್ಲ.

ಎಳನೀರು ಕೊಡುವ ರೈತರಿಗೆ ಟ್ರಿಮಿಂಗ್ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಅಲ್ಲೇ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಎಂಬ ಚಿಂತನೆಯೂ ಇದ್ದು, ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ರೈತರ 'ಕಸ' – ಅದನ್ನು ಜಾಣ ರೈತರು ವೇಸ್ಟ್ ಎನ್ನಲಾರರು, ಒಳ್ಳೆ ಗೊಬ್ಬರ – ಅವರಲ್ಲೇ ಉಳಿದು ಉದ್ದಿಮೆಯ ತ್ಯಾಜ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಗುರವಾಗುತ್ತದೆ. ರೈತರಿಗೂ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆದಾಯ. ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆಯ 'ಕೊಕೊನೆಕ್ಸ್ಟಾರ್' ಈ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿತ್ತು.

ಮುಂದಿನ ಯೋಜನೆಗಳು

ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಮಾತ್ರ ಸಿಗುವಂತಹ ಏಳು ತಿಂಗಳ ಎಳನೀರಿನ ಡೀಎಸ್‌ಯು ಲಭ್ಯ. ಒಳಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಿರುಳು ಇರುವುದಕ್ಕೂ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಏಳೂವರೆ ತಿಂಗಳಿನದು ಸಿಕ್ಕರೆ ಸರಿಯಾಗಬಹುದು. ಮುಂದಿನ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನೂ ಒದಗಿಸುವ ಯೋಚನೆಯಿದೆ.

ಒಯ್ಯಲು ಸುಲಭ, ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆದ ಕಾರಣ 'ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್'ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು 'ಕ್ಯಾರಿ ಹೋಮ್' ಭಾಗ್ಯ ಸಿಗಬಹುದು. ಮೂರು ಸಿದ್ಧ ಎಳನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಯ್ಯುವ ತೆಂಗಿನ ನಾರಿನ 'ಕ್ಯಾರಿ ಹೋಮ್' ಚೀಲ ಈ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ವಿನ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತಿದೆಯಂತೆ.

ಗಣನೀಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಗ್ರಾಹಕರು ಮತ್ತು ಆದೇಶ ಸಿಗುವಂತಿದ್ದರೆ ಸಿಕ್ಕರೆ ಅಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ಗ್ರಾಹಕ ಕೇಂದ್ರೀಕರಣ ಇರುವಲ್ಲಿ ಡೈರಿ ಹಾಲು ಪೂರೈಸಿದಂತೆ DSU ವನ್ನೂ ಒದಗಿಸುವ ಐಡಿಯಾ ಇದೆ. ದೊಡ್ಡದೊಡ್ಡ ಕಂಪೆನಿಗಳು ಸೋಡೆಕ್ಸ್‌ನಂತಹ ಕಂಪೆನಿಯೊಂದಿಗೆ ಒಡಂಬಡಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತನ್ನ ನೌಕರರಿಗೆ ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳು ನಿಗದಿತ ಮೊತ್ತದ 'ಫುಡ್ ಕೂಪನ್' ಕೊಡುವುದಿದೆ. ಈ ವ್ಯವಹಾರ ಪರಿಧಿಯೊಳಗೆ DSU ಸೇರುವಂತೆ 'ಟೈ ಅಪ್' ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತೊಂದು ಯೋಚನೆ.

ರಾಜ್ಯ, ದೇಶದ ಇನ್ನಿತರ ಎಡೆಗಳಿಗೆ ಫ್ರಾಂಚೈಸ್ ಕೊಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯೂ ಇದೆ. ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಮಾಡಿದ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ನಿರ್ಣಯದಂತೆ ಎಸ್ಸೆಸ್ಸೆಲ್ಸಿ ಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಟ್ಯೂಷನ್ ಜತೆಗೆ ಎಳನೀರನ್ನೂ ಒದಗಿಸಿದ್ದರು. 'ಈ ಥರದ ಕನಸೂ ನಮಗಿದೆ . ಆದರೆ ಯಾವುದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ನಮ್ಮ ಕಾಲುಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಬೇಕು. ಅನಂತರವೇ ಎರಡನೆಯ ಹಂತದ ಈ ಕನಸುಗಳು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿಶ್ವನಾಥ್.

ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ನಾವು ಹೋಗಬಯಸುವುದಿಲ್ಲ. ಗುಣಮಟ್ಟ, ಸರಬರಾಜಿನ ನಿಯತತೆ ಕಾದು ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನವೇ ಅದಕ್ಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಪ್ರಚಾರ ತರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು ತಮ್ಮ ಪ್ಲಾನ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಉತ್ಸಾಹಿಗಳು.

ಒಂದು ಮಾತಂತೂ ನಿಜ. ಸಕಾಲಿಕ ಪೂರೈಕೆ, ಗ್ರಾಹಕ ಸಂಪರ್ಕ, ಗುಣಮಟ್ಟಗಳನ್ನು ಕಾದುಕೊಂಡರೆ 'ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್' ಎಳನೀರನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರು ಅಂತಲ್ಲ, ಯಾವ ನಗರದ ಗಿರಾಕಿಗಳೂ ಕೈಬಿಡರು. ಕಬ್ಬಿನ ರಸವನ್ನೂ 'ಕೇನ್–ಓಲಾ' ಆಗಿಸಿ ಶುಚಿರುಚಿ ಅಂದದ ಪಾರ್ಲರಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಾಗ ಗೆಲ್ಲಿಸಿ ತೋರಿಸಿದವರು, ಹೊಸ ಚರಿತ್ರೆ ಬರೆದವರು ಇದೇ ಬೆಂಗಳೂರಿಗರು.

ನಮ್ಮ ಇನ್ನಷ್ಟು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಹತ್ತಾರು 'ದಿಸ್ ಸೈಡ್ ಅಪ್'ಗಳು ಉದ್ದಿಮೆಗಳು ರೂಪುಗೊಂಡು ಕಂಗೆಟ್ಟ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ ಕೃಷಿಕನ ಮುಖವೂ 'ಅಪ್' ಆಗಲಿ.

ಇಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಉದ್ದಿಮೆ ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೂ, ಚಿಕ್ಕ ಶಹರ, ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೈಚಾಲಿತ ಟ್ರಿಮ್ಮರ್, ಕೂಲ್‌ಬಾಕ್ಸ್, ಕ್ಲಿಂಗ್ ರ್‍ಯಾಪ್‌ಗಳನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ರೈತ ಸಂಘಟನೆಗಳೂ ದಿನಕ್ಕೆ ನೂರು 'ರೆಡಿ ಎಳನೀರು' ಮಾರುವಂತಾಗಲಿ. ❖

(080) 3292 1290
96322 22250

admin@honeyhillsindia.com

ಎಚ್ಚತ್ತ ರಿಲಯನ್ಸ್

ಕೊಕೊನೆಕ್ಸ್ಟಾರಿನ ನಷ್ಟ ರಿಲೆಯನ್ಸ್‌ಗೆ ಲಾಭ. ಸರಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆ ಬಿಟ್ಟ ಅಧಿಕಾರಿಯ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ರಿಲಯನ್ಸ್ ಕಳೆದ ಮಾರ್ಚ್‌ನಲ್ಲಿ ರೆಡಿ ಎಳನೀರನ್ನು ನಾಲ್ಕೈದು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಇಳಿಸಿಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಬೆಲೆ 15 ರೂ ಇದ್ದರೂ 13ಕ್ಕೇ ಬಿಕರಿ. ದೂರದ ಪಾಲಕ್ಕಾಡಿನಿಂದ ಕೊಂಡು ಕರಾರಿನ ಮೇಲೆ ಅಲ್ಲೇ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಸಾಗಾಟ. ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಸಾಗಾಟ ಶೃಂಖಲೆ. ಮಳೆಗಾಲದ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲ ಬಿಟ್ಟು ಈ ಸಿದ್ಧ ಎಳನೀರು ಮತ್ತೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿದೆ. ಅಲ್ಪಾವಧಿಯಲ್ಲೇ ಅದು ಇಷ್ಟೊಂದೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ 5 ರಿಂದ 10,000 ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಈಚೆಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಟ್ರೇಡ್ ಫೇರ್ ಒಂದರಲ್ಲಿ ಡಿ.ಎಸ್.ಯು.ತಂಡ.
(ಬಲಬದಿಯಿಂದ) ವಿಶ್ವನಾಥ್, ರಂಗನಾಥ್, ಪುರುಷೋತ್ತಮ ಮತ್ತಿತರರು.

ಹನಿಗೂಡಿ ಹಳ್ಳ

ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ ಲೈನಿನಲ್ಲಿ ಸ್ಲರಿ

ಸ್ಲರಿಗೇಷನ್‌ನ ಕೆಲವೊಂದು ತೊಂದರೆಗಳು ತಲೆಯನ್ನು ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿಸುವುದೂ ಇದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಯೂಆರ್‌ಸಿ ಎಡೆಯಲ್ಲಿ ಬ್ಲಾಕ್ ಆಗುವುದೂ ಒಂದು.

ಇದಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರವೆಂದರೆ ನಾವು ಹೋಸ್ ಮಾಡುವ ಕ್ಯೂಆರ್‌ಸಿಯ ಬಾಲ ತೆಗೆದು ಕ್ಯೂಆರ್‌ಸಿಗಿಂತ ಕೆಳಗಡೆ ಬಾಲ್ ವಾಲ್ವ್ ಹಾಕಬೇಕು. ಬಿಡುವ ಕೆಲಸವೂ ಮೊದಲಿಗಿಂತ ಅರ್ಧ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸುತ್ತದೆ. ಹೋಸ್ ಪೈಪಿನ ಉದ್ದವನ್ನು ನಮ್ಮ ತೋಟಕ್ಕೆ ಹೊಂದುವಂತೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಸ್ಲರಿ ಖಾಲಿಯಾದ ನಂತರ ಶುದ್ಧ ನೀರನ್ನು ಪೈಪ್‌ಲೈನಿಗೆ ಹಾಯಿಸಿ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ಯೂಆರ್‌ಸಿಯನ್ನೂ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಬೇಕು.

– ಬಿ.ಎಸ್. ರಾವ್,
ಪರ್ಪಕರಿಯ, ಪೆರ್ಲ,
04998 – 225125

ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ರಕ್ಷಣೆ

ಎಳೆಹಲಸಿನ ರಕ್ಷಣೆಯ (*ಜೂನ್ 09ರ ಸಂಚಿಕೆ*) ಬಗ್ಗೆ, ಮಲೆನಾಡಿನ ನಮ್ಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿರುವ ವಿಧಾನಗಳು ಹೀಗಿವೆ.

1) ಹಲಸಿನ 'ಕಾಯಿ' ತೊಳೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ:

ಕಾಯಿಸಿದ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಮುಳುಗಿಸಿ ಇಟ್ಟರೆ ಅದು ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಕೆಡದಂತೆ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ನಮ್ಮ ಕಡೆ 'ತೊಳೆ ಹೊಂಯ್ಯುವುದು' ಎಂದು ಹೆಸರು. ಮಾವಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೀಗೆಯೇ ಕಾಪಿಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಸಾಮಾನ್ಯ. ಅದೇ 'ಕುಚ್‌ಗಾಯಿ'

2) ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ.

ಅ) ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಕುದಿ ಬರಿಸಿ ಅದು ಬಿಸಿ ಇದ್ದಾಗಲೇ ಅದರೊಳಗೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆ ಹಾಕಿಟ್ಟರೆ ಸರಿಸುಮಾರು ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಯಥಾಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ.

ಆ) ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ಪರಿಮಾಣಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಬಾಟಲಿ ತುಂಬಿ ಇಟ್ಟಲ್ಲಿ ಅದು ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಬಳಸುವುದಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯ 'ಜಾಮ್' ಆಗುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲ ಶ್ರಾಯದಲ್ಲೂ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡಬಹುದು.

– ತಿರುಮಲ ಮಾವಿನಕುಳಿ

ನಿಮ್ಮ ಜೇನು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯ ಅಡಿಮಣೆ ಹಾಳಾಗಿದೆಯೇ? ಚಿಂತೆ ಬೇಡ. ಎರಡು ಹಳೆ ಅಥವಾ ಹೊಸತು ಹಂಚನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಜೇನುಗೂಟದ ಮೇಲೆ ಅಡಿಮಣೆಯನ್ನಿಡುವಂತೆ ಇಡಿ. ಜೇನು ಚೌಕಟ್ಟುಗಳ ಸಮೇತ ಸಂಸಾರಕೋಣೆಯನ್ನು ಇದರ ಮೇಲಿಡಿ. ಸಂಸಾರ ಕೋಣೆಯ ಹಿಂಬದಿ ಮತ್ತು ಆಚೀಚೆ ಬದಿಗಳನ್ನು ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ.

ಹೊಸದಾಗಿ ತರುವ ಶ್ರಮ, ಖರ್ಚು ಉಳಿತಾಯ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬರುವ ಚೋಮ ನಾಯ್ಕರ ಜಾಣ್ಮೆಯಿದು. ಸಂಚಾರಿ ಜೇನು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯವರಿಗೆ ಇದು ಉಪಯೋಗವಿಲ್ಲ.

ನೇರಳಗದ್ದೆ ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಭಟ್ಟ, ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ

● **ಹರೀಶ್ ಹಳೆಮನೆ**

www.bijlmakers.com/fruits/tropicalfruits.htm

ಹಣ್ಣುಗಳೆಂದರೆ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಮುದುಕರವರೆಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿ ಬೇಕೆನ್ನುವವರು ಈ ಜಾಲಪುಟ ನೋಡಿ.

ಆಂಗ್ಲ ವರ್ಣಮಾಲೆಗನುಗುಣವಾಗಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಪಟ್ಟಿ, ಅದರಿಂದಲೇ ಸಂಪರ್ಕ. ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ ಹಣ್ಣಿಗೂ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಪರಿಚಯ. ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಮುಂತಾದ ಗಿಡ ವರ್ಣನೆಗಳೂ. ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಹಾಗೂ ಇತರ ಕೆಲವು ಯುರೋಪಿಯನ್ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೆಸರುಗಳೂ ಇವೆ.

ಆ್ಯಪಲ್ ಅಥವಾ ಸೇಬಿನ ಉದಾಹರಣೆ ನೋಡಿ. ಸೇಬಿನ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು, ಕುಟುಂಬ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿವರಗಳೊಂದಿಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷ್, ಜರ್ಮನ್, ಸ್ಪಾನಿಷ್, ಡಚ್, ಇಟಾಲಿಯನ್ ಮುಂತಾದ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಗಾದೆ ಮಾತುಗಳೂ ಇಲ್ಲಿವೆ. ಆ್ಯಪಲ್ ಎಂದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸೇಬಿನ ಮಾಹಿತಿಯಿದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೂ 'ಆ್ಯಪಲ್' ಎಂದು ಸೇರಿಸುವುದುಂಟು. (ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಆ್ಯಪಲ್, ಪೈನಾಪಲ್, ಸ್ಟಾರ್ ಆ್ಯಪಲ್... ಇತ್ಯಾದಿ).

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಣ್ಣು ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಬಂದದ್ದು, ಎಲೆ ಉದುರಿಸುವುದೇ, ನಿತ್ಯ ಹಸಿರಿನದ್ದೇ? ಮುಂತಾದ ಮಾಹಿತಿಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಬೆಳೆಸುವುದು ಹೇಗೆ, ಕೊಯ್ಲು ಹೇಗೆ, ಕೀಟ ಬಾಧೆಗಳಿವೆಯೇ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳೂ. ಛಾಯಾಚಿತ್ರಗಳೂ ಇವೆ. ಒಂದೇ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಚಿತ್ರ ನೋಡಿ ಅಚ್ಚರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಣ್ಣುಗಳ ಕುರಿತು ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಗಾದೆ ಮಾತುಗಳಿಗೂ ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ. ನಿಮಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ ಇರಬಹುದಾದ ಕೆಲವೊಂದು ವಿಷಯಗಳೂ. ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾದ 'ರೆಸಿಪಿ'ಗಳೂ ಸಿಗುತ್ತವೆ.

ತೆಂಗಿನ ಉದಾಹರಣೆಯನ್ನು ನೋಡಿ. ಇತರ ಮಾಹಿತಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಎಳನೀರಿನ ಒಂದು ರೆಸಿಪಿಯಿದೆ. ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ನೀವೂ ಮಾಡಿ ನೋಡಿ. ಸುಮಾರು 200 ಮಿ.ಲೀ. ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಒಂದು ದಾಳಿಂಬೆಯ ಕಾಳು ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ, 200 ಮಿ.ಲೀ. ಎಳನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ದಾಳಿಂಬೆಯ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸರ್‌ನಲ್ಲಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ. ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ದೇಹದ ಆಯಾಸವನ್ನು ಇದು ಬಹುಬೇಗನೆ ಪರಿಹರಿಸುತ್ತದೆಯಂತೆ.

ಹಲಸಿನ ತಮ್ಮನಂತಿರುವ ಡೂರಿಯನ್ ಹಣ್ಣಿನದು ಬೇರೆಯೇ ಕಥೆ. ಇದರ ರುಚಿ ಅದ್ಭುತವಾಗಿದ್ದರೂ, ಕೊಳೆತ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಚೀಸ್‌ಗಳ ಮಿಶ್ರಣದಂತಿರುವ ವಾಸನೆಯಿಂದಾಗಿ ಥಾಯ್ ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನ ಕೆಲವು ಹೋಟೇಲುಗಳಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶವಿಲ್ಲ. 'ನೋ ಡೂರಿಯನ್ಸ್' ಎಂಬ ಫಲಕಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೂಗಿ ಹಾಕುತ್ತಾರಂತೆ. ಹಲಸಿನ ಪುಟಕ್ಕೆ ಬಂದರೆ ಇತರ ಮಾಹಿತಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಬಿರ್ಯಾನಿ, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕರಿ, ಜ್ಯಾಮ್ ಮುಂತಾದ ರೆಸಿಪಿಗಳಿವೆ.

ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲರೂ ಮೆಚ್ಚುವ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಬೇಕೆಂದಿದ್ದರೆ ಖಂಡಿತವಾಗಿ ಈ ಜಾಲಪುಟವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಕೇವಲ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲದೆ ಬಸಳೆಯಂತಹ ಕೆಲವು ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳೂ ಇಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಪಡೆದಿವೆ. ಕೆಲವು ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಾಹಿತಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲವಾದರೂ ನಿಮಗೆ ಅದು ಗೊತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವರಿಗೆ ಅದನ್ನು ತಲುಪಿಸಬಹುದು.

ಇದು ಉಪಯುಕ್ತ ಜಾಲತಾಣಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಅಂಕಣ

harish_halemane@rediffmail.com

(ಸುಳಿವು: ಚೈತ್ರನಾರಾಯಣ ಸೇಡಿಯಾಪು)

ಮಂಗಳೂರಿನ

'ಪೋಣ್ಸಾಚೆ ಹೋಟೆಲ್'

ಹಲಸಿನ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಅದರ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯ ತಿನ್ನಲು, ಮನೆಯವರಿಗಾಗಿ ಒಯ್ಯಲು ಬೇಕಾಗಿಯೇ ಮಂಗಳೂರಿನ ಈಯೆರಡು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಬರುವವರು ಕಡಮೆಯಲ್ಲ.

ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿ ಮೇಣ ಮೆತ್ತಿಕೊಂಡು ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದು ನಿಜಕ್ಕೂ ತಲೆನೋವಿನ ಕೆಲಸ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಕೈಚಾಚುವಲ್ಲೇ ಹಲಸು ಇದ್ದರೂ ಅದನ್ನು ಬಳಸುವ ಮನೆಗಳೇ ಕಡಿಮೆ. ಅಂದ ಮೇಲೆ ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲಿ ಇದು ಸಿಗುವುದು ಅಸಂಭವ.

ನಾಲ್ಕು ದಶಕಗಳಿಂದ ಈ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಹುಸಿಗೊಳಿಸುತ್ತಿರುವ ಹೋಟೆಲೊಂದು ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿದೆ. ಭವಂತಿ ಸ್ಟ್ರೀಟ್‌ನ 'ಶ್ರೀ ರಾಮ ಲಂಚ್ ಹೋಮ್.' ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು 'ತಿಂಡಿ ಏನಿದೆ' ಅಂತ ಕೇಳಿ. 'ಗಟ್ಟಿ, ಪತ್ರೊಳಿ, ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿ, ಮೋದಕ, ಕೊಟ್ಟಿಗೆ' ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತಿಂಡಿಗಳ ಪಟ್ಟಿಯೇ ಹೊರಬರುತ್ತದೆ. 'ಮೋದಕ ಕೊಡಿ. ಜತೆಗೆ ಎರಡು ಪ್ಲೇಟ್ ಪಾರ್ಸೆಲ್'! 'ನಾಳೆಗೆ ಐದು ಪ್ಲೇಟ್ ಮುಳುಕ ಬೇಕು.' ಇದು ಪೋಣ್ಸಾಚೆ (ಹಲಸಿನ) ಹೋಟೆಲ್ 'ಹುಡುಕಿ ಬರುವ' ಗ್ರಾಹಕರ ಆದೇಶದ ರೀತಿ.

'ನಲವತ್ತು ವರುಷಗಳಿಂದ ಹಲಸಿನ ತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಆಯಾಯ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಸ್ಥಳೀಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿ ನಮ್ಮ ವಿಶೇಷ', ಹೋಟೆಲ್‌ನ ಪಾಲುದಾರ ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ಶೆಣೈ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಖಾದ್ಯಗಳ ರುಚಿಯ ಹಿಂದೆ ಇವರ ಕೈವಾಡವಿದೆ!

ರುಚಿಯ ಸೆಳೆತ

ಫೆಬ್ರವರಿಯಿಂದ ಆಗಸ್ಟ್ ತನಕ ಹಲಸಿಗೆ ಮಣೆ. ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಐಟಂಗಳು ಖಾಯಂ. ಹಲಸಿನ ಗಟ್ಟಿ, ಮೋದಕ, ಮುಳುಕ (ಗಾರಿಗೆ), ಹಣ್ಣಿನ ದೋಸೆ, ಕೊಟ್ಟಿಗೆ. ಜತೆಗೆ ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಸಾರ ತಗತ್ತೆ ಬೋಂಡಾ, ಮರಕೆಸುವಿನ ಪತ್ರೊಡೆ, ಅರಸಿನ ಎಲೆಹಿಟ್ಟು, ಕಣಿಲೆ ಗಸಿ, ರಾಗಿ ಮಣ್ಣಿ, ಅಳಂಬೆ ಅಂಬಟ್ (ಅಣಬೆ ಹುಳಿ). ಇವನ್ನು ಸವಿಯಲೆಂದೇ ಬರುವ ಗ್ರಾಹಕರಿದ್ದಾರೆ. ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಹೊತ್ತಿಗೇ ಈ ಎಲ್ಲಾ ಸ್ಪೆಷಾಲಿಟಿಗಳು ಖಾಲಿ.

ಹಣ್ಣು ಕತ್ತರಿಸಿ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸುವುದು ತುಂಬ ಸಮಯ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿಯೇ ಪೂರ್ವತಯಾರಿ. ಮುಂಜಾನೆ ಐದಕ್ಕೇ ಹಲಸಿನ ರೂಪಾಂತರ ಸುರು. ಆರೂವರೆಗೆಲ್ಲಾ

● ಕಾರನ್ತ

ಚಿತ್ರ : ಯಜ್ಞ, ಮಾಧವ ಶೆಣೈ

ಇನ್ನೂರು ಗಟ್ಟಿ, ಆರುನೂರು ಮುಳುಕ, ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ತಯಾರು. ಅಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಗ್ರಾಹಕರೂ ಹಾಜರ್!

'ಯಾವ್ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ, ಎಷ್ಟು ಹೊತ್ತಿಗೆ ಎಂತೆಂತಹ ತಿಂಡಿಗಳು ಸಿಗ್ತವೆ ಅಂತ ಇವ್ರಿಗೆ ಗೊತ್ತು. ಇಪ್ಪತ್ತು ವರುಷಗಳಿಂದ ಒಗ್ಗಿ ಹೋದವರಿದ್ದಾರೆ. ರುಚಿಯೇ ಅವರನ್ನು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಕರೆತರುತ್ತದೆ', ಖುಷಿಯಿಂದ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ ಶೆಣೈ.

ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿ ತೀರಾ ಅಪರೂಪ. ಅಂಥಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸಿನ ಪರಿಮಳ ಸೆಳೆಯದೆ ಇದ್ದೀತೇ? ಹಾಗಾಗಿ 'ಹುಡುಕಿ ಬರುವ' ಗ್ರಾಹಕರದು ದಂಡು ದೊಡ್ಡದು!

ತಯಾರಿಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಪತ್ರೊಳಿ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾರಿಗೆ (ಮುಳುಕ)

ಪತ್ರೊಳಿ.

ಕಷ್ಟವಾದರೂ ಇಷ್ಟ

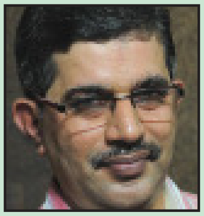
ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಖರೀದಿ. ಸ್ನೇಹಿತರು, ಸಂಬಂಧಿಕರ ಮನೆಗಳಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು. ಸೊಳೆ ದಪ್ಪ, ಸಿಹಿ ಇರುವ ಯಾವ ಹಲಸಾದರೂ ಓಕೆ.

'ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಹಲಸಿಗೆ 50 – 60 ರೂಪಾಯಿ ದರ, ಈಗ 25 – 30ಕ್ಕೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಂತ ಐಟಂ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದಾ? ಮಳೆ ಶುರುವಾದಾಗ ಸೊಳೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿನಂಶ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿ ಕಷ್ಟ.'

ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಶೆಣೈ ಸ್ವತಃ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. 'ತುಂಬಾ ಶ್ರಮ ಬೇಡುವುದಿದ್ದರೂ ಹಲಸಿನ ಕೆಲಸ ಅಭ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ. ಇದೊಂದು ಹುಚ್ಚು. ಈ ಹುಚ್ಚಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇಂತಹ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ.'

ಆದಿತ್ಯವಾರ ಬೇಗ ಹೋದರಷ್ಟೇ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯ ಲಭ್ಯ. ಅಂದು ಮನೆಗೆ 'ಪಾರ್ಸೆಲ್' ಒಯ್ಯುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚು. 'ಆದರೂ ಖಾಯಂ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಇರಲಿ ಅಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಗೆದಿಡುತ್ತೇವೆ', ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ಶೆಣೈ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

'ಕಟ್ಟಿಸಿ ಒಯ್ಯುವುದು' – ತನು ಶ್ರಮ ಹಗುರ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ! ಉದ್ಯೋಗಸ್ಥ ಗಂಡಹೆಂಡತಿ. ಮನೆಗೆ ಬರುವ ಹೊಸ ಸೊಸೆಗೆ ಪೂರಿ –ಚಪಾತಿ ಬಿಟ್ಟರೆ ಇತರ ತಿಂಡಿಗಳ ಪರಿಚಯ ಅಷ್ಟಕ್ಕಷ್ಟೇ!



'ಹಲಸು ಸ್ಪೆಷಾಲಿಟಿ' ಹೋಟೆಲು : ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ಶೆಣೈ (ಮೇಲೆ), ರಾಮದಾಸ ಶೆಣೈ (ಕೆಳಗೆ)

" ಕಡಿಮೆ ಸದಸ್ಯರಿರುವ ಮನೆಮಂದಿಗೆ ತಿಂಡಿ ಮಾಡಲು ಖರ್ಚು ಹೆಚ್ಚು. ಕೆಲವರಿಗೆ ಅಲರ್ಜಿ. ಅದರಲ್ಲೂ ಹಲಸಿನದ್ದು ಅಂದರೆ ಕೇಳಬೇಡಿ. ಕೊಯ್ಯುವುದು, ಬಿಡಿಸುವುದು, ಮೇಣದ ಕಿರಿಕಿರಿ! ಮನೆಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆ; ಆದರೆ ಅದರ ರುಚಿ ನಮ್ಮ ಹೋಟೆಲಿಗೆ ಎಳೆದು ತರುತ್ತದೆ." ಗ್ರಾಹಕ ನಾಡಿಯನ್ನು ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದು ಹೀಗೆ.

ತಂದೆ ಮಾಧವ ಶೆಣೈಯವರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವಾರದಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ದಿವಸ ಇಂತಹ ತಿಂಡಿಗಳಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ವಿಶೇಷ ತಯಾರಿಗಳಿಗೆ ತಾಯಿ ಗೌರಿ ಶೆಣೈ ಪ್ರೇರಕರು. 'ಅಮ್ಮ ತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಎತ್ತಿದ ಕೈ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ.

ಹಹ ಹಲ್ವ

'ರಾಮದೇವ್ಸ್' ಬ್ರಾಂಡ್ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ(ಹಹ) ಹಲ್ವ ಜನಪ್ರಿಯ. ಹಿರಿಯಣ್ಣ ರಾಮದಾಸ ಶೆಣೈಯವರ ಸುಪರ್ದಿ. ವಾರಕ್ಕೆರಡು ಸಲ ತಯಾರಿ. 'ಐದಾರು ಹಣ್ಣು ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಒಮ್ಮೆಗೆ ಹದಿನೈದು ಕಿಲೋ ಹಲ್ವ ತಯಾರಿಸಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ತಿಂಗಳ ತಾಳಿಕೆ.

ನಗರದ ಪಿ.ವಿ.ಎಸ್.ವೃತ್ತದ ಬಳಿ ಶೆಣೈ ಸಹೋದರರ 'ಹೋಟೆಲ್ ಅಯೋಧ್ಯೆ'ಯಿದೆ. ಹೊರವೂರಿನಲ್ಲಿರುವ ಕರಾವಳಿ ಮೂಲದ ಅನೇಕರು, ಅದರಲ್ಲೂ ಗೌಡ ಸಾರಸ್ವತರು ಮಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ತಂಗಲು ಈ ವಸತಿಗೃಹವನ್ನೇ ಆಯುತ್ತಾರೆ. ರುಚಿಕರ ಕೊಂಕಣಿ ಆಹಾರ ಸಿಗುವುದು ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ. ಹೀಗೆ ತಂಗಿದವರನ್ನು ಹಹ ಹಲ್ವ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಡೆಲ್ಲಿ, ಮುಂಬಯಿಗೂ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

'ನಾವೇನೂ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿಲ್ಲ. ಜಾಹೀರಾತು ಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲಿ ತಂಗಿ ಹಲ್ವವನ್ನು ಒಯ್ದು, ರುಚಿಯುಂಡವರದೇ ಬಾಯಿ ಪ್ರಚಾರ. ಪುನಃ ಪುನಃ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಡೆ ಬರುವವರಲ್ಲಿ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.'

'ರುಚಿ ಹಿಡಿಸಲು' ಹಹ ಹಲ್ವದ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನ ನಗದು ಮೇಜಿನ ಮೇಲಿರುತ್ತದೆ. ಗ್ರಾಹಕರು ಬಿಲ್ ಕೊಡುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಇದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಚಾಕಲೇಟಿನಂತೆ ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡವರಿಗೆ ರುಚಿ ಇಷ್ಟವಾದರೆ ದೊಡ್ಡ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ! ಹೇಗಿದೆ ತಂತ್ರ?

ಸೀಸನಿನುದ್ದಕ್ಕೂ ತಪ್ಪದ ಹಲಸಿನಡುಗೆ

"ಹಲಸಿನ ಹಲ್ವ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳದವರು ವಿರಳ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಗೋಧಿ, ಖರ್ಜೂರ, ಒಣಹಣ್ಣುಗಳು, ಅನಾನಸ್, ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳ ಹಲ್ವಗಳೂ ಇವೆ.

ಮಾರ್ಚ್-ಎಪ್ರಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಲಭ್ಯತೆ ಕಡಿಮೆ. ಸಿಕ್ಕಿದರೂ ದರ ಇಮ್ಮಡಿ. ಆಗಲೇ ಸಭೆಸಮಾರಂಭಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಹಲ್ವಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸಲು ಕಷ್ಟ. 'ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ದರ ಹೆಚ್ಚೂಂತ ಹಲ್ವಕ್ಕೆ ಏರಿಸಲಿಕ್ಕಾಗುತ್ತಾ?'

ಲಾಭವೇ ಮುಖ್ಯವಲ್ಲ

ಹಲಸು ಅಂತಲ್ಲ, ಎಲ್ಲ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಶ್ರಮದಾಯಕ. ಶೆಣೈ ಸಹೋದರ ಪ್ರಕಾರ ವಿನಾವೇ ಪೂರ್ತಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಹೇಗೋ ನಿಭಾವಣೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇವನ್ನು ಬರೇ ವ್ಯಾಪಾರಿ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆ ಆಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಎಲ್ಲ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಇವು ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ತಯಾರಿ ಕಷ್ಟವಾದರೂ ಜನ ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಬರುವಾಗ ಖುಷಿಯಾಗುತ್ತದೆ."

ಈಚೆಗೆ ಡ್ರೈಯರ್ ಬಳಸಿ ನಿರ್ಜಲೀಕರಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ಒಣಸೊಳೆ, ಹಣ್ಣಿನ ಒಣಸೊಳೆ ತಯಾರಿ *(ಅಪ, ಜುಲೈ, 2009)* ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಇವನ್ನು ಬಳಸಿ ವರುಷಪೂರ್ತಿ ಅಥವಾ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಿಗಾದರೂ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದಲ್ಲವೇ? ರಾಧಾಕೃಷ್ಣರದು ತೆರೆದ ಮನಸ್ಸು.- ನಮಗಿನ್ನೂ ಈ ವಿಚಾರ ಹೊಸತು. ಹಲಸಿನದ್ದೇ ರುಚಿ ನೀಡುವುದಿದ್ದರೆ ಯಾಕೆ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬಾರದು?'

ಕಾರಣಾಂತರದಿಂದ ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಸೇರದಿದ್ದರೆ, ಅವರದ್ದೇ ಗರಡಿಯ ಸಹಾಯಕರು - ಪ್ರಭಾಕರ, ನಾಗೇಶ್, ರಾಜೇಶ್ ಇದ್ದಾರೆ. ಹೋಟೇಲಿನ ಇತರ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ಸಹೋದರರಾದ ಶಿವರಾಜ್ ಶೆಣೈ, ಸತೀಶ ಶೆಣೈ ಹೆಗಲೆಣೆ. ಶ್ರೀರಾಮ ಲಂಚ್ ಹೋಂಗೆ ಬುಧವಾರ, ಅಯೋಧ್ಯೆಗೆ ರವಿವಾರ ರಜೆ. ❖

ಶ್ರೀ ರಾಮ ಲಂಚ್ ಹೋಂ,
0824-242 3041

ಹೋಟೆಲ್ ಅಯೋಧ್ಯಾ,
0824-249 3681, 249 3682

(ಸುಳಿವು : **ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಏತಡ್ಕ**)

ಸವಿದಿದ್ದೀರಾ, ಜಾಕ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್?

ಎಳೆಯ ಹಲಸಿನ (ಗುಜ್ಜೆ) 'ಜಾಕ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್' ಹೋಟೆಲ್ ಅಯೋಧ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಪೆಶಾಲಿಟಿ. ಜತೆಗೆ 'ಕಬಾಬ್' ಕೂಡಾ. ಗುಜ್ಜೆಯ ಸೀಸನ್ - ಫೆಬ್ರವರಿ, ಮಾರ್ಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಬಾಬನ್ನು ಮಾಂಸದಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಬದಲಿಗೆ ಗುಜ್ಜೆ! ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳು ಅದಕ್ಕೆ ಬಳಸುವಂತಹುದೇ. 'ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳಿಗೆ ಮಾಂಸದ ಇಫೆಕ್ಟ್ ಗೊತ್ತಾಗಲು ಜಾಕ್ ಕಬಾಬ್ ಒಳ್ಳೆಯದು' ಕಣ್ಣು ಮಿಟುಕಿಸುತ್ತಾರೆ ರಾಮದಾಸ್.

'ಗೋಬಿ ಮಂಚೂರಿಯನ್‌ನ ರುಚಿಗೆ ಒಲಿದ ಅನೇಕ ಗಿರಾಕಿಗಳಿಗೆ ಜಾಕ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಕೊಟ್ಟಾಗ ಇದನ್ನೇ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟರು. "ಹೇಳದಿದ್ದರೆ ಇದು ಗುಜ್ಜೆಯದು ಅಂತ ಗೊತ್ತೇ ಆಗದು. ನಿಜಕ್ಕೂ ಸೂಪರ್. ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಐಟಮ್" ಎಂದವರೂ ಇದ್ದಾರಂತೆ. 'ಗೋಬಿಯನ್ನೇ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ.'

ಒಲವಿನ ವಿಚಾರ ಹಾಗಿರಲಿ, ಸಾಕಷ್ಟು ರಾಸಾಯನಿಕ ಕೀಟನಾಶಕ ಬಳಸುವ ಗೋಬಿಗಿಂತ ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸದ ಗುಜ್ಜೆ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನಂತೂ ಉಳಿಸಿಕೊಟ್ಟೀತು.

ಅಂದ ಹಾಗೆ, ಹೋಟೆಲ್‌ನ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಇವರದೇ ಬೇಕರಿಯಿದೆ. ಉಪ್ಪಿನ ಸೊಳೆ, ಉಪ್ಪಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟ ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಮೆಣಸಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸಂಡಿಗೆ, ಹಲಸಿನ ಬೀಜ.. ಹೀಗೆ ಥಕ್ಕನೆ ನೋಡುವಾಗ ಮನೆಯೊಳಗೆ ಬಂದೆವೋ ಅನಿಸುವಷ್ಟು ಗೃಹತಯಾರಿಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕಿವೆ.

ಇಂದಿಗೂ ಮೆಲುಕು ಹಾಕುವ

ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ

ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿರುವ ಭಾರತೀಯ ಕುಟುಂಬವೊಂದು ತಮ್ಮ ವಿವಾಹ ಸಮಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಉಣಬಡಿಸಿದ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ ಅಲ್ಲಿನ ಭಾರತೀಯರ ನಡುವೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಇತರರೆಡೆಯಲ್ಲೂ ಭಾರೀ ಕ್ಲಿಕ್ ಆಯಿತು. ಅವರದೇ ಶಬ್ದಗಳಲ್ಲಿ.

● ಸಚಿತ್ರ ಏತಡ್ಕ, USA
sybhat@gmail.com

ನಾವು ಇರುವುದು ಅಮೆರಿಕದ ಕ್ಯಾಲಿಫೋರ್ನಿಯಾದ ಯೂನಿಯನ್ ಸಿಟಿಯಲ್ಲಿ. ಮೂರು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಮಗ ಹರೀಶನ ಮದುವೆ 30 ಮೈಲು ದೂರದ ಲಿವರ್‌ಮೋರ್ ಶ್ರೈನ್ ಸೆಂಟರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವುದಿತ್ತು.

ಹರೀಶನ ನೆಚ್ಚಿನ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಆಗಿದ್ದ ಉಡುಪಿ ಪ್ಯಾಲೇಸನ್ನೇ ನಾವು ಮದುವೆ ಔತಣ ಒದಗಿಸಲು ಆಯ್ದುಕೊಂಡೆವು. ಅಲ್ಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಬಾಣಸಿಗ ಮತ್ತು ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಜೈಗಣೇಶ್ ನಮಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸಿದರು. ನನ್ನ ಹೆಂಡತಿ ವಿಜಯಾಗೆ ಮದುವೆ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಹರೀಶನಿಗೆ ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟವಾದ ಯಾವುದಾದರೂ ಖಾದ್ಯ ಸೇರಿಸಬೇಕೆಂದಿತ್ತು. ಹರೀಶನಿಗೆ ಭಾರತದ ಏತಡ್ಕದ ತನ್ನ ಅಜ್ಜನಮನೆ ಸ್ಫೂರ್ತಿನಿಕೇತನಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಾಗಲೆಲ್ಲಾ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ ಸವಿದು ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ಬೆರಟಿ ತುಂಬಾ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಅನನ್ಯವೂ ಹೌದು. ಸ್ಟೇಟ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಈ ವರೆಗೆ ವಿವಾಹ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದು ನಮಗೆ ಖಾತ್ರಿಯಿತ್ತು.

ಸುಮಾರು 300 ಮಂದಿಗೆ ಪಾಯಸ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಪುನಃ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಲು ನಮಗೆ ತುಂಬ ಬೆರಟಿ ಬೇಕಿತ್ತು. ತಿಂಗಳುಗಳ ಮೊದಲೇ ಮದುವೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಖರೀದಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ವಿಜಯಾ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದಳು. ಅವಳ ಅತ್ತಿಗೆಯಂದಿರಾದ ಗೌರಿ ಪ್ರಕಾಶ್, ಆಶಾ ಮತ್ತು ಡಾ. ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಎಷ್ಟು ಉಮೇದಿನಿಂದ ಬೆರಟಿ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರೆಂದರೆ ನಾವು ಅಂದಾಜಿಸಿದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಡಬಲ್ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಅತಿಥಿಗಳಿಗದು ಸಾಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ನಮ್ಮ ಅದೃಷ್ಟಕ್ಕೆ ಸಾನ್ ಫ್ರಾನ್ಸಿಸ್ಕೋದ ಇಂಟರ್‌ನ್ಯಾಶನಲ್ ಏರ್‌ಪೋರ್ಟಿನ ಕಸ್ಟಮ್ಸ್ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಈ ಸೀಲ್ ಮಾಡಿದ ಜಾಡಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಲೆ ಕೆಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿಲ್ಲ. ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡುವುದಿರಲಿ, ಜೈಗಣೇಶ್ ಅವರು ಬೆರಟಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳಿಯೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಪಾಯಸಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಮುಖ್ಯ ವಸ್ತುವಾದ ಕೊಬ್ಬರಿ, ನಮ್ಮ ಅದೃಷ್ಟಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿನ ಭಾರತೀಯ ಜೀನಸು ಅಂಗಡಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಬೇಕಾದ ಮೂಲವಸ್ತುಗಳ ಖಚಿತ ಪ್ರಮಾಣ ನಿರ್ಧರಿಸಲು ವಿಜಯಾ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸದ ಒಂದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿದಳು. ಇದರ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ಪಾಯಸ ತಯಾರಿಯ ಲಿಖಿತ ಕ್ರಮ ಮತ್ತು ಸವಿವರ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದಳು. ಒಂದು ಜಾಡಿ ಬೆರಟಿ ಮತ್ತು ಈ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ಜೈಗಣೇಶ್‌ರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟೆವು.ಜೈಗಣೇಶ್ ಇನ್ನೊಂದು ಟ್ರಯಲ್ ಮಾಡಿದರು. ಆದರೆ ಅದು ನೀರುನೀರಾಗಿತ್ತು. ಅವರು ಕೊಬ್ಬರಿ ಹಾಕಿರಲೇ ಇಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಕುಂಕುಮ ಕೇಸರಿ ಸೇರಿಸಿದ್ದರು. ಅದು ಈ ಪಾಯಸಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೆ ಯಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ವಿಜಯಾ ಮತ್ತು ಅವಳ ಗೆಳತಿ ವಾಣಿ – ಇಬ್ಬರಿಗೂ ನಿರಾಸೆ.

ಈ ಪಾಯಸ ತಯಾರು ಮಾಡಿದ ದಿನ ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬ ಸ್ನೇಹಿತರಲ್ಲೊಬ್ಬರಾದ ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಕೋಟೆ ಕೂಡಾ ಉಣ್ಣಲು ಉಡುಪಿ ಪ್ಯಾಲೇಸಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದರು. ಅವರಿಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಕೊಟ್ಟರು. ರುಚಿಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮಗಳು ಗೊತ್ತಿರುವ ಕೋಟೆ ಅವರಿಗೂ ಈ ತಯಾರಿ ಇಷ್ಟವಾಗಲಿಲ್ಲ. ಪಾಯಸ ಮಾಡಿದ ರೀತಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಕೊಂಡು ವಿಜಯಾ ಹೋಟೆಲಿನ ವರಿಗೆ 'ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಬೇಡಿ'ಗಳನ್ನು ಮನದಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಳು.

ಒಂದು ವಾರಾನಂತರ ಉಡುಪಿ ಪ್ಯಾಲೇಸ್ ನಮಗೆ ಅವರ ಎರಡನೆಯ ಟ್ರಯಲ್ ಪಾಯಸ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿತು. ಅದು ಅಪ್ಪಟ ಹವ್ಯಕ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸದಂತಿತ್ತು. ನಮಗಿಬ್ಬರಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಯಿತು. ಒಲಿಂಪಿಕ್ ಚಿನ್ನದ ಪದಕ ಗೆದ್ದವರಂತೆ ಜೈಗಣೇಶರ ದೊಡ್ಡ ನಗೆ ನೋಡಬೇಕಿತ್ತು.

ಮದುವೆಯ ದಿನ ಬಂತು. ಎಲ್ಲಾ ಅತಿಥಿಗಳೂ ಅವರವರಿಗೆ ನಿಗದಿತ ಮೇಜಿನ ಸುತ್ತ ಔತಣಕ್ಕಾಗಿ ಸೇರುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ಕ್ರಮ. ನಮ್ಮ ಊರಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಉಣ್ಣುವಾಗ ಇರುವಂತಹ' ಒಂದರ ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ಬ್ಯಾಚ್ ಉಣ್ಣುವ ಪದ್ಧತಿ ಇಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಊಟ. ಬಫೆ ಮೇಜಿನೆದುರು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಯಾರಿಯನ್ನೂ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ಇದ್ದ ಎಲ್ಲಾ ಖಾದ್ಯಗಳ ನಡುವೆ 'ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ 'ಡಿಶ್‌ಗಳ ರಾಜ' ಎನಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ಭಾರತೀಯರಲ್ಲದ ಸಾಕಷ್ಟು ಅತಿಥಿಗಳೂ ಅದ್ನು ಮೆಚ್ಚಿ ಸವಿದರು. 'ಸುಗ್ರಾಸ ಭೋಜನದಲ್ಲಿ ನಿಜವಾದ ಸ್ಟಾರ್ ಅನಿಸಿದ್ದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಾಯಸ. ಇದಕ್ಕೆ ಸರಿಸಮವಾಗಿ ಅವಿಯಲ್ ಮತ್ತು ಮೇಲೋಗರ (ಮೋರ್ ಕೊಳಂಬ್) ಗಳೂ ಇದ್ದುವು' ಎಂದು ಹರೀಶನ ಕಾಲೇಜ್ ಗೆಳೆಯರೊಬ್ಬರು ಅವರ ಬ್ಲಾಗಿನಲ್ಲಿ ಬರೆದರು. ನಿಜಕ್ಕೂ ಆ ಸಂಜೆ ಅವಿಸ್ಮರಣೀಯವಾಗಿತ್ತು.

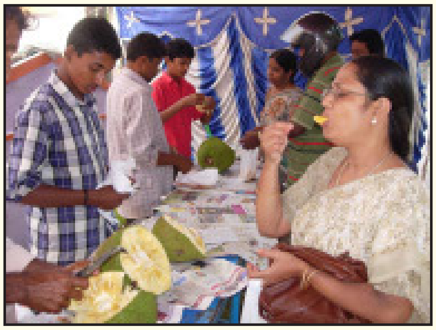
ಮದುವೆಯ ನಂತರ ಹಲವಾರು ಸ್ನೇಹಿತರು ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸದ ತಯಾರಿ ವಿಧಾನದ ಬಗೆ ಕೇಳಿದರು. ಜೈಗಣೇಶ್ ಅವರಿಗೆ ಖಾಯಮ್ಮಾಗಿ ಬೆರಟಿ ಎಲ್ಲಿಂದ ಸಿಕ್ಕೀತು ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆ ದಿನದ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ ನಮಗೆ ಈಗಲೂ ಅಭಿನಂದನೆಗಳನ್ನು ತರುತ್ತಲಿದೆ.

ಮೊನ್ನೆಮೊನ್ನೆ ಜೈಗಣೇಶ್ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದರು. ಈಚೆಗೆ ಒಬ್ಬರು ಇವರನ್ನು ಪುನಃ ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಎಂದು ಕೇಳಿದ್ದರಂತೆ. 'ಬೆರಟಿ ಸಿಕ್ಕರೆ ಸಾಧ್ಯ' ಎಂದು ಉತ್ತರಿಸಿದ್ದರಂತೆ. ಬೆರಟಿ ಸಿಗದ ಕಾರಣ ಈ ಆಸೆ ನಡೆಯಲಿಲ್ಲವಂತೆ. ವರುಷ ಮೂರು ಕಳೆದರೂ ಆ ರುಚಿಯ ನೆನಪು ಮಾಸಿಲ್ಲ ನೋಡಿ. ❖

'ಹಲಸಿನ ಪಾಯಸ, ಬರ್ಫಿ ಎಲ್ಲ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಚಿಪ್ಸ್ ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ನಮಗಿದೆಲ್ಲ ಹೊಸದು. ಹಲಸಿನಿಂದ ಇಷ್ಟೊಂದು ತರಹದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಹುದೂಂತ ಗೊತ್ತೇ ಇರಲಿಲ್ಲ' ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಹಲಸು ಮೇಳವನ್ನು ಮೆಚ್ಚುತ್ತಾ ಗ್ರಾಹಕ ಡಾ. ಜೋಶಿ ಹೇಳಿದಾಗ ಶ್ರೀಹರಿ, ವಸಂತಕುಮಾರರೂ ಹಲಸಿನ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಮೂಡಿಸುವಂತಹ ಮೇಳ ನಡೆಸುವಂತೆ ಸಲಹೆ ನೀಡಿದರು. ಒಂದೇ ವಾರದಲ್ಲಿ 'ಸಿಂಪ್ಲಿ' ಮಾಲಿಕ ಕಬಾಡಿ ತಮ್ಮ ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆಯ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ನಡೆಸಿಯೇ ಬಿಟ್ಟರು. 'ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ'ದ ಸಹಯೋಗ.

ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 12ಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದು ಹಂಚುವ ಮೂಲಕ ಮೇಳ ಆರಂಭ. ತೂಬುಗೆರೆ

ಹಲಸಿನ ಸಾವಯವ ಖಾದ್ಯ ಉತ್ಸವ



ದನಿಗೂಡಿಸಿದರು.

ಜೂನ್ 14 ರಂದು ರಾಜಾಜಿನಗರ 'ಸಿಂಪ್ಲಿ ಆರ್ಗ್ಯಾನಿಕ್ಸ್' ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆಯ ಆವರಣ ತುಂಬೆಲ್ಲ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ. ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಗುತ್ತಿದ್ದವರು ಮೇಳದ ಬ್ಯಾನರ್ ನೋಡಿ ಕುತೂಹಲಕ್ಕೆಂದು ಒಳಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಖಾದ್ಯಗಳ ರುಚಿ ಮೆಚ್ಚಿ ಮನೆಗೂ ಕೊಂಡೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈ ವರ್ಷ ಹಲಸಿನ ಮೇಳಗಳ ಸುಗ್ಗಿ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಜನತೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಅಡುಗೆಯ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲು ಇವೆಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾದ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯ ಮೇಳವನ್ನು ಈ ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆ ನಡೆಸಿತ್ತು. ತನ್ನ ಮೊದಲ ಹುಟ್ಟುಹಬ್ಬ ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಹೀಗೆ ಆಚರಿಸಿದ್ದು ಶ್ಲಾಘನೀಯ.

ಹಲಸಿನದ್ದೇ ಖಾದ್ಯ ಮೇಳ ಆಯೋಜಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಿದೆ. ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ಬಳಗದ ಮನೋಹರ್ ಶೆಣೈ ಹಲವು ಹಲಸಿನ ಮೇಳಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದರು. ಹೆಚ್ಚಿನವು ತಳಿ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಮೀಸಲು. ಖಾದ್ಯಗಳಿದ್ದರೂ ನೋಡಲಿಕ್ಕೆ, ರುಚಿ ಸವಿಯಲಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಬಳಗದ ಎನ್.ಆರ್. ಶೆಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಗೋವಿಂದ ಕಬಾಡಿ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲಿ

ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘದ ರೈತರು ತಂದಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಾರಾಟ 9ಕ್ಕೇ ಶುರುವಾಗಿತ್ತು. ನಿಟ್ಟೂರು, ಕೆ.ಬಿ.ಕ್ರಾಸ್, ಗುಬ್ಬಿ, ಅರಸೀಕೆರೆಯಿಂದಲೂ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತರಿಸಿದ್ದರು. ಚಂದ್ರ, ರುದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಬಿಳಿನಾಮ, ಬಂಗಾರ, ಸಕ್ಕರೆರುಚಿ ಮುಂತಾದ ತಳಿಗಳ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ. 'ಹತ್ತೇ ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ತಂದ ಎಲ್ಲಾ 12 ರುದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹಲಸು ಖಾಲಿ. ರುಚಿ ನೋಡಿ ಕೆಲವರು ಇಡೀ ಹಣ್ಣು ತಗೊಂಡ್ರು' ಎನ್ನುವ ಸಂಘದ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ರವಿಕುಮಾರ್ 70-80 ಹಣ್ಣು ಮಾರಾಟವಾದುದನ್ನು ತಿಳಿಸಿದರು.

ಮೇಳಕ್ಕಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಪಾಯಸ, ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯ ಹುಳಿ-ಅನ್ನ, ಹಲಸಿನ ಸಿಹಿ ಕಡುಬು, ಕೊಟ್ಟೆ ಕಡುಬು, ಹಲಸಿನಕಾಯಿ-ಕಡಲೆಕಾಳಿನ ಗಸಿ, ಇಡ್ಲಿ, ಮುಳಕ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸುಟ್ಟ ಹಪ್ಪಳ ಸ್ಥಳದಲ್ಲೇ ತಯಾರಿ. ಅಡುಗೆಯವರಿಗೆ ಕೆಲವು ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟವರು ಮನೋಹರ್ ಶೆಣೈ ಅವರ ಪತ್ನಿ ಸುಮನಾ. ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದವರು ಮಂಗಳೂರು ಮೂಲದ ಬಿ.ವಿ.ಕಾಮತ್ (99804 03440). ತುಮಕೂರಿನ ಪಾವನಾ ಸ್ಟೋರ್ಸ್‌ನ ಬರ್ಫಿ, ಮೂಡಿಗೆರೆಯ ರಾಧಿಕಾ ಅವರ ಹಪ್ಪಳ, ಶಿರಸಿಯ ಶ್ರೀಪಾದ ಹೆಗಡೆಯವರಿಂದ ಚಿಪ್ಸ್ ಕೂಡಾ ಇತ್ತು.

ಪಾಯಸ, ಕೊಟ್ಟೆ ಕಡುಬು, ಬರ್ಫಿ, ಗಸಿ, ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಪ್ಸ್, ಹುಳಿ-ಅನ್ನ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಿಯವಾದವು. ಎಲ್ಲಕ್ಕೂ ಸಾವಯವ ಒಳಸುರಿಯೇ ಬಳಸಿದ್ದು ಇನ್ನೂ ವಿಶೇಷ. ಸೇರಿಸಲು ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಸಾವಯವ ಜೀನಸೇ ಸಾಕಾಯಿತು. ರಾಸಾಯನಿಕ ಸೋಂಕಿಲ್ಲದ ಹಲಸಿಗೆ ಹೀಗೆ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲೂ

ನೂಡಲ್ಸ್, ಪಾನಿಪುರಿ ರುಚಿಯ ಹಿಂದೆ ಬಿದ್ದ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಜನ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯವನ್ನು ಮೆಚ್ಚಬಲ್ಲರು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಮೇಳ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಯಿತು.

ನ್ಯಾಯ ಸಂದಿತ್ತು. ಪ್ರತಿ ಖಾದ್ಯದ ಬೆಲೆ 5 ರಿಂದ 10 ರೂಪಾಯಿ ನಿಗದಿ. ಎನ್.ಆರ್.ಶೆಟ್ಟಿ ಅವರು ಹೇಳುವಂತೆ 'ಇದು ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲೆಂದೇ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ. ಹಾಗಾಗಿ ಖರ್ಚು ಹೆಚ್ಚಾದರೂ ರೇಟ್ ಜಾಸ್ತಿ ಇಡಲಿಲ್ಲ'. ತೂಬುಗೆರೆ ಸ್ತ್ರೀಶಕ್ತಿ ಸಂಘದ ಪ್ರಭಾವತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಹಲ್ವಾ, ರಸಾಯನ, ಪಾನಕ, ಬಜ್ಜಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೂ ಒಳ್ಳೆಯ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ. ರುಚಿ ಹಿಡಿಸಿದ ಗ್ರಾಹಕರು ಮನೆಗೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋದರು.

ಮೇಳದ ಯಶಸ್ಸಿನಿಂದ ಖುಷಿಯಾದ ದೀಪಾ-

● **ರೇಖಾ ಸಂಪತ್,** CAM ಫೆಲೋ

ಕಬಾಡಿ ದಂಪತಿಗೆ ಮೊದಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಆತಂಕವಿತ್ತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಜನತೆಗೆ ಈ ಖಾದ್ಯಗಳು ಹಿಡಿಸುತ್ತವೆಯೋ ಎಂಬ ಭಯವಿತ್ತು. ಈಗ 'ಪ್ರತಿವರ್ಷವೂ ಇಂಥ ಮೇಳ ನಡೆಸುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ರೈತರನ್ನು ಕರೆಸುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮೇಳಕ್ಕಾಗಿ ಬಹುವಾಗಿ ಶ್ರಮಿಸಿದ ಮನೋಹರ ಶೆಣೈ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಇಲ್ಲಿ ಇಂಥದ್ದು ಮೊದಲನೆಯ ಪ್ರಯತ್ನ. ಪ್ರಚಾರ ಇಲ್ಲದೆಯೇ 300 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಗ್ರಾಹಕರು ಸೇರಿದ್ದರು. ಕೆಲವರು ಅಡುಗೆ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆಂದು ವಿಚಾರಿಸಿಕೊಂಡರಂತೆ. 'ಕೆಲವರಾದರೂ ಹಲಸಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಗ ನೀಡಿದರೆ ನಮ್ಮ ಶ್ರಮ ಸಾರ್ಥಕ. ರೈತರು ಬೆಳೆದ ಹಲಸಿಗೂ ಬೆಲೆ ಬರುತ್ತೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ನೂಡಲ್ಸ್, ಪಾನಿಪುರಿ ರುಚಿಯ ಹಿಂದೆ ಬಿದ್ದ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಜನ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯವನ್ನು ಮೆಚ್ಚಬಲ್ಲರು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಮೇಳ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಯಿತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳ ಮಾರಾಟ ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಸ್ಯಾಂಪಲನ್ನು ಈ ಮೇಳ ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟದ್ದಂತೂ ಸತ್ಯ. ❖

ಸಿಂಪ್ಲಿ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್ : (080) 2332 1314

ತ್ರಿತಾರಾ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟಲ್ಲೂ

'ಜಾಕ್‌ಫ್ರುಟ್ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್'

ಹಲಸಿನ ಬಿರಿಯಾಣಿ (ಫೈಲ್ ಫೋಟೋ)

ಕತಾಲ್ ಕಾಲ್ಮಿ ಕಬಾಬ್, ಕತಾಲ್ ಮರ್ತೆಬಾನ್, ಕತಾಲ್ ಶಿಕಾಂಪುರಿ, ಕತಾಲ್ ಕೆ ಟಿಕ್ಕೆ – ಇವೆಲ್ಲಾ ಏನು ಗೊತ್ತೇ? ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳು.

ಹೋಟೆಲುಗಳು 'ಮಾವು ಉತ್ಸವ ಮೇಳ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಉತ್ಸವ – ಹೀಗೆ 'ಬೆಲೆಯುಳ್ಳ' ಹಣ್ಣುಗಳ ಉತ್ಸವ ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಕೇಳಿರಬಹುದು. ಎಂದಾದರೂ 'ಹಲಸು ಉತ್ಸವ' ಕೇಳಿದ್ದೀರಾ?

ಈ ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮುಂಬಯಿಯ 'ಮಚಾನ್ ಮಲಾಡ್' ಬಹುಶಃ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ 'ಜಾಕ್‌ಫ್ರುಟ್ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್' ನಡೆಸಿತು. ದೇಶದುದ್ದಗಲದಲ್ಲಿ 32 ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ 'ಸ್ಪೆಶಾಲಿಟಿ' ಗ್ರೂಪಿನ ತ್ರಿತಾರಾ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟು ಇದು. ಉತ್ಸವಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ತಯಾರಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ಅಡುಗೆಯ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಮೇಲಿನದು.

ಈ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲದೆ ಹಲಸಿನ ಬಿರಿಯಾಣಿ, ಪುಲಾವ್, ರೋಟಿ, ಕುಲ್ಚಾಗಳನ್ನೂ ಅಲ್ಲಿನ ಚೆಫ್ ಹರ್ಮನ್ ಸಿಂಗ್ ಸಾಹ್ನಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿದಿನ ಒಟ್ಟು 10 ಹಲಸಿನ ಅಡುಗೆ.

'ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಈ ವರೆಗೆ ಪರಿಚಯವೇ ಇಲ್ಲದ ಹೊಸತನ್ನು ಕೊಡುವ ಆಗ್ರಹದಿಂದ ನಮ್ಮ ನಿರ್ದೇಶಕರೊಬ್ಬರ ಸಲಹೆ ಮೇರೆಗೆ ಈ ಹಲಸು ಉತ್ಸವ ಸಂಘಟಿಸಿದೆವು. ಮುಂಬಯಿ ಮತ್ತು ಪೂನಾ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಹೆಚ್ಚುಕಮ್ಮಿ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ನಡೆಯಿತು' ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಮುಂಬಯಿಯ ಮಚಾನ್ ಮಲಾಡ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸುನೀಲ್ ಪವಾರ್.

ಉತ್ಸವಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಇಲ್ಲಿನ ಚೆಫ್‌ಗಳು ತುಂಬ ಪೂರ್ವತಯಾರಿ ಮಾಡಿದ್ದರಂತೆ. ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತರಕಾರಿಯೊಡನೆ ಸೇರಿಸುವ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನೂ ನಡೆಸಿದರು. ಮನೆಯಲ್ಲಷ್ಟೇ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯುವ ಉದ್ದೇಶ.

ಉತ್ಸವಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ? " ತುಂಬಾ ಒಳ್ಳೆ ಪ್ರಶಂಸೆ ಬಂತು. ಹಲವರು ಈ ಅಡುಗೆ ಸವಿಯಲೆಂದೇ ಎರಡನೆ ಬಾರಿ ಬಂದರು. ಈ ಅದ್ಭುತ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿರುಚಿ ತಯಾರಿಗಳ್ಯಾವುವೂ ಈ ವರೆಗೆ ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗವೇ ಆಗಿರಲಿಲ್ಲವಲ್ಲಾ?', ಉತ್ತರ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸುನೀಲ್ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಗಿರಾಕಿಗಳು ಈ ಪ್ರಯೋಗದ ಬಗ್ಗೆ ಏನು ಹೇಳಿದರು? "ಅತಿಥಿಗಳು ಯಾರೂ ಹಲಸಿನ ಈ ಥರದ ಮೆನು ಸ್ಟಾರ್ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಊಹಿಸಿದವರೇ ಅಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅವರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವರಿಗೂ ಹೊಸಹೊಸ ಡಿಶ್‌ಗಳ ರುಚಿ ನೋಡುವ ಉತ್ಸುಕತೆಯಿತ್ತು. ವೆಜ್ ಮತ್ತು ನಾನ್–ವೆಜ್ ಎರಡೂ ಬಗೆಯ ಗುಂಪುಗಳು ಈ ಅನನ್ಯ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಹೊಗಳಿದರು."

ಆದರೆ ದುರದೃಷ್ಟವಶಾತ್, ಒಳ್ಳೆ ಯಶಸ್ಸಿನ ಹೊರತಾಗಿಯೂ ಮಚಾನ್ ಮಲಾಡ್‌ಗೆ ಜಾಕ್ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್ ನಡುವೆಯೇ ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕಾಗಿ ಬಂತು. ಏನು ಕಾರಣ ಗೊತ್ತೇ? 'ಒಳ್ಳೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಲಸನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಹಿಂದೆಂದೂ ಟ್ರಯಲ್ ನೋಡದೆ ಇತರ ಬೇರೆಬೇರೆ ತರಕಾರಿ, ಮಾಂಸದ ಜತೆ ಸೇರಿಸಿ ಅತಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪರಿಮಳ ತರುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ಸಮಸ್ಯೆಯಾಯಿತು.'

ಹಲಸಿನ ಬೇಳೆಯ ಮಸಾಲಾ ಕರಿ (ಫೈಲ್ ಫೋಟೋ)

ಈ ವರೆಗೆ ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ತೆರೆದುಕೊಳ್ಳದ ಹಲಸಿನ ಅಡುಗೆ ಪ್ರಯೋಗ ಮುಂಬಯಿಯ ಚೊಚ್ಚಲ ಪ್ರಯತ್ನದಲ್ಲೇ ಜಯಭೇರಿ ಹೊಡೆಯಿತು. ಆದರೆ ...

ಮುಂದೆಯೂ ಇವರು ಜಾಕ್ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್ ನಡೆಸಲಿದ್ದಾರೆಯೇ? 'ಮುಂದೆ ನಡೆಸಲಿರುವ ಬೇರೆಬೇರೆ ಫೆಸ್ಟಿವಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಚಿಂತನೆ ನಡೆದಿದೆ. ಈ ವರೆಗೆ ಏನೂ ನಿರ್ಧಾರ ಮಾಡಿರದಿದ್ದರೂ ಸಿಕ್ಕಿದ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಗಮನಿಸಿ ನಾವು ಮುಂದೆಯೂ ಜಾಕ್ ಫೆಸ್ಟ್ ಮಾಡಬಹುದು.'

– ಅ.ಪ.

ಶಿರಸಿ 'ಕದಂಬ' ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮಮತಾ ಭಟ್ಟರಿಂದ ಮೂರು ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಇಪ್ಪತ್ತೊಂದು ಬಗೆ ಭಕ್ಷ್ಯವೈವಿಧ್ಯ ತಯಾರಿ. ಮಂಗಳೂರು ಕೇವೀಕೆ. ಆಶ್ರಯದ ಕೇರಳ–ಕರ್ನಾಟಕಗಳ ಈ ವರುಷದ ಹನ್ನೊಂದನೇ ಹಲಸಿನ ಮೇಳದ ವಿಶೇಷಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಒಂದು.

ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ ಗುಡ್ಡೆ

“ಹಲಸು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶ ಅಗಾಧ”

ತಿರುವನಂತಪುರದ ಏಶ್ಯನ್ ಹೋಮ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್ ಪ್ರೈ. ಲಿ.ನ ಎನ್.ಆರ್.ಪಿಳ್ಳೈ ಹಿಂದೆ ಸ್ಟೇಟ್ಸ್, ಸಿಂಗಾಪುರ್, ಮಧ್ಯಪ್ರಾಚ್ಯ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಬೆರಟಿ ಮತ್ತು ಚಿಪ್ಸ್ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾರಣಾಂತರದಿಂದ ಈಗ ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಎನ್.ಆರ್.ಪಿಳ್ಳೈ

‘ವ್ಯವಹಾರಕ್ಕಿರುವ ಒಂದೇ ಅನಾನುಕೂಲತೆ ಹಲಸು ಸೀಸನಲ್ ಬೆಳೆ ಎನ್ನುವುದು’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಪಿಳ್ಳೈ ಈಗ ತಿರುವನಂತಪುರಂ ಮತ್ತು ತ್ರಿಶೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕಿಲೋಗೆ 100ರಿಂದ 120 ರೂ. ಬೆಲೆ. ಈ ವ್ಯವಹಾರ ಒಳ್ಳೆ ಲಾಭಕರ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ದಿನಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಖಾಲಿ. ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಚಿಪ್ಸ್ ರಂಗದಲ್ಲಿರುವ ಇವರು ‘ಬೇಡಿಕೆ ಏರುತ್ತಿದೆ, ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿದೆ. ಉತ್ಪಾದನೆಯದೇ ಮಿತಿ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಅವಕಾಶ ಅಗಾಧ. ಈಗ ರೈತರಿಗೆ ಸಿಗುವ ಪ್ರತಿಫಲ ಏನೂ ಸಾಲದು. ನಮ್ಮ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಯ, ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಡಿರುವ ಸಂಶೋಧನೆ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ತಲಪುತ್ತಲೇ ಇಲ್ಲ. ಇವರು ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿ ಮಿತ ದರಕ್ಕೆ ಹಸ್ತಾಂತರಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಆಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಗೆ ಮೊದಲು ಸೊಳೆಯನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ‘ಇದರಿಂದ ಇಂಧನ ಉಳಿದರೂ ಹೀಗೆ ಮಾಡದ ಚಿಪ್ಸೇ ರುಚಿ.’ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ತೃಪ್ತಿಯಿಲ್ಲದ್ದರಿಂದ ತಮ್ಮ ಚಿಪ್ಸನ್ನು ‘ಬ್ರಾಂಡ್’ ಮಾಡಿಲ್ಲವಂತೆ.

“ಸ್ಟೇಟ್ಸ್, ಅಮೆರಿಕಾಗಳಲ್ಲಿ ಗುಜ್ಜೆ (ಎಳೆ ಹಲಸು), ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟುಗಳಲ್ಲಿ ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಸಿಂಗಾಪುರದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಪರಿಮಳದ ರಸ್ಕ್ ಜನಪ್ರಿಯ” ಎಂದು ಬೊಟ್ಟುಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ❖

ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಹಹ ಹಲ್ವ

ಕೇರಳದ ತಿರುವಲ್ಲದ ಬಳಿಯ ಮಾನಾರ್ ಚಿಕ್ಕ ಪೇಟೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಥಾಮ್ಸನ್ ಬೇಕರಿ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿ. ಇವರು ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ (ಹಹ ಹಲ್ವ) ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಕಿಲೋಗೆ 120 ರೂ. ಪ್ರತಿದಿನ ಮೂರು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಮಾರಾಟ.

ರುಬ್ಬಲು ಯಂತ್ರ. ಸೀಸನಿನುದ್ದಕ್ಕೂ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಹಲ್ವ ತಯಾರಿ ತಪ್ಪುವುದೇ ಇಲ್ಲ. “ತಯಾರಿಸಲು ಕಷ್ಟ ಇರುವ ಉತ್ಪನ್ನ ರುಚಿರುಚಿಯಾಗಿದ್ದು ಕೊಳ್ಳಲು ಸಿಕ್ಕರೆ ಭಯಂಕರ ಡಿಮಾಂಡ್. ನೂರಕ್ಕೆ ತೊಂಭತ್ತರಷ್ಟು ಹಲ್ವ ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ದೊಡ್ಡ ಕುಟುಂಬಗಳು ಮೊದಲೇ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ ಹತ್ತು ಕಿಲೋದ ಟಿನ್ನೇ ಬುಕ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮಾಲಿಕ ಜಗನ್ ಥಾಮಸ್.

ಹೀಗೆ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ ಮಾಡಿ ಮಾರುವವರು ಕಡಿಮೆ. ‘ಇದಕ್ಕೆಂದೇ ದೂರದಿಂದ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಹಾಸ್ಯನಟ ಜಗದಿ ಶ್ರೀಕುಮಾರರ ಮಗನ ಮದುವೆಗೆ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಒಯ್ದಿದ್ದಾರೆ.’

ಹಹ ಹಲ್ವ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ ಒದಗಿಸಲು ಆಗುತ್ತಿರುವುದು ಜಗನ್‌ಗೆ ಬೇಸರ. ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಕಾದಿಟ್ಟು ವರ್ಷವಿಡೀ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಕೇವೀಕೆಗಳ ಗೃಹವಿಜ್ಞಾನ ತಜ್ಞೆಯರನ್ನು ಕೇಳಬಹುದಲ್ಲಾ ಎಂದರೆ, ‘ನನ್ನ ಅಮ್ಮನಿಗಿಂತ ದೊಡ್ಡ ಗೃಹವಿಜ್ಞಾನ ತಜ್ಞೆ ಬೇರಿಲ್ಲ. ನನಗವರ ಮೇಲೆಯೇ ಭರವಸೆ. ನೋಡುತ್ತಿರಿ. ಬಹುಶಃ ಈ ವರ್ಷವೇ ಯಶಸ್ಸು ಸಿಕ್ಕೀತು’ ಎಂದುತ್ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ❖

ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹತ್ತು ಟನ್ ಚಿಪ್ಸ್ ರಫ್ತು

ಪತನಾಂತಿಟ್ಟದ ಕೋಳಂಚೇರಿಯ ವೈನಾಡ್ ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್ಸ್‌ನ ಶಾಜಿ ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ ಆಹಾರೋತ್ಪನ್ನ ರಫ್ತುಗಾರರು. ಕಳೆದ ಒಂದು ದಶಕದಿಂದ ಯುಕೆ, ಯುಎಸ್‌ಎಗಳಿಗೆ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸಿನಿಂದ ತೊಡಗಿ ಹತ್ತಾರು ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಕಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಶಾಜಿ ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ

ಜಾಕ್ ಚಿಪ್ಸ್ ಇವರು ಕಳಿಸುವ ಪ್ರಮುಖ ಉತ್ಪನ್ನ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹತ್ತು ಟನ್. ತಿರುವನಂತಪುರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ಸಗಟು ಖರೀದಿ. ಕಿಲೋಗೆ 70 ರೂ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ಸಮಾಧಾನ ಇಲ್ಲ. ‘ಚಿಪ್ಸಿಗೆ ಡಿಮಾಂಡ್ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಒಳ್ಳೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ್ದು ಸಿಕ್ಕರೆ ಇಲ್ಲೇ 120ರಿಂದ 150 ರೂ.ಗೆ ಮಾರಿಹೋಗುತ್ತಿದೆ.’

ತಯಾರಿಸುವವರೇ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯಂತ್ರಣ ಮಾಡದ ಕಾರಣ ಆ ಕೆಲಸ ತಮಗೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಬಣ್ಣಗೆಟ್ಟದ್ದು, ಅಂಕುಡೊಂಕಾದದ್ದನ್ನು ಹೆಕ್ಕಿ ತೆಗೆದಾಗ 15% ಹೋಗುತ್ತದಂತೆ.

ಇವರ ಖರೀದಿದಾರರಿಗೆ ಯುಎಸ್‌ಎಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು 850 ಔಟ್‌ಲೆಟ್‌ಗಳಿವೆಯಂತೆ. ‘ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ತಾಳಿಕೆ ಇರುವ, ಗುಣಮಟ್ಟದ ಯಾವ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಇದ್ದರೂ ರಫ್ತು ಮಾಡಬಹುದು.’

ಐದು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆ, ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥ ಮೊದಲಾದ ಮೂರು ಬಗೆಯ ಫ್ರೋಜನ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಯುಎಸ್‌ಎಗೆ ಕಳಿಸಿದ್ದರಂತೆ. ಆಗ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಹೆಸರು ಈಸ್ಟ್‌ಕೋಸ್ಟ್ ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್ಸ್ ಎಂದಿತ್ತು. ಪ್ರಮಾಣ ದೊಡ್ಡದಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಈ ಹೆಜ್ಜೆ ಇತರ ರಫ್ತುದಾರರಿಗೆ ಸ್ಫೂರ್ತಿ ಕೊಟ್ಟಿತು ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಗೆ ಒಂದು ಕಟ್ಟಿಂಗ್ ಮೆಶಿನಿನ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶಾಜಿ. ಊರಲ್ಲೇ ಹಲಸಿನ ‘ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್’ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವ ಕನಸಿದೆ.

ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಜಾಕ್ ಮಂಚೂರಿಯನ್ ಮತ್ತು ಕುಂಬಳಪ್ಪಮ್ ಮೇಲೆ ಕಣ್ಣು. ಕಾಡುದಾಲ್ಚೀನಿ (ಮಲೆಯಾಳದಲ್ಲಿ ‘ವಳಣ’) ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಡಚಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸುವ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬೇ ಕುಂಬಳಪ್ಪಮ್. ಕೇರಳದ ಜನಪ್ರಿಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ. ‘ಫ್ರಿಜ್ಜಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಎರಡು ದಿನ ಮಾರಬಹುದು’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶಾಜಿ. ❖

ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರಿಂದ ಸಿಂಪಡಣೆ ಹಗುರ

● ಕೃಷ್ಣರಾಜ್ ಗಿಳಿಯಾಲ್

ಅಡಿಕೆ ಮರಗಳಿಗೆ ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರ್ ಬಳಸಿ ಬೋರ್ಡೋ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಿದ ಕೃಷಿಕಾನುಭವ.

ಕೆಲಸಗಾರರ ತೀವ್ರ ಅಭಾವದಿಂದ ಚಿಂತಿತನಾಗಿ ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರ್ ಕೊಳ್ಳಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆ. ರೂ. 6,750 ತೆತ್ತು ಆಸ್ಪೀ ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರ್ ಖರೀದಿಸಿದೆ. ಇದರೊಂದಿಗೆ ಬರುವ ಪ್ರೆಶರ್ ವೆಸೆಲ್ ಮತ್ತು ಕಂಟ್ರೋಲ್ ವಾಲ್ವ್ ಅಥವಾ ಅನ್‌ಲೀಡರ್ ವಾಲ್ವ್ – ಇವೆರಡರಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದನ್ನು ಆರಿಸಲೇ ಬೇಕಿತ್ತು.

ಮಿತ್ರರೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಲೋಚಿಸಿ ಅನ್‌ಲೀಡರ್ ವಾಲ್ವ್ ಆರಿಸಿದೆ. ಸಿಂಪರಣೆ ನಿಲ್ಲಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ ಒತ್ತಡದ ತೀವ್ರ ಏರಿಕೆಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಅನನುಕೂಲತೆ ನಿವಾರಿಸಲು ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಪುನ: ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಇದುವೇ ಸೂಕ್ತ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಹೆಚ್ಚಿನವರದಾಗಿತ್ತು.

ನಂತರದ ಹಂತ – ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರಿಗೆ ಯಾವ ರೀತಿ ಚಾಲನೆ ಕೊಡುವುದು ಎಂದು. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ವಿಲ್ಲಿಯರ್ಸ್ ಎಂಜಿನ್ ಉಪಯೋಗಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆ. ಎಂಜಿನ್ ಎಲ್‌ಪಿಜಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ಪರಿಕರಗಳಿಗೆ ಬಿದ್ದ ಖರ್ಚು ರೂ. 200ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ.

ಎಲ್‌ಪಿಜಿಗೆ ಪರಿವರ್ತಿಸುವ ಮೊದಲೇ ಎಂಜಿನನ್ನು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನಡೆಸಿ ನೋಡಿದ್ದೆ. ಎರಡು ಜನರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ತೋಟಕ್ಕೆ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದ್ದೆ. ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರ್ ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಯಂತೆ, ಅದರ ಗರಿಷ್ಠ ಮಿತಿಯಾದ 950 RPM ಪ್ರತಿನಿಮಿಷಕ್ಕೆ ಮೀರದಂತಿರಲು ಎಂಜಿನನ್ನು ಕನಿಷ್ಠ ಮಿತಿಯಲ್ಲಿ ಓಡಿಸಿದೆ. ಆದರೂ ಸಿಂಪರಣಾ ಒತ್ತಡವು ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ದ್ರಾವಣ ಕಂಟ್ರೋಲರಿನಿಂದ ಮಂಜಿನ ಹನಿಯಂತೆ (mist spray) ಹಂಚಿಹೋಗಿ ಸಿಂಪರಣೆ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ.

ಎಲ್‌ಪಿಜಿಗೆ ಪರಿವರ್ತಿಸಿ ಎಂಜಿನ್‌ನ ವೇಗ ಇನ್ನೂ ಇಳಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಸಿಂಪರಣೆ ಸರಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸೀಮೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನಡೆಸಿದರೆ ಎಲ್‌ಪಿಜಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದಾಗ ಮಾಡಲು ಆಗುವಷ್ಟು ವಿಶಾಲ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ವೇಗ ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಎಲ್‌ಪಿಜಿ ಮಿತವ್ಯಯವೂ ಹೌದೆನ್ನಿ.

ಎಂಜಿನನ್ನು ಪಂಪಿನೊಂದಿಗೆ ಜೋಡಿಸುವ ಕಪ್‌ಲ್ ಪುಲ್ಲಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿದೆ. ಬದಲಿಗೆ ಎರಡು ಇಂಚಿನ 'A' ಸೆಕ್ಷನ್ ಟೂ ವೇ ಪುಲ್ಲಿ (ಎರಡು ಬೆಲ್ಟ್ ಹಾಕುವಂತಹದ್ದು) ಖರೀದಿಸಿ ಲೇತ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಸರಿಯಾಯ್ತು. ಸ್ಪ್ರೇಯರ್ ಮತ್ತು ಎಂಜಿನು ಎರಡನ್ನೂ ಕೂರಿಸಲು ಕಬ್ಬಿಣದ ಪಟ್ಟಿಗಳನ್ನು (channel) ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡೆ.

ಐವತ್ತು ಮೀಟರಿನ ಮೂರು ಸೆಟ್ braided hose pipe (8 ಮಿಮೀ.) ಅಳವಡಿಸಿ ಒಮ್ಮೆಲೇ ಮೂವರು ಸಿಂಪಡಿಸುವ ಅನುಕೂಲ ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ.

ಇನ್ನೊಂದು ಮುಖ್ಯ ಏರ್ಪಾಡು ಬಾಲ್‌ವಾಲ್ವ್ ಅಳವಡಿಕೆ. ಪ್ರತಿ ಸಲ ವಿರಾಮ ಕೊಡುವ ಮುನ್ನ ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರನ್ನು ಬರೀ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಫ್ಲಶ್ ಮಾಡಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಒಳಗೆ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಣ ಪದರಗಳಾಗಿ ಒಣಗಿ ಅಂಟಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆ ಕುಗ್ಗಬಹುದು. ಅನ್‌ಲೋಡರ್ ವಾಲ್ವ್‌ಗೇ ಅರ್ಧ ಇಂಚಿನ ಬಾಲ್‌ವಾಲ್ವ್ ಅಳವಡಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಎಂಜಿನು ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಮೊದಲು ಈ ಬಾಲ್‌ವಾಲ್ವ್ ಮುಚ್ಚಿದರೆ ಅನ್‌ಲೋಡರ್ ವಾಲ್ವ್ ಪೂರ್ತಿ ತೆರೆದು ದ್ರಾವಣವು ಡ್ರಮ್ಮಿಗೇ ಹಿಂತಿರುಗಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಫುಟ್‌ವಾಲ್ವ್ ಮತ್ತು ರಿಟರ್ನ್ ಪೈಪುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಬರೀ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಓಡಿಸಿದರೆ ಸಾಕು. ಸ್ಪ್ರೇಯರು, ಅನ್‌ಲೋಡರ್ ವಾಲ್ವ್‌ಗಳ ಒಳಗಿನ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಣವೂ ಹೋಗಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಮೇಲೆ ನಿಲ್ಲಿಸಿದರಾಯಿತು.

ಈ ಸ್ಪ್ರೇಯರಿಗೆ 50ಕ್ಕೆ ಬದಲು 100 ಮೀಟರಿನ ಪೈಪು ಜೋಡಿಸಿದವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಅಂಥವರು ಬಹುಶ: ಇಂಜಿನಿನ ವೇಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಜಾಸ್ತಿ ಇಡಬೇಕಾಗಬಹುದು. ಆದರೆ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಒಂದು ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬಹುದು.

ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಮೀಟರಿನ ಇನ್ನೊಂದು ಪೈಪಿನ ತುಂಡನ್ನು ಕಂಟ್ರೋಲರ್ ಇಲ್ಲದೆ ಬರೀ ನಾಜ್‌ಲ್ ಹಾಕಿ ಜೋಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಇದನ್ನು ಬಳಸಿ ಯಂತ್ರ ಚಾಲನೆಯಲ್ಲಿದ್ದಷ್ಟೂ ಹೊತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ದ್ರಾವಣ ಪುನಃ ಡ್ರಮ್ಮಿನೊಳಕ್ಕೆ ಒತ್ತಡದಲ್ಲಿ ಬೀಳುವಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಆಗಾಗ ಕದಡಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.

ಯಂತ್ರ ಕಾರ್ಯಗತಗೊಳಿಸಲು ಪವರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರಿನೊಂದಿಗೆ ಸಿಗುವ standard accessories ಅಲ್ಲದೆ ಇನ್ನಿತರ ಕೆಲವು ಬಿಡಿಭಾಗಗಳೂ ಬೇಕಾದವು.

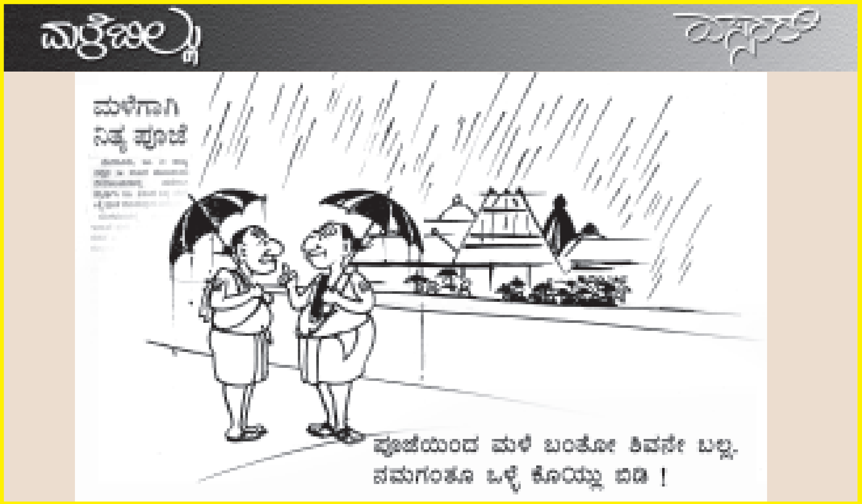
ಈ ಯಂತ್ರ ಬಳಸಿ ಮೂವರಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜನ ಸಿಂಪಡಿಸಿದರೆ ಸ್ವಲ್ಪಾಂಶ ಕೆಲಸ ಅಪವ್ಯಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಒಬ್ಬರ ಸಿಂಪಡಣೆ ಬೇಗ ಮುಗಿದರೂ ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ಮುಗಿಯದ ಕಾರಣ ಇವರು ಸುಮ್ಮನೇ ನಿಲ್ಲಬೇಕು. ಹಾಗಾಗಿ 2 ಅಥವಾ 3 ಜನ ಸೂಕ್ತ. ನನ್ನ ಈ ಅನುಭವವು Aspee power sprayer model PS–18 ಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತ.

ಯಂತ್ರ ಸ್ಥಳಾಂತರಿಸಲು ಸಮೀರ ರಾವ್ ತಯಾರಿಸಿದಂತಹ ತಳ್ಳುಗಾಡಿಯೇ ಉತ್ತಮ.ಈಗ ನನಗೆ ಬೋರ್ಡೋ ದ್ರಾವಣದ ಪೋಲು ಇಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ತಲೆ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗುವಾಗ ಆಗುತ್ತಿದ್ದ ಕಿರಿಕಿರಿಯೂ ಕೂಡಾ ಕೆಲಸಗಾರರೂ ಖುಷ್.

ಹಿಂದೆ ಆಗಿದ್ದರೆ ಗಟೋರ್ ಪಂಪಿಗೆ ಗಾಳಿ ಹಾಕಲು ಮೂರು ಜನ. ತುಂಬಾ ನಿಧಾನ. ಕನಿಷ್ಠ ಒಬ್ಬ ಇತರ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ. ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಗಟೋರ ಪಂಪಿನ ರಿಪೇರಿ. ಇವೆಲ್ಲಾ ಈಗಿಲ್ಲ.

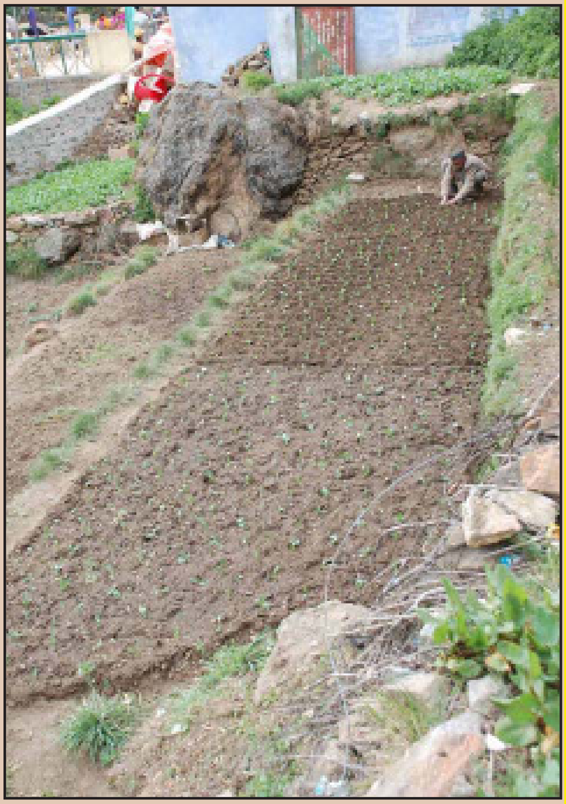
ಈಗ ಮೂವರು ಸಿಂಪಡಿಸುವಾಗ ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದದ್ದು ಒಬ್ಬ ಮಾತ್ರ. ಅದೂ ದ್ರಾವಣ ತಯಾರಿ, ಯಂತ್ರವನ್ನು ಸ್ಥಳಾಂತರಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ. ನಡುನಡುವೆ ಸನಿಹದಲ್ಲೇ ಬೇರೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸಮಯ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಲೇಖಕರ ದೂರವಾಣಿ
(08251) 287 353;
krgiliyal60anizer@gmail.com



ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟಿದ ಮಣ್ಣುಳಿಸುವ ವಿದ್ಯೆ

● ಜಿ.ಆರ್.ಹನುಮೇಶ



'ನೀವು ನಿಜಕ್ಕೂ ಧೀರರು...'

ಹಾಗೆಂದು ನಾನು ಹೇಳಿದಾಗ ಫಿರ್ದೌಸ್ ಮುಗುಳ್ನಕ್ಕು ಹೇಳಿದ. 'ನಮಗೇನೂ ಹಾಗೆ ಅನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ಹೀಗೆ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ...'

ಹಿಮಾಲಯ ತಪ್ಪಲಿನ ಗಡವಾಲ್ ಪರ್ವತ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ರೈತರ ಕೃಷಿ ನಿಜಕ್ಕೂ ಅಪರೂಪದ್ದು.

ಪರ್ವತ ಪ್ರದೇಶದ ಇಳಿಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಮಳೆನೀರು ಓಡೋಡಿ ಹೋಗುವುದು ಸಹಜ. ಅದಕ್ಕೆ ತಡೆ ಹಾಕಲು ಇವರು ದಶಕಗಳಿಂದಲೂ ಕಲ್ಲು- ಮಣ್ಣುಗಳ ಬದುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ತಮ್ಮ ಜಮೀನನ್ನು ತಾವೇ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ರಿಪೇರಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಗೋಧಿ, ಹೂಕೋಸು ಇನ್ನಿತರ ತರಕಾರಿ ಇಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು. ಸರ್ಕಾರದಿಂದೇನೋ ಕೃಷಿಯ ವಿವಿಧ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಸಬ್ಸಿಡಿ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗುತ್ತದೆ. 'ಆದರೆ, ನಮ್ಮಲ್ಲಿಗೆ ಅದು ತಲುಪುವುದೇ ಇಲ್ಲ'- ಮಾರ್ಮಿಕವಾಗಿ ನುಡಿಯುತ್ತಾನೆ ಫಿರ್ದೌಸ್.

ಈ ಹಳ್ಳಿಗೆ ಯಾವ ಅಧಿಕಾರಿಯೂ ಬಂದು ನೆಲಜಲ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಪಾಠ ಹೇಳಿಲ್ಲ. ವಾಟರ್ ಶೆಡ್ ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ ಅಂದರೇನೆಂಬ ಕಲ್ಪನೆಯೇ ಈ ಮಂದಿಗೆ ಇಲ್ಲ. ಮಣ್ಣಿನಿಂದಲೇ ಮೂಡಿಬಂದ ಮಣ್ಣುನೀರು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ವಿದ್ಯೆ ಇಲ್ಲಿನದು.

ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೈಸುಟ್ಟುಕೊಂಡಾಗ ಕೈಬಿಡದೆ ಅದನ್ನೇ ಸವಾಲಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಯ ಒಂದೊಂದೇ ಮೆಟ್ಟಲೇರಿದವರು ಆಶಾ ಶೇಷಾದ್ರಿ.. ಇವರ ಸಾಹಸ ಹೊಸಬರಿಗೆ ಸ್ಫೂರ್ತಿಯೂ ಹೌದು, ಪಾಠವೂ ಹೌದು.

ಅಳುಕು, ಅಡಿಕೆಗಳ ನಡುವೆಯೇ ಗೆದ್ದ ಆಂಥೂರಿಯಂ ಕೃಷಿ

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ತಂತ್ರಗಳ ಅರಿವಿನ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗಿ 'ಪುಷ್ಪಕೃಷಿ ನಮ್ಮಿಂದಾಗದು' ಎಂದು ಹಲವು ರೈತರು ವಿಮುಖರಾಗುತ್ತರೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕನ್ನಂಗಿಯ ಆಶಾ ಶೇಷಾದ್ರಿ. ಅಡಿಕೆ, ತೆಂಗುಗಳ ಜತೆ ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಯಲ್ಲೂ ಗೆದ್ದಿರುವ ಇವರ ಮನೋಸ್ಥಿತಿಯೂ ಹಿಂದೆ ಹೀಗೆಯೇ ಇತ್ತಂತೆ.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಶಾರ ಪತಿ ಕೆ.ಎಸ್.ಶೇಷಾದ್ರಿಯವರ ಕಿವಿಮಾತು ಮಹತ್ವದ್ದು. 'ಪುಷ್ಪ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೊಸತಾಗಿ ಮಾಡುವ ಕೃಷಿಕರು ಮೊದಲಿಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿರುವ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ

ಆಂಥೂರಿಯಂ ಹೂಗಳ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್

ಆರ್ಕಿಡ್ ಹೂವಿನೊಂದಿಗೆ ಆಶಾ ಶೇಷಾದ್ರಿ

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೊಮ್ಮೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಅಲ್ಲಿನ ವ್ಯವಹಾರಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಲೇಬೇಕು. ಬಳಿಕ ತನ್ನ ನೆಲ, ಜಲ, ಉಷ್ಣಾಂಶ, ತೇವಾಂಶಗಳು ಸೂಕ್ತವೇ ಎಂಬ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಬರಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. .

ನಿರಂತರ ಅಧ್ಯಯನ

'ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೇಗಾಗುತ್ತೋ ಏನೋ' ಎಂಬ ಅನುಮಾನದಿಂದಲೇ 1998ರಲ್ಲಿ ಆ್ಯಂಥೂರಿಯಂ ಕೃಷಿಗೆ ನಾಂದಿ. ಅನುಭವದ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಕೈಸುಟ್ಟುಕೊಂಡದ್ದು ಕಡಿಮೆಯಲ್ಲ. 'ಹಾಕಿದ ಬಂಡವಾಳ ವ್ಯರ್ಥ ಆಗುತ್ತದದಲ್ಲಾ' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಅನುಭವಿಗಳ ಬೆನ್ನು ಹತ್ತಿದರು; ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ದೇಶ ಸುತ್ತಿದರು.

ಹಾಲೆಂಡ್, ಇಸ್ರೇಲ್, ಶ್ರೀಲಂಕಾಗಳಿಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಪ್ರವಾಸ. ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಪರ್ಕ. ವ್ಯವಹಾರ ಮತ್ತು ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹ. ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳ ಅಧ್ಯಯನ. ಪುಸ್ತಕ, ಪತ್ರಿಕೆ ಓದು.

ಆ್ಯಂಥೂರಿಯಂ ಹೂಗಳಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ನಗರಗಳಲ್ಲೇ ಬೇಡಿಕೆ. ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲ್, ಸಭಾವೇದಿಕೆ – ಮದುವೆ ಮಂಟಪಗಳ ಅಲಂಕಾರ, ಗಣ್ಯರಿಗೆ ಕಾಣಿಕೆಗೆ – ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ. ಹೂವೊಂದಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಸಿದವರಿಗೆ ಸಿಕ್ಕುವ ಹತ್ತೋ ಹದಿನೈದೋ ರೂಪಾಯಿ ನಗರ ಸೇರಿದಾಗ ನಾಲ್ಕೈದು ಪಟ್ಟಾಗುತ್ತದೆ. ಹೂವಿಗಾಗಿ ಕಾದು ನಿಲ್ಲುವ,

● ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಮುಂದಾಗಿ ಬೇಡಿಕೆ ಸಲ್ಲಿಸುವ ವ್ಯಾಪಾರಿ ಜಾಲಗಳು ಇವೆ. ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ ಅರ್ಥವಾಗದಷ್ಟು ಇವು ಜಟಿಲ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಅಲ್ಲಿನ ಸಂಬಂಧಗಳು, ಮಾತುಕತೆ–ವ್ಯವಹಾರಗಳ ಮರ್ಮ ಒಮ್ಮೆ ತಿಳಕೊಂಡರೆ ಮತ್ತೆ ಈಜುವುದು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಬೆಳೆಸುವತ್ತ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಕು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಒಲವುಗಳ ಬಗ್ಗೊಂದು ಕಣ್ಣು ಬೇಕು. ಆದೇಶ ಬಂದಾಗ ಪೂರೈಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕು. 'ಹಣ ಕೈಗೆ ಬರುವಲ್ಲಿನ ತನಕವೂ ರಿಸ್ಕ್ ಇದೆ'!

ಆರಂಭಿಕ ಬಂಡವಾಳ ಹೆಚ್ಚು

ಆ್ಯಂಥೂರಿಯಂ ಕೃಷಿಗೆ ಮಲೆನಾಡಿನ ಮಳೆಗಾಲದ ವಾತಾವರಣ ಸೂಕ್ತ. ಉಳಿದ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಅಂತಹುದೇ ವಾತಾವರಣ ಕಲ್ಪಿಸಿದರೆ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹೂ ಕೊಯ್ಯಬಹುದು! ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಅರ್ಧ ಎಕರೆ ಜಾಗದ ಹೂ ಕೃಷಿಯ ಬಂಡವಾಳದ ಅಂದಾಜು ಹೀಗಿದೆ: 15,000 ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು 13 – 14 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಹಸಿರು ಮನೆಗೆ 9 ಲಕ್ಷ, ನೀರಾವರಿಗೆ 3 ಲಕ್ಷ, ಇತರ ವೆಚ್ಚಗಳಿಗೆ 1 – 2 ಲಕ್ಷ – ಹೀಗೆ ಆರಂಭದಲ್ಲೇ 25 – 30 ಲಕ್ಷ ಬೇಕು.

ಒಂದು ಗಿಡ ವರುಷಕ್ಕೆ ಆರು ಹೂ ನೀಡಬೇಕು. ಹದಿನೈದು ಸಾವಿರ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ತೊಂಭತ್ತು ಸಾವಿರ ಹೂ. ಒಂದು ಹೂವಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಯಂತೆ ಸಿಕ್ಕರೂ ವರುಷಕ್ಕೆ ಒಂಭತ್ತು

ಲಕ್ಷ. 'ಹಾಕಿದ ಬಂಡವಾಳ ಸರಿ–ಸಮವಾಗಲು ಮೂರು ವರುಷ ಬೇಕು. ನಂತರವಷ್ಟೇ ಲಾಭ!'

ಉಷ್ಣತೆಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮಗಳು

ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಅಂಥೂರಿಯಂನ ಯಶಸ್ಸು. ತಾಪಮಾನ 14 – 30 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್, ತೇವಾಂಶ 60 – 80 ಡಿಗ್ರಿ. ಹೆಚ್ಚಾಗಲೂ ಬಾರದು, ಕಡಿಮೆಯಾಗಲೂ ಬಾರದು. ಇದನ್ನು ಸಮತೋಲನಗೊಳಿಸುವ ಜಾಣ್ಮೆ ಮುಖ್ಯ.

ನೇರ ಬಿಸಿಲು ಬೀಳಬಾರದು, ಶೇ.75 ನೆರಳು ಬೇಕು, ಮಳೆಯ ಹೊಡೆತ ಬೀಳಬಾರದು, ಬೇರುಗಳಿಗೆ ಗಾಳಿಯಾಡಬೇಕು, ತೇವಾಂಶ ಹಿಡಿದಿಡುವ ಮಾಧ್ಯಮ ಬೇಕು – ಇವಿಷ್ಟನ್ನು ಆಂಥೂರಿಯಂ ಬೇಡುತ್ತದೆ.

ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಯನ್ನು ವೃತ್ತಿಪರವಾಗಿ ಮಾಡುವುದಿದ್ದರೆ ಹಸಿರು ಮನೆ ಆವಶ್ಯ. ನೇರ ಬಿಸಿಲು ಬೀಳುವುದಿಲ್ಲ. ನೆರಳಿಗಾಗಿ ನೆರಳು ಬಲೆಯ ಸೂರು. ಮಳೆಯ ಹೊಡೆತದ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ಬಲೆಯ ಕೆಳಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬಳಕೆ.

ಉತ್ತಮ, ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಹೂಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಅಂಗಾಂಶ ಕಸಿಯ ಗಿಡಗಳೇ ಬೇಕು. 6 – 8 ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್ ಎತ್ತರದ ಗಿಡಗಳ ಆಯ್ಕೆ. ಕೆಳಗಡೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಸಿದಂತೆ 1.2 – 15 ಮಿ. ಬ್ಲಾಕ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಒಟ್ಟು ಒಂದೂವರೆ ಎಕರೆ ನೆರಳು ಮನೆಯಡಿ ಹೂಕೃಷಿ. ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಒತ್ತೊತ್ತಾಗಿ ಕವಚಿಟ್ಟು, ಅದರ ಮಧ್ಯೆ ಸಸಿ ನಾಟಿ. ತೇವಕ್ಕಾಗಿ ತೆಂಗಿನ ನಾರು, ಹುಡಿ. ಹನಿನೀರಾವರಿ ಮೂಲಕ ನೀರು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ದ್ರವಗೊಬ್ಬರವನ್ನೂ ಉಣಿಸುವುದು ವಿಶೇಷ.

ಬೆಂಗಳೂರು, ಪೂನಾ, ದೆಹಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಂಥೂರಿಯಂ ಗಿಡ ಒದಗಿಸುವ ಏಜೆಂಟರಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಹಾಲೆಂಡ್‌ನಿಂದ ತರಿಸಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಿ ಪೂರೈಸುತ್ತಾರೆ. ಆಶಾ ನೇರವಾಗಿ ಹಾಲೆಂಡ್‌ನಿಂದಲೇ ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಗಿಡ ನೆರಳು ಮನೆ ಸೇರುವಾಗ ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ 85 – 110 ರೂಪಾಯಿ ವೆಚ್ಚ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಮತ್ತೆ 10 – 12 ವರುಷಕ್ಕೆ ಚಿಂತೆಯಿಲ್ಲ!

ಆಮದಿತ ಗಿಡಗಳು ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟದವು. ಇವುಗಳ ಜತೆ ಬೇರೆ ಮೂಲಗಳಿಂದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ. ಹೂ ಖರೀದಿಸುವ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಗಿಡಗಳ ಹೂಗಳನ್ನೇ ಬಯಸುತ್ತವೆ.

ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಕೃಷಿಯಾದರೆ ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಉಸಿರು ಎಳೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು! ಇಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ್ಲ. ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಉಷ್ಣಾಂಶದ ಕುರಿತು ನಿಗಾ ಬೇಕು. ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ತುಂತುರು ನೀರಾವರಿ ಮೂಲಕ ನೀರು ಹಾರಿಸಿ ತಂಪು ಮಾಡುವುದು ಒಂದು ಉಪಾಯ.

ನೆರಳು ಬಲೆಯ ಸೂರಿನ ಕೆಳಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದರ ಕೆಳಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಶೇಡ್ ನೆಟ್‌ನ (ಥರ್ಮಲ್ ಸ್ಕ್ರೀನ್) ಪದರ. ಇದರಿಂದಾಗುವ ಅನುಕೂಲತೆ ದೊಡ್ಡದು. ಇದು ಛಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಒಳಗಿನ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದರೆ, ಬೇಸಿಗೆ ಬಂದಾಗ ತಂಪುಮಾಡಿ ಕೊಡುತ್ತದಂತೆ. ಈ ಪದರದ ಕೆಳಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ನೆರಳು ಬಲೆ ಇದೆ. ಅದರಲ್ಲಿನ ತಾತ್ಕಾಲಿಕ ಕಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತೆರೆದರೆ ಗಾಳಿಯಾಡಲು ಅನುಕೂಲ. ಇದು ಉಷ್ಣಾಂಶ ಸಮತೋಲನದ ಇನ್ನೊಂದು ಉಪಾಯ.

ಇಷ್ಟು ಮಾಡಿದರೂ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹಿಡಿತಕ್ಕೆ ಬಾರದೆ ಇದ್ದರೆ ನೆರಳು ಬಲೆಯ ಮೇಲೆ ನೀರು ಚಿಮುಕಿಸುವ (ಫಾಗಿಂಗ್) ವ್ಯವಸ್ಥೆ. 'ನೀರಿನ ಹನಿಗಳು ಚಿಮ್ಮುವಾಗ ಹಿಮ ದಟ್ಟೈಸಿದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ.' ಈ ನೀರು ಪೋಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಪೈಪ್ ಮೂಲಕ ಪುನಃ ಒಂದು ಲಕ್ಷ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಟ್ಯಾಂಕಿ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಕೆರೆಯ ನೀರು ಕೆರೆಗೆ. 'ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಉಣಿಸಿದ ದ್ರವಗೊಬ್ಬರವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಗಿಡಗಳು ಪಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ನೀರನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಗಾರ್ಡನ್‌ಗೆ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶೇಷಾದ್ರಿ.

ಕೆಂಪು ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯ

ನೆಟ್ಟ ವರುಷದಲ್ಲೇ ಹೂ ಬಿಡಲು ಆರಂಭ. ವ್ಯಾಪಾರ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಎರಡನೇ ವರುಷದಿಂದ ಕೊಯಿಲು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಹೂಗಳ ಬಣ್ಣ, ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಗಿಡಗಳು ಸದೃಢವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತವೆ. 'ಉತ್ತಮ ಧಾರಣೆ ಸಿಗಲು ಹೂವಿನ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣ ಮುಖ್ಯ.' ವಾರಕ್ಕೆ ಮೂರು ಯಾ ನಾಲ್ಕು ದಿವಸ ಕೊಯಿಲು. ಬಿಳಿ, ಕಂದು, ಕೆಂಪು..ಹೀಗೆ ಇಪ್ಪತ್ತು ಬಣ್ಣಗಳ ವಿಧದ ಸಂಗ್ರಹವಿದೆ. ಕೆಂಪಿನದ್ದರದು ಸಿಂಹಪಾಲು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಂಪಿನ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಸ್ಥಾನ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗುವ ಇತರ ಬಣ್ಣಗಳಿಗೂ.

ಹೂವೇನೋ ಅರಳಿರುತ್ತದೆ. ಕೊಯಿಲಿಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಯಿತು ಅಂತ ಗೊತ್ತಾಗುವುದು ಹೇಗೆ? – ಹೂವಿನಲ್ಲಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಪರಾಗಕೊಳವೆ (ಕ್ಯಾಂಡಲ್)

ನೆರಳುಮನೆಯ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ತೋರಿಸುತ್ತಿರುವ ಕೆ.ಎಸ್.ಶೇಷಾದ್ರಿ

ಅಡಿಕೆ ತೋಟದೊಳಗೆ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಗಿಡ ಕೃಷಿ

ಫಲೆನೋಪ್ಸಿಸ್ (Phalaenopsis) – ಆರ್ಕಿಡ್ ಜಾತಿಯಲ್ಲೇ ವಿಶಿಷ್ಟ. ನಲವತ್ತು ಬಣ್ಣದ ಹೂವನ್ನು ಕೊಡುವ ಗಿಡಗಳಿವೆ. ಹೂಗಳು ಆಕರ್ಷಕ. ಆಂಥೂರಿಯಂ ಜತೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. 'ಇದರಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಬಣ್ಣಗಳಿವೆ!' ದುಬಾರಿ ಗಿಡ. ಒಂದು ಗಿಡಕ್ಕೆ 750 ರೂಪಾಯಿ. ಕುಂಡ ಸಹಿತವಾದರೆ ಒಂದೂವರೆ ಸಾವಿರ. ಕಳೆದ ವರುಷ ಸಗಟಾಗಿ ರಿಲಯನ್ಸ್ ಕಂಪೆನಿಯವರು ಒಯ್ದರಂತೆ. ಒಳಾಂಗಣ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ.

ಮಂಜರೀ, ಕಾರ್ಡಿನೆಲ್, ಜೆನಡವಾ, ಸಾಂಗ್ ಆಫ್ ಜಮೈಕಾ ಹೀಗೆ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಎಲೆಯ ಗಿಡಗಳು ಅಡಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಹೂಗಳ ಜತೆ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಈ ಎಲೆಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ. 'ಹೂವಿನ ಕೃಷಿಯಂತೆ ಯಾವ ಆರೈಕೆಯೂ ಇವಕ್ಕೆ ಬೇಡ. ಅಡಿಕೆ ಮಧ್ಯೆ ಅಂತರಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ನಮ್ಮವರು ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಯ ವೆಚ್ಚ, ಕೆಲಸ, ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಧಾರಣೆಯನ್ನು ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಗೂ ಹೋಲಿಸಿ ನೋಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಪುಷ್ಪಕೃಷಿ ಕಷ್ಟ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಶಾ.

ಆರ್ಕಿಡ್‌ಗೆ ಅದು ಬೆಳೆದ ಕಾಡಿನ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿದರೆ ಸಾಕು. ಮರದ ತುಂಡುಗಳು, ತೊಗಟೆಗಳು ಚಿಕ್ಕ ಬೊಡ್ಡೆಗಳು, ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುಬೇಗನೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ.

ಬೆಳೆದಿರುತ್ತವೆ. ತೊಟ್ಟಿನ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗಾಢ ಬಿಳಿಯಾಗಿದ್ದು, ತುದಿಗೆ ತಲುಪಿದಂತೆ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಹೂವು ಕೊಯಿಲಿಗೆ ಸಿದ್ಧ. 'ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೂಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆಗಿರುವ ಹೆಣ್ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಈ ಗುಟ್ಟು ಗೊತ್ತು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕೊಯ್ಯದೇ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟರೆ ಎರಡೂವರೆ ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ನಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ! ನಂತರ ಕ್ರಮೇಣ ಹೂವಿನ ಬಣ್ಣ ಮಾಸಿ, ಎಲೆಯ ವರ್ಣಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದ್ದರೂ ಸಿಗುವುದು ಕಾಫಿಕಾಸು. ತಾಜಾ ಹೂವಿನ ಶೇ.10ರಷ್ಟು! ಇದನ್ನೂ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೊಯ್ಲಿನಲ್ಲೂ ಒಂದಷ್ಟು ಜಾಣ್ಮೆಗಳು. ಹೂವನ್ನು ಎರಡು–ಮೂರಡಿ ಕಾಂಡ ಇರುವಂತೆಯೇ ತುಂಡರಿಸಿ, ನೀರಿರುವ ಬಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಹೂವನ್ನು ತೊಳೆದು, ಕಾಂಡದ ಬುಡಕ್ಕೆ ಒದ್ದೆ ಹತ್ತಿಯನ್ನಿಟ್ಟು, ಅದಕ್ಕೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಟೊಪ್ಪಿ ಹಾಕಿ ರಬ್ಬರ್‌ಬ್ಯಾಂಡ್ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹೂವಿಗೂ ಕೂಡ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮುಂಡಾಸು! ಹೂವಿನ ಗಾತ್ರ, ಬಣ್ಣದಂತೆ ವಿಂಗಡಣೆ. ಇದಕ್ಕೆಂದೇ ತಯಾರಿಸಿದ ರಟ್ಟಿನ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಭದ್ರ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್. ಒಳಗಡೆ ಹೂಗಳು ಅಲ್ಲಾಡದಂತೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದಕ್ಕೂ ಗಮ್ ಟೇಪ್ ಬಂಧನ.

ಮಧ್ಯವರ್ತಿ ಅನಿವಾರ್ಯ

ಕೊಯ್ಲು ಆಗಿ 15 – 20 ದಿವಸ ಹೂ ತಾಜಾತನ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ತಂಪುಪೆಟ್ಟಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿದರೆ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಓಕೆ. ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಮಾಡಿದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಬಸ್ ಮೂಲಕ ಮುಂಬಯಿ, ಬೆಂಗಳೂರನ್ನು ಸೇರುತ್ತವೆ. ಶಿವಮೊಗ್ಗದಿಂದ ಮುಂಬಯಿಗೆ ನೇರ ಬಸ್ ಇರುವುದು ಇವರಿಗೆ ಅನುಕೂಲ. ಬಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಹದಿನಾರು ಗಂಟೆ ಪ್ರಯಾಣಿಸಿದ ಪಾರ್ಸೆಲ್ ಮುಂಬಯಿ ತಲುಪಿದ್ರೆ ಮತ್ತೆಲ್ಲಾ ಸಲೀಸು. ಒಂದೇ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಗಾರರ ಕೈಗೆ.

'ಬಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಬಿಡುತ್ತೇವೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಬಸ್ ಕೈಕೊಟ್ಟರೆ, ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಹೂ ತಲುಪದಿದ್ದರೆ ನಮಗೆ ನಷ್ಟ. ವ್ಯಾಪಾರಿಯ ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದಲ್ಲಿಂದ ಲೆಕ್ಕದ ಮೀಟರ್ ಓಡುತ್ತದೆ. ತಕ್ಷಣ ಹಣ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಕಾಯಬೇಕು. ತಾಳ್ಮೆ ಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೆ.ಎಸ್.ಶೇಷಾದ್ರಿ.

'ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಬಣ್ಣದ ಹೂವಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆಯೋ ಅದನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ನಾವು ಶಕ್ತರಾದರೆ ಹೂಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಗೆದ್ದಂತೆ' – ಆಶಾ ಅವರ ಅನುಭವ.

ಗಿರಾಕಿಗಳು ಒಂದೇ ಒಲವಿನವರಲ್ಲ. ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರಿಗೆ ಒಂದೊಂದು ಬಣ್ಣ ಇಷ್ಟ. ಬೇಕಾದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಆದೇಶ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಯು ಬೆಳೆಗಾರರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸುತ್ತಾನೆ. 'ಆತ ಬೇಡಿಕೆ ಕೊಟ್ಟ ಬಣ್ಣ ನಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದು ಪೂರೈಸಿದರೆ, ಆತನಿಗೂ ವಿಶ್ವಾಸ ಬರುತ್ತದೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಮಗೇ ಬೇಡಿಕೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾನೆ.' ಅಕಾಲ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಹೂವೆಲ್ಲ ಸಿಗಬೇಕು? ಆಗ ದರ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. 'ಇಂತಹ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹೂವಿಗೆ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ಧಾರಣೆ ಖಚಿತ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶೇಷಾದ್ರಿ. 'ಪ್ರೇಮಿಗಳ ದಿವಸ' (ವ್ಯಾಲಂಟನ್ಸ್ ಡೇ) ದಂದು ಕೆಂಪು ಹೂವಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆ. ಪೂರೈಸಿದಷ್ಟೂ ಅಭಾವವೇ!

ಆರಂಭದ ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಲು ಶೇಷಾದ್ರಿ ದಂಪತಿಗಳು ಪಾಡು ಪಟ್ಟಿದ್ದರು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಹೂ ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿ, ತಮ್ಮಲ್ಲಿದ್ದ ವೆರೈಟಿಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಭೇಟಿ. ಮಾಹಿತಿ–ವಿನಿಮಯ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಪರಿಚಯದ, ವ್ಯಾಪಾರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಹಿಗ್ಗಿತು. ಊರಿನಲ್ಲಿ ತಾವೇ ಸೆಮಿನಾರ್, ಗೋಷ್ಠಿಗಳನ್ನು ಸಂಘಟಿಸಿದ್ದರು.

ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಅದರೊಂದಿಗೆ ಇರಬೇಕು. ಮನಸ್ಸು, ಶ್ರದ್ಧೆ, ಆಸಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಪೂರ್ತಿ ಒಡನಾಟ ಬೇಕೇಬೇಕು. ಒಂದೆರಡು ದಿವಸ 'ಮರೆತು ಬಿಡುವ' ಕೃಷಿ ಇದಲ್ಲ. ಸವಾಲುಗಳೂ ಇವೆ – ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಕಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ಹೂಡಿಕೆ.

'ತಾಪಮಾನ – ಉಷ್ಣಾಂಶಗಳನ್ನು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಗಮನಿಸುತ್ತಾ ಇರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂದು ಮಾಡುವಾ, ನಾಳೆ ಮಾಡುವಾ ಎನ್ನುವಂತಿಲ್ಲ. ತುಂಬಾ ನಿಗಾ ಮತ್ತು ಶ್ರಮ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸವಾದ್ದರಿಂದ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಹೆಗಲೊಡ್ಡುವುದಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಶಾ.

ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲಾಗದೆ ಅನೇಕ ಕೃಷಿಕರು ಸೋತಿದ್ದಾರೆ. ಇತ್ತೀಚೆನ ಐದಾರು ವರುಷಗಳಲ್ಲಿ ಹೂವಿನ ಬೆಲೆಯೂ ಏರಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆಗಾರನೇ ನೇರವಾಗಿ ಮಾರುವುದೇ ಈ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಪರಿಹಾರ. ಆದರದು ಪಳಗಿದ ಏಜೆಂಟರ ಜಾಲ ತಪ್ಪಿಸಿ, ಸ್ವತಃ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವುದೂ ಹರಸಾಹಸ. ಮಡಿಕೇರಿಯ 'ಕೂರ್ಗ್ ಪುಷ್ಪೋದ್ಯಮ ಸಂಘ' ಮೂಲಕ ಈ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆದಿದೆ. ಆಶಾ ಈ ಸಂಘದ ಸದಸ್ಯರೂ ಹೌದು.

ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲೂ ಸಾಧ್ಯ

'ನಮ್ಮದು ತೀರಾ ಹಳ್ಳಿಯಾಗಿರುವುದು ಪುಷ್ಪ ಕೃಷಿಯ ಯಾವ ನಿರ್ವಹಣೆಗೂ ತೊಡಕಾಗಿಲ್ಲ. ಕೆಲವೆಡೆ ಸ್ಥಳ ಬಾಡಿಗೆಗೆ ಪಡೆದು ಕೃಷಿ ಮಾಡುವವರಿದ್ದಾರೆ. ನಾವು ಸ್ಥಳ, ನೀರಿಗೆ ಬೆಲೆ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ ನೋಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚೇ ಮಳೆ ಬರುವ ದ.ಕ., ಉ.ಕ., ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು, ಕಾಸರಗೋಡು,, ಹಾಸನ, ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲೂ ಆಂಥೂರಿಯಂ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಆದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ವಾತಾವರಣ ಟ್ಯೂನ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.'

ಉದ್ಯಾನಕಲಾ ಸಂಘ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ

ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ ನಗರ, ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದು ಕೈತೋಟ, ಹೂತೋಟಗಳಿದ್ದರೆ ಅದು ಉದ್ಯಾನ ಕಲಾ ಸಂಘದ ಪ್ರೇರಣೆ. ನೂರಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಸದಸ್ಯರು. ವಾರ್ಷಿಕ ಫಲಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನ, ಸ್ಪರ್ಧೆ, ಪ್ರವಾಸಗಳು ಸಂಘದ ಮುಖ್ಯ ಕಲಾಪಗಳು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ 'ಹಲಸು ಮೇಳ'ದ ಸಾರಥ್ಯ ಇವರದೇ. ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ದಯಾನಂದ್. ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಆಶಾ ಶೇಷಾದ್ರಿ. 'ಸಂಘದ ಮೂಲಕ ಪ್ರವಾಸ ಹೋದಾಗ ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಯ ಬೇರೆಡೆಯ ವಿಧಾನ, ಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಅಧ್ಯಯನ, ಹೇಗಿರಬೇಕು–ಹೇಗಿರಬಾರದು ಎಂಬ ಜ್ಞಾನ ಸಂಪಾದನೆ ಸಿಕ್ತು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಶಾ. ಈ ಸಂಘಕ್ಕೀಗ ಬೆಳ್ಳಿಯ ಮೆರುಗು.

ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಗೆ ಮೀಸಲಾದ ಪತ್ರಿಕೆಯಿದೆ. ಗಿಡ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಕಂಪೆನಿ ಇದನ್ನು ಹೊರತರುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಮೂಲಕ ಬದಲಾಗುತ್ತಾ ಇರುವ ಒಲವು, ಆಗುಹೋಗುಗಳು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತವೆ. 'ಇದುವರೆಗೆ ನಾವು ನಂಬಿದ ಕಂಪೆನಿಗಳು ನಮ್ಮ ಕೈಬಿಟ್ಟಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಶಾ.

'ಉಳಿದ ರಾಜ್ಯಗಳ ಜತೆ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ ದೇಶ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಆದರೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಸರಕಾರ, ಸಂಬಂಧಿತ ಕೃಷಿ ವಿವಿಗಳಿಂದ ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಏನೇನೂ ಸಾಲದು' ಎನ್ನಲು ಮರೆಯಲಿಲ್ಲ.

ಆಶಾ ಅವರಿಗೆ ಆಸ್ಪೀ ಸಂಸ್ಥೆಯು 'ಉತ್ತಮ ಕೃಷಿ ಮಹಿಳೆ' ಎಂಬ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ನೀಡಿ ಗೌರವಿಸಿದೆ. ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆಯಿಂದಲೂ ಅಂಗೀಕಾರ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. 'ಪುಷ್ಪ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನೆರಳು ಮನೆಯ ವೆಚ್ಚ ಮತ್ತು ಗಿಡಗಳ ಪೂರೈಕೆಗಳು ಹಗುರವಾದರೆ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಕೃಷಿಕರನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇವರಿಂದ ಪ್ರೇರಿತರಾಗಿ ಪುಷ್ಪಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡವರು ಒಂದಷ್ಟು ಮಂದಿ ಇದ್ದಾರೆ.

ಆಶಾ ಆಂಥೂರಿಯಂ, ಅಂಚೆ : ಕನ್ನಂಗಿ,
(ವಯ) ತುಡೂರು, ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆ,
08181– 241824 (ಆಶಾ ಶೇಷಾದ್ರಿ),
94481 23873 (ಕೆ.ಎಸ್.ಶೇಷಾದ್ರಿ)
kssheshadri@gmail.com

ನಿಜವಾದ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ

ಕೃಷಿಗಾಗಿಯೇ ಇರುವ ಒಂದು ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾನಿಲಯಕ್ಕೆ, ಕೃಷಿಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿಯೇ ಸಾರ್ಥಕ ಸೇವೆ ನೀಡುತ್ತಿರುವ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಚೊಚ್ಚಲ ಭೇಟಿ ಎಂದು ಓದಿ ಅತ್ಯಾಶ್ಚರ್ಯದ ಜೊತೆಗೆ ವಿಷಾದ ವುಂಟಾಯಿತು. ಇದರರ್ಥ, ಬರೀ ಪುಸ್ತಕದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಪಾಠ + ನಿರರ್ಥಕ ಸಂಶೋಧನೆಗಳೇ ಹೊರತು, ಸುಸ್ಥಿರ ಕೃಷಿಗೆ ಕೃ.ವಿ.ವಿ. ಪೂರಕವಾಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಕೃಷಿವಲಯದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ರೈತರ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆಗೆ ಚಿಂತನೆ ಸಾಗಲೇ ಇಲ್ಲ. ಸತ್ವದ ಅನುಭವಗಳ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿ, ಆತ್ಮಸ್ಥೈರ್ಯ ತುಂಬುತ್ತಿರುವ ಅ.ಪ. ನಿಜವಾದ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ.

ವಿಪಂಚಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗ

ಎಲ್‌ಇಡಿ ಟೇಬಲ್ ಲ್ಯಾಂಪ್

ಎಲ್‌ಇಡಿ ಲೈಟುಗಳ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಸಿಗ್ಮಾ ಎಲೆಕ್ಟ್ರೋನಿಕ್ಸ್ ಕೇರಳದ ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚಿಕ್ಕ ಪೇಟೆ ಆಲಕ್ಕೋಡಿನ (ಓದಿ, ಅಪ, ಜನವರಿ *2009)* ಸಂಸ್ಥೆ. ಈಚೆಗೆ ಸಿಗ್ಮಾ ಎಲ್‌ಇಡಿ ಟೇಬಲ್ ಲ್ಯಾಂಪೊಂದನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಇಳಿಸತೊಡಗಿದೆ.

ಲೀಥಿಯಮ್ ಐರನ್ ಬ್ಯಾಟರಿ ಬಳಸಿರುವ ಈ ರೀಚಾರ್ಜೇಬಲ್ ಲೈಟು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಬ್ಯಾಕ್–ಅಪ್ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟು ಕಾಲ ಉರಿಯಲು 6–7 ಗಂಟೆ ಚಾರ್ಜಿಂಗ್ ಬೇಕು. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ, ಲೋಡ್ ಶೆಡ್ಡಿಂಗ್ ಇರುವ ಹಳ್ಳಿಗಳಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ. ಕ್ಯಾಂಪಿಂಗ್ ಲೈಟ್ ಆಗಿಯೂ ಬಳಸಬಹುದು.

"ಜಪಾನಿನ ಉತ್ತಮ ಎಲ್‌ಇಡಿ ಬಲ್ಬು ಬಳಸಿದ ಕಾರಣ ಬೆಳಕೂ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ; ಬಾಳಿಕೆಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಬರಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲೈಟಿನ ವಿನ್ಯಾಸಗಾರ ಅನಿಲ್ ಆಲಕ್ಕೋಡ್. ಟೇಬಲ್ ಲ್ಯಾಂಪಿನ ಬೆಲೆ ರೂ. 650.

Sigma Electronics
Alakkode 670 571
Kannur Dt, Kerala
(0460) 225 5154.
094468 35631

ಅಸಂಆಪ್ರಕ್ಕೆ ನೂತನ ಕಚೇರಿ

ಕ್ಯಾಂಪ್ಕೋ ಆಶ್ರಯದ ಅಡಿಕೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನದ (ಎ.ಆರ್.ಡಿ.ಎಫ್) ಹೊಸ ಕಾರ್ಯಾಲಯವನ್ನು ಈಚೆಗೆ 'ವಾರಣಾಶಿ ಟವರ್ಸ್'ನಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರು ಮಹಾನಗರ ಪಾಲಿಕೆಯ ಮಹಾಪೌರ ಎಂ.ಶಂಕರ ಭಟ್ ಶುಭಾರಂಭಗೊಳಿಸಿದರು. ಕ್ಯಾಂಪ್ಕೋ ಅಧ್ಯಕ್ಷ, ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನದ ಮ್ಯಾನೇಜಿಂಗ್ ಟ್ರಸ್ಟಿ ಎಸ್.ಆರ್.ರಂಗಮೂರ್ತಿ, ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆಯ ಉಪನಿರ್ದೇಶಕಿ ಶ್ರೀಮತಿ ಹೆಚ್.ಎನ್.ಹೇಮಾ, ಮಂಚಿ ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಆಚಾರ್, ಮಧುಸೂಧನ ರಾವ್, ಬದನಾಜೆ ಶಂಕರ ಭಟ್, ಎ.ಎಸ್. ಭಟ್ ಮುಂತಾದವರ ಉಪಸ್ಥಿತಿ.

0824–2421407
research@arecanut.org

ಸಗಣಿಗೂ ಬಂತು ಬೆಲೆ!

'ಅದರಲ್ಲೇನಿದೆ, ಸಗಣಿ..?' ಎಂದು ಕೇಳುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಹಾಗೆನ್ನುವವರು ಸಗಣಿಯ ಮೌಲ್ಯ ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿಲ್ಲ ಎಂದೇ ಅರ್ಥ.

ಸಗಣಿಯ 'ಮೌಲ್ಯ' ಅರಿತಿರುವ ರಾಜಸ್ತಾನದ ಸಂಸ್ಥೆಯೊಂದು, ಈ ಪದಾರ್ಥದ 'ಅರ್ಥ' ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಮುಂದಾಗಿದೆ. ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಉಳಿದ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೂ 'ಸಗಣಿ ಕೇಕ್'ಗಳು ಬಂದರೆ ಅಚ್ಚರಿಯೇನಿಲ್ಲ.

ಏನಿದೆ ಆ ಕೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ? ಉಪಯೋಗವಾದರೂ ಏನು?

ಗೋಮೂತ್ರ ಹಾಗೂ ಸಗಣಿಯನ್ನು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಗಂಜಲವು ಕೀಟನಾಶಕ, ಬೆಳೆ ಪ್ರಚೋದಕವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಸಗಣಿಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಬಹುದು. ಇದೆಲ್ಲದರ ಜತೆಗೆ, ಸಗಣಿಯನ್ನು ವಾತಾವರಣ ಶುದ್ಧೀಕರಣಕ್ಕೆ ಬಳಸಲು ಜೈಪುರದ 'ಗೋ ಸೇನಾ' ಸಂಘಟನೆಯು ಹೊಸ ಯೋಜನೆ ರೂಪಿಸಿದೆ.

'ಸಗಣಿ ಜತೆ ಹಲವು ಪದಾರ್ಥ ಬೆರೆಸಿ, ತಯಾರಾಗುವ ತುಂಡು(ಕೇಕ್)ಗಳನ್ನು ಅಗರಬತ್ತಿಯಂತೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ಸೊಳ್ಳೆಗಳು ಮನೆಯಿಂದ ಪಲಾಯನ ಮಾಡುತ್ತವೆ' ಎಂದು ಗೋಸೇನಾದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಸಂದೀಪ ಗುಪ್ತಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಸದ್ಯ, ಜೈಪುರದಿಂದ ಮೂವತ್ತು ಕಿಲೋ ಮೀಟರ್ ದೂರವಿರುವ ಬಾಗ್ರು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿರುವ ಶ್ರೀ ರಾಮದೇವ ಗೋಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಕೇಕ್ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿವೆ.

ಏನಿದೆ ಕೇಕ್‌ನಲ್ಲಿ?

ಸಗಣಿ – ಇದರ ಪ್ರಮುಖ ಕಚ್ಚಾ ಪದಾರ್ಥ. ಇದರ ಜತೆಗೆ ಗಂಗಾಜಲ, ಗೋಮೂತ್ರ, ಗುಲಾಬಿ ನೀರು, ಹಾಲು, ಗುಲಾಬಿ ದಳ, ಲವಂಗ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕರ್ಪೂರ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಮಾವಿನ ಗಿಡದ ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಪುಡಿ, ತುಳಸಿ ಎಲೆ, ಶ್ರೀಗಂಧದ ಪುಡಿ ಹಾಗೂ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಆಕಳ ಕೆಳಗೆ ಹಾಕಿ, ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾದ ಉಸುಕು.

'ಪ್ರತಿ ನೂರು ಗ್ರಾಮ್‌ನ ಕೇಕ್‌ನ ಬೆಲೆ 21 ರೂ. ನಮಗೆ ಈಗಾಗಲೇ 20 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಮೊತ್ತದ ಕೇಕ್ ಕಳಿಸುವಂತೆ ಆರ್ಡರ್ ಸಿಕ್ಕಿದೆ' ಖುಷಿಯಿಂದ

ಕೇಕ್

ಕಾಂಡಾ

ಹೇಳುತ್ತಾರೆ ಗುಪ್ತಾ. ಈ ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗೆ 'ಕಾಂಡಾ' ಎಂದು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಲಾಗಿದ್ದು, ಇವು ಸೊಳ್ಳೆ ಕಾಟ ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ಹಾಗೂ ಪರಿಸರ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ ಎಂಬುದು ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ದೃಢಪಟ್ಟಿದೆ.

'ನಮಗೇನೂ ಲಾಭ ಗಳಿಸುವ ಉದ್ದೇಶವಿಲ್ಲ. ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಹಣದಿಂದ ಗೋವುಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಅದು ನಮ್ಮ ಗುರಿ' ಎಂದೂ ಗುಪ್ತಾ ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

– 'ಬೀಜಮಿತ್ರ'

ಶೇಣಿ ಸುಬ್ರಾಯ ನಾಯಕ್ ಸಂಮಾನ

ಪ್ರಗತಿಪರ ಕೃಷಿಕ, ಅಖಿಲ ಭಾರತ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘದ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಶೇಣಿ ಸುಬ್ರಾಯ ನಾಯಕರು ರಬ್ಬರ್ ಬೋರ್ಡ್ ಸೊಸೈಟಿ, ಪೆರ್ಲ ವೀವರ್ಸ್ ಸೊಸೈಟಿಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು. ಇವರನ್ನು ಪೆರ್ಲ ಕೃಷಿ ವಿಚಾರ ವಿನಿಮಯ ಕೇಂದ್ರ ಈಚೆಗೆ ಅವರ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಗೌರವಿಸಿತು. ಔಪಚಾರಿಕವಾಗಿ ಸಂಮಾನಿಸಿದವರು 'ಹಿರಿಯ ಕೃಷಿಕ ಅಡ್ಕಸ್ಥಳ ಗಣಪತಿ ಭಟ್. ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಕೇಂದ್ರದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ವಾಟೆ ಮಹಾಲಿಂಗ ಭಟ್, ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ದಂಬೆಮೂಲೆ ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ಭಟ್, ಪರ್ಪಕರಿಯ ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ರಾವ್ ಉಪಸ್ಥಿತರಿದ್ದರು.

ಶ್ರಮ ಹಗುರ – ಮನ ಹಗುರ

ಮೇಲಿನ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಕೃಷಿಕರು ಹತ್ತುಹಲವು ಹೊಸ ಪ್ರಯೋಗ ಆರಂಭಿಸಿರಬಹುದು. ಕೆಲವದರಲ್ಲಿ ಗೆದ್ದಿರಲೂ ಬಹುದು. ನೀವು ಪ್ರಯೋಗಿಸಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾದ, ಶ್ರಮ ಉಳಿಸುವ ಉಪಾಯಗಳನ್ನು ಮೇಲಿನ ಅಂಕಣಕ್ಕೆ ಬರೆದು ಕಳಿಸಿ.

ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಛಾಯಾಚಿತ್ರಗಳು ಇರಲಿ. ಯುಕ್ತ ಕಂಡವನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಒಂದು ಸ್ವಾರಸ್ಯಕರ 'ಕತೆ'ಯನ್ನು ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಐದಾರು ವಾಕ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಒಂದು ಫೋಟೋ ಮತ್ತು ಶೀರ್ಷಿಕೆ ಒಳಗೊಂಡ 'ಶೀರ್ಷಿಕಾ ಕತೆ' (Caption Story) ಗೂ ಅವಕಾಶವಿದೆ

ಪುಸ್ತಕ ಪರಿಚಯ

ಅಂತರ್ಜಲ '–ನಾಲ್ಕು ಪುಸ್ತಕಗಳು'

ಕನ್ನಡ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪುಸ್ತಕಗಳ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನಾಲ್ಕು ಪುಸ್ತಕಗಳು ಪ್ರಕಟವಾಗಿವೆ. ಈ ಪುಸ್ತಕಗಳ ಲೇಖಕರು ಅಂತರ್ಜಲ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಎನ್.ಪಿ.ಶ್ರೀಕಾಂತ್.

ಅಂತರ್ಜಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಮೂಡುವ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ **'ಅಂತರ್ಜಲ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಅರಿವು'**. ಅಂತರ್ಜಲದ ನೆಲೆ ಕಂಡುಹಿಡಿಯಲು ಮೂಢನಂಬಿಕೆಯ ಬದಲಾಗಿ ವಿಜ್ಞಾನದ ನೆಲೆ ಅರಿಯಬೇಕು. ಅಂತರ್ಜಲ ಸಂಗ್ರಹದಲ್ಲಿ ಶಿಲೆಗಳ ಪಾತ್ರವೇನು? ತೋಡುಬಾವಿ, ತೋಡುಬಾವಿಗಳೊಳಗಿನ ಕೊರೆಬಾವಿ, ಕೊರೆಬಾವಿಗಳು, ತೂಬುಬಾವಿಗಳು, ಫಿಲ್ಟರ್‌ಬಾವಿ, ಸಂಗ್ರಹಬಾವಿ, ನುಸುಳು ಜಾಲಿ, ಕನಾತುಗಳು, ಗುಹೆಬಾವಿಗಳು ಮತ್ತು ನಿಸರ್ಗಬಾವಿಗಳಾದ ಚಿಲುಮೆಗಳ ವಿವರಣೆಯಿದೆ.

ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ಎತ್ತುವುದರಿಂದ ಅಂತರ್ಜಲ ಮಟ್ಟ ಗುರುತಿಸುವುದು ಸುಲಭ. ಇದರಿಂದ ಪ್ರತಿಬಾವಿಗೂ ಒಂದು ಸರಾಸರಿ ಅಂತರ್ಜಲ ಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಬಹುದು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬೀಳುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಪದೇ ಪದೇ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಾಗುವುದರಿಂದ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಲ ಮೊತ್ತ ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವುದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ.

ಬಾವಿಯ ನೀರಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ, ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ಎತ್ತುವುದರಿಂದ ಅಂತರ್ಜಲ ಮಟ್ಟ ಗುರುತಿಸುವುದು ಸುಲಭ. ಇದರಿಂದ ಪ್ರತಿಬಾವಿಗೂ ಒಂದು ಸರಾಸರಿ ಅಂತರ್ಜಲ ಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಬಹುದು. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬೀಳುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಪದೇ ಪದೇ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಾಗುವುದರಿಂದ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಲ ಮೊತ್ತ ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವುದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲೇಖಕರು.

ಅಂತರ್ಜಲ ಲಭ್ಯತೆ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಗೃಹಬಳಕೆ, ಕೈಗಾರಿಕೆ ಹಾಗು ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸಬೇಕು. ಈ ಮೂರು ಕ್ಷೇತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಲು ಇರಬೇಕಾದ ಮಿತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅಂತರ್ಜಲ ಮಾಲಿನ್ಯ ಕಾರಣ ಮತ್ತು ಪರಿಹಾರ, ತಿರಸ್ಕೃತ ಬಾವಿ, ಬಾವಿಗಳ ದುರುಪಯೋಗದ ವಿವರಗಳಿವೆ. ಲಭ್ಯವಿರುವ ಅಂತರ್ಜಲದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು, ಯಾವ್ಯಾವ ಅಂಶಗಳು ಅಂತರ್ಜಲ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಲ್ಲಿ ನೆರವಾಗುತ್ತವೆ, ಅಂತರ್ಜಲ ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ ಅಂತರ್ಜಲದ ಪಕ್ಷಿನೋಟವಿದೆ. ಪುಟ 64, ಬೆಲೆ ರೂ.35/–

ಬಾವಿ–ಬಾವಿಗೂ ಅಂತರ : ಲೇಖಕರು ಆಂಧ್ರದ ಕಾಟಾರಾಂ ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಬಾವಿಗಳ ಯೋಜನೆಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಬಾವಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದರಲ್ಲಿ ನೀರು ತೆಗೆದಾಗ ಪೈಪಿನಿಂದ ನೀರು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ, ಹತ್ತಿರದ ಬಾವಿಯ ನೀರಿನ ಮಟ್ಟ ಏರುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ಒಂದು ಬಾವಿಗೂ ಮತ್ತೊಂದು ಬಾವಿಗೂ ಪರಸ್ಪರ ಸಂಬಂಧವಿರಬಹುದು ಎಂದು ಲೇಖಕರು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದರ ಫಲವೇ ಈ ಕಿರು ಪುಸ್ತಕ.

ಮಳೆನೀರು ನೆಲದೊಳಗೆ ಇಳಿಯುವಾಗ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಶಿಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಲದ ಕೂಡಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ವಿವಿಧ ಶಿಲೆಗಳಿಗೆ ನೀರನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಡುವ, ಬಿಟ್ಟುಕೊಡುವ ಮುಂತಾದ ಗುಣಗಳಿವೆ. ಈ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೂ ಸಹ ಒಂದೇ ರೀತಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಇವು ಬಾವಿಗಳ ಅಂತರ ಹೇಗಿರಬೇಕೆಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಲು ನೆರವಾಗುತ್ತದೆ. ವಿವಿಧ ಶಿಲೆಗಳ ನೀರು ಬಿಟ್ಟುಕೊಡುವ ಶಕ್ತಿಯ ಪಟ್ಟಿ ಇದ್ದರೆ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೂ ಅಂತರ್ಜಲದ ಮೊತ್ತ ಅರಿಯಲು ಅನುಕೂಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲೇಖಕರು.

ಬಾವಿಗಳ ಅಗಲ, ಆಳ, ನೀರು ಸಿಕ್ಕಿದ ಸಮಯ, ನೀರು ಎಷ್ಟು ಇಂಚು ಸಿಕ್ಕಿತು, ಒಂದು ಬಾವಿಯ ನೀರು ಹೊರತೆಗೆದು ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಬಾವಿಗಳಲ್ಲಾಗುವ ಕೆಲ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಬಾವಿಬಾವಿಗಳ ಅಂತರ ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕೆಂಬ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿವರಗಳಿವೆ. ಪುಟ 42, ಬೆಲೆ ರೂ.22/–

ಐಬಿಎಚ್ ಪ್ರಕಾಶನ, 77, 2ನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ
ರಾಮರಾವ್ ಲೇಔಟ್,
ಬಿಎಸ್‌ಕೆ 3ನೇ ಹಂತ
ಬೆಂಗಳೂರು–560 085.

"ಮಳೆನೀರು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮರುಪೂರಣ" ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಮಳೆನೀರಿನ ಮಹತ್ವ, ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವಿಧಾನಗಳ ವಿವರಗಳಿವೆ. ನಗರೀಕರಣದಿಂದ ಖಾಲಿ ಜಾಗಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ತಾರಸಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ. ಇದು ನಗರೀಕರಣದ ಲಾಭ ಎಂದುಕೊಂಡು ಮಳೆನೀರು ಕೂಡಿಡಬೇಕು ಎಂಬ ಆಶಯ ಲೇಖಕರದು.

ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಳೆನೀರನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ತರುತ್ತಿದ್ದ ಪಾರಂಪರಿಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನೂ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನೆಲದಡಿಯ ಕಾಲುವೆ, ಅಲಹಾಬಾದಿನ ಶೃಂಗವೀರಾಪುರದಲ್ಲಿ ಗಂಗಾನದಿಯ ಪ್ರವಾಹದ ನೀರನ್ನೂ ಹಿಡಿದಿಡುವ ವಿಧಾನ, ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಸುರಂಗ, ಸೀಳಿದ ಬೊಂಬುಗಳಿಂದ ತಾರಸಿ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಗರಿಗಳ ಮೇಲಿನಿಂದ ಬೀಳುವ ಮಳೆನೀರು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಅಂಡಮಾನ್–ನಿಕೋಬಾರ್‌ನ ವಿಧಾನ ಆ ಕಾಲದ ಜಾಣ್ಮೆಗೆ ನಿದರ್ಶನಗಳಾಗಿವೆ. ಮಳೆನೀರನ್ನು ನೇರ ಬಳಕೆಗೆ ಮತ್ತು ಅಂತರ್ಜಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪುಟ 60, ಬೆಲೆ ರೂ.35/–

'ಅಂತರ್ಜಲ ಅನ್ವೇಷಣೆಯ ವಿಧಾನಗಳು' ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಲವನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಯಾವ್ಯಾವ ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕ ಅನ್ವೇಷಣೆ ಮಾಡಬಹುದೆಂದು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಳೆನೀರು ಅಂತರ್ಜಲವಾಗುವ ಬಗೆ, ವಿಶ್ವದ ಜಲವಿಂಗಡಣೆ, ಮಳೆಮಾಪಕ ಜಾಡಿ, ಶಿಲೆಯೊಳಗೆ ಮಳೆನೀರು ಇಳಿಯುವ ರೀತಿ ಮುಂತಾದ ವಿವರಗಳಿವೆ.

ನೆಲದಡಿಯ ಕಾಲುವೆ, ಅಲಹಾಬಾದಿನ ಶೃಂಗವೀರಾಪುರದಲ್ಲಿ ಗಂಗಾನದಿಯ ಪ್ರವಾಹದ ನೀರನ್ನೂ ಹಿಡಿದಿಡುವ ವಿಧಾನ, ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಸುರಂಗ, ಸೀಳಿದ ಬೊಂಬುಗಳಿಂದ ತಾರಸಿ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಗರಿಗಳ ಮೇಲಿನಿಂದ ಬೀಳುವ ಮಳೆನೀರು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಅಂಡಮಾನ್–ನಿಕೋಬಾರ್‌ನ ವಿಧಾನ ಆ ಕಾಲದ ಜಾಣ್ಮೆಗೆ ನಿದರ್ಶನಗಳಾಗಿವೆ.

ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಬಾವಿಗಳ ವಿಶಿಷ್ಟಗಳು, ಜಲಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಜಲಧಾರೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಅಳೆಯುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವಿಧಾನಗಳ ವಿವರಣೆಗಳಿವೆ. ಅಂತರ್ಜಲ ಅನ್ವೇಷಣೆಯಲ್ಲಿ ಜಲಮಾಹಿತಿಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಮೂಲನಕ್ಷೆ, ಗಡಸು ಮತ್ತು ಜಲಜ ಶಿಲೆಗಳ ವಿನ್ಯಾಸ ಅರಿಯಬೇಕಿದ್ದು ಅತಿ ಮುಖ್ಯ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲೇಖಕರು. ಜಲಮಟ್ಟದ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು, ಜಲಮಟ್ಟದ ವಿಂಗಡಣೆಯಿಂದಾಗುವ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು, ಅಂತರ್ಜಲ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರಬೇಕಾದ ಮಿತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ತೋಡುಬಾವಿ, ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಮತ್ತು ತೂಬುಬಾವಿಗಳ ಅನುಕೂಲ, ಅನನುಕೂಲ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ, ಬೇಕಾದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಯಂತ್ರಗಳ ಕುರಿತ ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿವರಗಳಿವೆ.

ಜಲಮಾಲಿನ್ಯ ಉಂಟಾಗದಿರಲು ಮುಂಜಾಗ್ರತಾ ಕ್ರಮಗಳು, ಜಲಬಳಕೆಯ ಕುರುಹುಗಳು, ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಅನ್ವೇಷಣೆ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದ ಬಾವಿಗಳಿಂದ ಸಿಗುವ ಪ್ರಯೋಜನಗಳ ಚಿತ್ರಣವಿದೆ. ಪುಟ 114, ಬೆಲೆ ರೂ.50/–

ಪ್ರತಿ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲೂ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವಿವರಗಳನ್ನು ಅರಿಯಲು ನೆರವಾಗುವ ಪಟ್ಟಿಗಳು, ರೇಖಾಚಿತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಛಾಯಾಚಿತ್ರಗಳಿವೆ.

● ರೇಖಾ ಸಂಪತ್

ನಮ್ಮ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಸಿ ಬೆಳೆಸುವ ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸಿ ಆರೆಂಟು ವರ್ಷಗಳಾಗಿವೆ. ನೆಟ್ಟ ಸಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವು ನೆಲಕಚ್ಚಿವೆ, ಒಂದಿಷ್ಟು ಅತ್ತ ಸಾಯದೇ ಇತ್ತ ಬೆಳೆಯದೇ ಬದುಕಿವೆ. ಶಿವಣೆ, ಗೇರು, ಮುರುಗಲು ಹೀಗೆ ಕೆಲವು ಜಾತಿ ಕೊಂಚ ಮೇಲೆದ್ದು ನೆಡುವ ಆಸಕ್ತಿ ಉಳಿಸಿವೆ. ಎರಡು ಮೂರು ಅಡಿ ಆಳದ ಕುಳಿ ತೆಗೆದು ಸೊಪ್ಪು ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲೆಂದು ನಾಟಿಮಾಡಿದವು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ್ದಾದರೂ ಹೇಗೆ? ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಆರೈಕೆ ಮಾಡಿಯೂ ಮುನಿಸಿ ಮಡಿದಿದ್ದೇಕೆ?

ಕಾಡಿನೊಳಗಡೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಹೊಂದಿ ಮರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಮರಗಳೆಡೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವತಃ ನಾವು ನೆಟ್ಟ ಸಸಿಗಳು ಏಕೆ ಚಿಗುರಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತಿಲ್ಲ? ಸಸ್ಯ ಭಾಷೆ ತಟ್ಟನೆ ಅರ್ಥವಾಗಲಿಲ್ಲ.

ಶಾಲೆಯ ವನಮಹೋತ್ಸವದಲ್ಲಿ ಈ ವರ್ಷ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಮರುವರ್ಷ ಗಿಡ ನೆಡಬಹುದೆಂದು ಕಲಿತಿದ್ದೆ! ಕುಳಿ ತೆಗೆಸುವ ಕೆಲಸವಿಲ್ಲದೇ ಸಸಿ ಸತ್ತ ಹಳೆಯ ಕುಳಿ ಕಿದಕಿ ಸಸಿ ನೆಡುವ ಹೊಸ ತಯಾರಿ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. 'ಸಸಿ ನೆಟ್ಟರೆ ಮರವಾಗುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಉಪದೇಶ ಮಾಡುವವರನ್ನು ಒಮ್ಮೆ ಕರೆದು ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ನಡೆಸುವಂತೆ ಅಲ್ಲಿನ ದೃಶ್ಯ. ಹಳೆಯ ಕುಳಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಫಲವತ್ತಾದ ಮಣ್ಣು, ಸತ್ವಾಂಶ ಲಪಟಾಯಿಸಲೆಂದು ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಕೌಲು, ಮತ್ತಿ, ಹುನಾಲು, ಬಸರಿ, ಹೊನ್ನೆ, ಇಪ್ಪೆ, ನೇರಲು ಹೀಗೆ ಹತ್ತಾರು ಜಾತಿ ಹೆಮ್ಮರಗಳ ಬಿಳಿ, ಕೆಂಪು, ಹಳದಿ, ಗುಲಾಬಿ ಹೀಗೆ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ಅಸಂಖ್ಯ ಎಳೆ ಬೇರುಗಳ ಜಾಲ ಅಸಡಾಬಸಡಾ ಮುಖ ತೂರಿದ್ದವು. ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಸಸಿ ಸತ್ತ ಎಲ್ಲ ಕುಳಿಗಳಲ್ಲೂ ಹತ್ತಿರದ ಮರದ ಅಡ್ಡಬೇರು ಅಸ್ತಿತ್ವ ಸಾಧಿಸಿದ್ದವು. ಈಗಾಗಲೇ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಗಿಡಮರಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಮತ್ತೆ ಅರಣ್ಯೀಕರಣ ಮಾಡುವಾಗ ಎದುರಿಸಬಹುದಾದ ಭೂಗತ ಬೇರಿನ ವಿಚಿತ್ರ ಸಮಸ್ಯೆಯಿದು.

ಮೂಲ ಕೆದಕಿದರೆ ಇಡೀ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಕಾರಣ ನಮ್ಮ ಬಳಿಯೇ ಇತ್ತು. ಸಸಿ ನೆಡಲೆಂದು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮೂರು ಅಡಿ ಚೌಕದ ಕುಳಿ ತೆಗೆಯುತ್ತೇವೆ. ಕುಳಿ ತೆಗೆಯುವಾಗ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಮರದ ಬೇರು ಭೂಗತದಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ, ಅಗೆತಕ್ಕೆ ಅಡ್ಡಿಯಾಗುವ ಈ ಅಡ್ಡಬೇರು ಕತ್ತರಿಸಿ ಕುಳಿ ತೆಗೆಯುವ ಕೆಲಸ ಮುಗಿಯುತ್ತದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಪುನಃ ಮಣ್ಣುತುಂಬಿ ಸಸಿ ನೆಡುತ್ತೇವೆ, ಗೊಬ್ಬರ ಎರಚುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ನೆಟ್ಟ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ಉತ್ಸಾಹ ಕೆಲವು ದಿನ ಮಾತ್ರ.. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಚಿಗುರಿ ಬೆಳವಣಿಗೆ ತೋರಿದ ಸಸ್ಯ ಕ್ರಮೇಣ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಕುಂಠಿತ. ಕುಳಿ ತೆಗೆಯುವಾಗ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬೇರಿನ ತುದಿಯ ಹಳೆಯ ಗಾಯ ನೆನಪಿಸಿಕೊಂಡ ಮರಗಳು ಇಮ್ಮಡಿ ಉತ್ಸಾಹದಲ್ಲಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಬೇರಿನ ಜಾಲ ಬೆಳೆಸಿ ಬದುಕುವ ಪೈಪೋಟಿ ಆರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಹೊಸ ಸಸಿ ಬುಡದ ಸತ್ವಾಂಶ ಕಬಳಿಸಲು ಜಗಳ ಆರಂಭ. ಬೇರು ಕತ್ತರಿಸಿದಕ್ಕೆ ಸಸಿಕುಳಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರಿಳಿಸುವ ಸೇಡು. ಪಂದ್ಯದಲ್ಲಿ ಬಲಿಷ್ಠ ಉಳಿಯುತ್ತಾನೆಂಬ ನಿಸರ್ಗ ನಿಯಮ ಸಾಬೀತು! ಮರ ಗಿಡಗಳಿಲ್ಲದ ಬಯಲಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟ ಮಾವು ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಮರಗಳ ಬೇರಿನ ಪ್ರಹಾರದಿಂದ ಬಚಾವಾಗಿ ಬಿಸಿಲು ಮೆಂದು ಎರಡೇ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಫಲ ನೀಡಬಹುದು, ಮರಗಳ ಮಧ್ಯೆ ನೆಟ್ಟವು 10 – 20 ವರ್ಷ ಕಳೆದರೂ ಪೈಪೋಟಿ ಎದುರಿಸಲಾಗದೇ ಕೊರಗಿ ಕಮರುವದನ್ನು ನಾವು ಕಂಡಿದ್ದೇವೆ. ಬಹುಶಃ ಇಂತಹ ಪ್ರಮೇಯ ಗಮನಿಸಿಯೇ 80ರ ದಶಕದ ಅರಣ್ಯೀಕರಣದಲ್ಲಿ ರಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಯಂತ್ರ, ಜೆಸಿಬಿ ಬಳಸಿ ಕಾಡುಗುಡ್ಡ ಉಳುಮೆ ನಡೆಸಿ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಗಿಡದ ಬೇರುಗಳನ್ನೂ ಕಿತ್ತೆಸೆದು ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆ ಹೊಸ ನೆಡುತೋಪು ಬೆಳೆಸುವ ಕೆಲಸ ನಡೆಸಿತ್ತು! ಹಳೆ ಬೇರು ಕಿತ್ತೆಸೆದ ಬಳಿಕವಷ್ಟೇ ಏಕಜಾತಿ ತೋಪು ಎದ್ದು ನಿಂತಿವೆ.

ಬೇರು ಬದುಕಿನ ಭೂಗತ ಮುಖಗಳು!

ಅರಣ್ಯೀಕರಣ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಎಡೆ ಸಸಿ (ಗ್ಯಾಪ್ ಪ್ಲಾಂಟಿಂಗ್) ನಾಟಿಯ ವಿಧಾನವಿದೆ. ತೇಗದ ನೆಡುತೋಪಿನ ನಡುವೆ ಖಾಲಿ ಜಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಸಸಿ ಊರುವದು ಇವುಗಳಲ್ಲೊಂದು. ನೆಡುವದಷ್ಟೇ ನಮ್ಮ ಕೆಲಸ ಎಂದು ಹಲವು ದಶಕಗಳಿಂದ ಮಾದರಿ ಅರಣ್ಯೀಕರಣ ನಡೆದಿದೆ. ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ 30

ವರ್ಷಕ್ಕೂ ಈ ಗಿಡಗಳು ಗಿಡಗಳಾಗಿಯೇ ಉಳಿದು ಮರದ ನೆರಳಲ್ಲಿ ಜೀವ ಹಿಡಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆ ಯಾವತ್ತೂ ಈ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಸಸಿ ನೆಡುವ ಪ್ರಯೋಜನದ ಬಗೆಗೆ ಚಿಂತಿಸಿಲ್ಲ, ನೆಡುವ ಕೆಲಸ ಬಿಟ್ಟಿಲ್ಲ. ವರ್ಷದ ಅರಣ್ಯೀಕರಣ ಲೆಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಾಂತರ ಸಸಿಗಳು ಸೇರಬಹುದು, ಆದರೆ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಾವಿರವೂ ಇಲ್ಲ. ಪಾಪ! ದುರ್ಬಲ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಹೆಮ್ಮರಗಳು ಸದಾ ಹಣಿಯುತ್ತವೆ, ಹಂಗಿಸುತ್ತವೆ, ಬೇರು ಬಿಟ್ಟು ಬಸವಳಿಸುತ್ತವೆ.

ಹೊಸ ಸಸಿ ನೆಡುವ ಉಮೇದಿಯಲ್ಲಿ ನಿಂತವರು ಬೇರು ಹೇಳಿದ ಇಂತಹ ಪಾಠ ಆಲಿಸಬೇಕು. ಬೇರು ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸುವ ಗಿಡ ಮರಗಳ ಸಂಧಿಯ ಫಲವತ್ತಾದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಬಿದ್ದಾಗ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ, ತೆಪ್ಪಗಿರುತ್ತವೆ. ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಮರಗಳಿಗೆ ಸುಳಿವು ಸಿಗದಂತೆ ಮೊಳೆತು ತಾಯಿಬೇರಿಳಿಸಿ ಮರದ ಜತೆ ಹೊಸ ಗಿಡ ಚಿಗಿತು ಪೈಪೋಟಿ ನಡೆಸುತ್ತದೆ. ಮರಗಳ ಜತೆ ಗಿಡ ಸೇರಿ ಕಾಡು ಕೂಡುತ್ತದೆ. ಕಾಡನ್ನು ಅದರ ಪಾಡಿಗೆ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಇದೆಲ್ಲ ಘಟಿಸುತ್ತದೆ. ಮನುಷ್ಯ ಹೋಗಿ ಗಿಡ ನೆಡಲು ಗುಂಡಿ ತೆಗೆದಾಗ ಸಮಸ್ಯೆ ಶುರುವಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಲ್ಲೆಡೆಯೂ ಬೇರಿನ ತಾಕತ್ತು ಬದುಕು ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಬೆಂಬಲವಾಗಿದೆ. ತಾಯಿ ಬೇರು ನೀರಿನ ಆಸರೆ ಹುಡುಕಿ ಭೂಗತಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುವದಂತೂ ಸೋಜಿಗ. ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಸಾಲ್ ಮರದ ಎರಡು ವರ್ಷದ ಎಳೆ ಸಸಿಗಳು ಮೂರೂವರೆ ಮೀಟರ್ ಆಳಕ್ಕೆ ಬೇರಿಳಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಡು ತಾಳೆಯ ಪುಟ್ಟ ನೆಡುತೋಪು ಮಾಡೋಣವೆಂದು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಸಸಿ ಕೀಳಲು ಕಾಡಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೆ. ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಇಂಚು ಬೆಳೆದ ಎಳೆ ಸಸಿಯ ಬೇರುಗಳು ಬರೋಬ್ಬರಿ ಒಂದೂವರೆ ಅಡಿ ಆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿದಿದ್ದವು! ತೆರೆದ ಬಾವಿಗೆ ನೀರಿಂಗಿಸಲು ಸಲಹೆ ನೀಡಲೆಂದು ಶಿರಸಿಯ ಶಿವಳ್ಳಿ ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಬಾವಿಯ ತುಂಬ ಬೇರಿನ ಜಾಲ ಅಚ್ಚರಿ ಹುಟ್ಟಿಸಿತ್ತು. ಮರದ ಈ ಬೇರುಗಳ ಮೂಲ ಬಸರಿ ಜಾತಿಯ ಹೆಮ್ಮರ, ಅದು 250 ಮೀಟರ್ ದೂರದಲ್ಲಿತ್ತು, ಬಾವಿ ನೀರು ಕುಡಿಯಲೆಂದು ಅಷ್ಟುದೂರ ಭೂಗತಯಾನ ನಡೆಸಿತ್ತು !

ಜಮಖಂಡಿ, ಬೀಳಗಿ, ರಾಮದುರ್ಗ, ಸವದತ್ತಿ ಪ್ರದೇಶದ ಕಾಡುಗುಡ್ಡ ಅಲೆಯುವಾಗ ರೈತರು ಬೇರಿನ ಬಗೆಗೆ ಮಾತಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಲ್ಲುಗುಡ್ಡದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಇಲ್ಲಿನ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಸಿಗಳು ಕಾಂಡ ಬೆಳೆಸುವದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಳಜಿ ಬೇರು ಬೆಳೆಸಲು ನೀಡುತ್ತವೆ! ಆಳಕ್ಕೆ ಬೇರಿಳಿಸಿ ಸದೃಢ ಬೇರು ಹೊಂದಿದ ತರುವಾಯದಲ್ಲಿ ಭೂಗತದಿಂದ ಹೊರಕ್ಕೆ ತಲೆಯಾಡಿಸುತ್ತವೆ. ಬರಗಾಲ, ಬಿಸಿಲಿನ ಪ್ರಖರತೆ ಮಧ್ಯೆ ಬದುಕಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸಸ್ಯಜಾಣ್ಮೆ ಇದು. ನಮ್ಮ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿನ ಕಲ್ಲು ಅಶ್ವತ್ಥ, ಕಲ್ಲತ್ತಿ, ಕುರುಡು ನಂದಿಯಂತಹ ಗಿಡಗಳು ಯಾವತ್ತೂ ಬೇರಿಳಿಸಿ ಬೆಳೆಯಲು ಹಿಡಿ ಮಣ್ಣು ಇಲ್ಲದ ಕಲ್ಲುಗುಡ್ಡ ಪ್ರೀತಿಸಿ ಸಸ್ಯ ವಿಸ್ಮಯ ಪ್ರದರ್ಶಿಸುತ್ತವೆ. ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟದ ಕಾಡಿನ ಕಲ್ಲುಬಾಳೆಯಂತೂ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ಮಳೆ ಸುರಿಯುತ್ತದೆಂಬ ಆಸೆ ಬಗಲಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಕಲ್ಲುಬಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತದೆ, ಬಿಸಿಲಿನ ಕಾವು ಸಹಿಸಿ ಬೇರು ಬದುಕಿಸುತ್ತದೆ. ಕರಾವಳಿಯ ಕೆಂಪುಕಲ್ಲಿನ ಹಾಸಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬುಟ್ಟಿ ಮಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಕೃಷಿಕರು ಬಾಳೆ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು 'ಬಾಳೆ ಬೇರು ಕಲ್ಲು ಕರಗಿಸುತ್ತದೆ' ಎಂದು ಹೇಳುವದು ಕೇಳಿದ್ದೇನೆ. ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷ ಬಾಳೆ ಕೃಷಿ ಮಾಡಿದರೆ ಕಲ್ಲುಮಣ್ಣು ಮಿದುವಾಗಿ ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡುತ್ತದಂತೆ!. ಬಾಳೆ ಬೇರಿಗೆ ಕಲ್ಲು ಕರಗಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಇದೆಯೇ? ತಿಳಿದವರು ಹೇಳಬಹುದು. ಬೇರಿನ ಕತೆಗಳೇ ಹಾಗೇ ಅಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲು ಕರಗುವ ಸಮಯವಿದೆ, ಭೂಗತದ ವ್ಯಥೆಗಳಿವೆ. ಮರ, ಸಸಿ ನೋಡಿದಾಗ ನಮಗೆ ಬೇರು ನೆನಪಾಗಬೇಕು. ಮಳೆ ಆರ್ಭಟಕ್ಕೆ ಬಿರುಗಾಳಿಗೆ ಕಿತ್ತು ಬಿದ್ದ ಮರದಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣರಳಿಸಿ ಬೇರು ನೋಡಿದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಪಾಠಗಳಿವೆ, ಕಾಡು ಬೇರಿನ ಪೈಪೋಟಿ, ಜಗಳ, ಒಳಜಗಳದ ಭೂಗತ ಮುಖಗಳಿವೆ. ❖

ಬದುಕಿನ ಭರಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವರು 'ಮಿಸ್' ಮಾಡಿಕೊಂಡ ನೆಲಮೂಲ ವಿಚಾರಗಳ ಬಗೆಗಿನ ಅಂಕಣ

✆ 94480 23715

ಎಂಥ ಕಠಿಣ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಎದುರಾದರೂ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲೇ ಜಪ್ಪೆಂದು ಕೂತವರನ್ನು ವೀರರೆಂದು ಘೋಷಿಸಬೇಕು. ಕೃಷಿ ಅಸಾಧ್ಯವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ ನಗರಕ್ಕೆ ವಲಸೆ ಬರುವವರನ್ನು ಹೇಡಿಗಳೆಂದು ಕರೆಯಬೇಕು.

ಬಿಡುವಿನ ಬಡತನ

● ನಾಗೇಶ್ ಹೆಗಡೆ

'ವೀರ ಭೋಗ್ಯಾ ವಸುಂಧರಾ' ಎಂಬ ಸುಭಾಷಿತವೊಂದು ಈಚೆಗೆ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಈ ಭೂಮಿಯ ಸಂಪತ್ತು ವೀರರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಇದೆ ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಅದಕ್ಕಿದೆ.

ಇದು ನಿಜವಿದ್ದೀತೆ ಎಂದು ನನಗೆ ನಾನೇ ಕೇಳಿಕೊಂಡೆ.

ಹಿಂದಿನವರು ಹೇಳಿದ್ದರಲ್ಲಿ ತಪ್ಪೇನಿಲ್ಲ. ಚರಿತ್ರೆಯ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ವೀರರು ಮತ್ತು ಶೂರರೇ ಭೂಮಿಯ ಸಂಪತ್ತನ್ನೆಲ್ಲ ಬಾಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲೂ 'ಫಾರ್ಚೂನ್ ಫೇವರ್ಸ್ ದಿ ಬ್ರೇವ್' (ವೀರರಿಗೇ ಅದೃಷ್ಟಲಕ್ಷ್ಮಿ ಒಲಿಯುತ್ತಾಳೆ) ಎಂಬ ಮಾತಿದೆ. ಮನುಷ್ಯರಷ್ಟೇ ಏಕೆ, ಪ್ರಾಣಿಗಳಲ್ಲೂ ತಾಕತ್ತು ಮತ್ತು ಚಾಣಾಕ್ಷತನ ಜಾಸ್ತಿ ಇದ್ದವು ಮಾತ್ರ ಗೆಲ್ಲಬೇಕೆಂದು ನಿಸರ್ಗ ನಿರ್ಧರಿಸಿದಂತಿದೆ. ಅದನ್ನೇ ವಿಕಾಸವಾದದಲ್ಲಿ 'ಸರ್ವೈವಲ್ ಆಫ್ ದಿ ಫಿಟೆಸ್ಟ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸಮಾಜವಾದಿ ಚಿಂತನೆ ಮಾಡುವವರು ಈ ಮಾತನ್ನು ಒಪ್ಪುವುದಿಲ್ಲ. ಮನುಷ್ಯ ಎಂದರೆ ವಿವೇಕವಂತ ಪ್ರಾಣಿ. ಇತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಹಾಗೆ ಒಬ್ಬರ ಮೇಲೊಬ್ಬರು ಏರಿ ಹೋಗಿ ಬಡಿದಾಡಿ ಸೋತವನನ್ನು ದಮನ ಮಾಡಿ, ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕದ್ದನ್ನು ದೋಚಿ ತಂದು ಭೋಗಿಸಬಾರದು. ಹಾಗೆ ಭೋಗಿಸುತ್ತ ಹೋದರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೂ ಮನುಷ್ಯನಿಗೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೇ ಉಳಿದಂತಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ವೀರರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಮಣೆ ಹಾಕಿದರೆ ಸಾಲದೆಂದೂ ಈ ಭೂಮಿಯ ಸಂಪತ್ತು ಎಲ್ಲ ಪ್ರಜೆಗಳಿಗೂ ಸಮನಾಗಿ ಲಭ್ಯವಾಗಬೇಕೆಂದೂ ರಾಷ್ಟ್ರದ ಸಂವಿಧಾನದಲ್ಲೇ ಬರೆಸಿಬಿಟ್ಟರು.

ಅದು ಒಳ್ಳೆಯದೇ ಹೌದು. ಆದರೂ ಅದನ್ನು ಸಾಧಿಸುವುದು ಸುಲಭ ಅಲ್ಲವೆಂದು ನಮಗೆಲ್ಲ ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೇ ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ಕಮ್ಯೂನಿಸ್ಟ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಕುಸಿದು, ಮುಕ್ತ ಆರ್ಥಿಕ ನೀತಿ ಬಂದಾಗಿನಿಂದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಯಾರ್‍ಯಾರೋ ಕೋಟ್ಯಧೀಶರಾಗಿ, ಶತಕೋಟ್ಯಧೀಶರಾಗಿ, ಡಾಲರ್ ಲೆಕ್ಕದಲ್ಲೂ ಶತಕೋಟ್ಯಧೀಶರಾಗಿ ಮೆರೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ದುರ್ಬಲರಿಗೂ ಲಭಿಸಬೇಕಿದ್ದ ಶಿಕ್ಷಣ, ಆಸ್ಪತ್ರೆ, ಸಂಚಾರ ಸಾಧನಗಳೇ ಮುಂತಾದ ಸರಕಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳೆಲ್ಲ ದಿನದಿನಕ್ಕೆ ಕಳಪೆಯಾಗುತ್ತ ಹಣ ಇದ್ದವರು ಮಾತ್ರ ದೇಶದ ಸಂಪತ್ತನ್ನು, ಸೌಕರ್ಯಗಳನ್ನು, ಸೇವೆಯನ್ನು ಅನುಭೋಗಿಸುವಂತಾಗಿದೆ.

ಇದೇ ಸರಿ ಎಂಬರ್ಥದಲ್ಲೇ ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದ ವಿವೇಕವಂತರು 'ವೀರಭೋಗ್ಯಾ ವಸುಂಧರಾ' ಎಂದು ಬರೆದಿಟ್ಟು ಹೋಗಿದ್ದಾರೆಯೆ? ಅವರ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಕರು, ಶ್ರಮಿಕರ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ವೀರರಾಗಲಾರರೆ? ಬೇರೆಯವರ ಏಳ್ಗೆಗಾಗಿಯೇ ಅವರು ತಮ್ಮ ಭೋಗ ಭಾಗ್ಯಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಬಲಿಕೊಟ್ಟು ಶ್ರಮಿಸಬೇಕೆ?

ವಾದ ಎಲ್ಲೋ ತಪ್ಪಿದೆ ಎಂದೆನಿಸಿತು. ಆಮೇಲೆ ಗೊತ್ತಾಯಿತು.

ವಾದದಲ್ಲೇನೂ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ. ಆದರೆ 'ಭೋಗವಸ್ತು' ಎಂದರೆ ನಾವು ಈಗಿನವರು ಅರ್ಥೈಸುವಂತೆ ಕಾರು, ಫ್ರಿಜ್ಜು, ವಿಮಾನಯಾನ, ಐಫೋನು, ಪ್ಲಾಸ್ಮಾ ಟಿವಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಅಲ್ಲ. ಈ ಬಗೆಯ ಟೆಕ್ನಾಲಜಿ ಆಧರಿತ ಭೋಗವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿದವರು ಮುಂದೆ ಅಂಥದ್ದೇ ಸುಸಜ್ಜಿತ ಹೈಟೆಕ್ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಿಗೆ ಪದೇ ಪದೇ ಭೇಟಿ ನೀಡುತ್ತ ಕೊಲೆಸ್ಟೆರಾಲ್, ಡಯಾಬಿಟೀಸ್, ಕಿಡ್ನಿ ವೈಫಲ್ಯ, ಲಿವರ್ ಟ್ರಬಲ್ ಮುಂತಾದ ಕಿರಿಕಿರಿಗಳನ್ನು ಅನುಭವಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮುದಿ ತಂದೆ ತಾಯಿಗಳನ್ನು ದೂರ ಇಟ್ಟು, ಮುದ್ದು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಬೋರ್ಡಿಂಗ್ ಸ್ಕೂಲ್‌ಗೂ ಅಹೋರಾತ್ರಿ ಟ್ಯೂಶನ್‌ಗೂ ಕಳಿಸುತ್ತ ನಿತ್ಯದ ಬದುಕಿನ ಸಾರ್ಥಕತೆಯನ್ನೂ ದೂರ ಇಟ್ಟು ಬದುಕಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಕೈಕಾಲು ಚಾಚಿ ಹಾಯಾಗಿ ಕೂತು ಹಾಡು ಗುನುಗುನಿಸಲಿಕ್ಕೂ ಟೈಮ್ ಇಲ್ಲದ ಅಂಥ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಬದುಕನ್ನು ಸಾಗಿಸುವವರನ್ನು, ಅವರೆಷ್ಟೇ ಧನಿಕರಾಗಿರಲಿ, ಭಾಗ್ಯವಂತರು ಎನ್ನುವಂತಿಲ್ಲ. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಇಂಥವರಿಗಾಗಿಯೇ 'ಟೈಮ್ ಪವರ್ಟಿ' ಎಂಬ ಪದವೂ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿದೆ. ವೇಳೆಯ ಕೊರತೆಯನ್ನು ಅನುಭವಿಸುವ ಅವರನ್ನು 'ಟೈಮ್ ಪೂಅರ್ ಪೀಪಲ್' ಅರ್ಥಾತ್ ಬಿಡುವಿನ ಬಡತನವುಳ್ಳವರು ಎನ್ನತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

ಅಂಥವರು ಅದೆಷ್ಟೇ ಧನಿಕರಾಗಿದ್ದರೂ, ಸಾಲದ ಕಂತನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತ ಅವರು ಭೋಗಜೀವಿಗಳಾಗಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಅವರು ವೀರರಾಗಿರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಹಾಗಿದ್ದರೆ ಅಸಲೀ ಭೋಗವಸ್ತು ಎಂದರೇನು? ಅದನ್ನು ಸಾಧಿಸಬಲ್ಲ ವೀರರು ಯಾರು?

ಈಗ ಕೃಷಿಗೆ ಬರೋಣ. ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಲಭಿಸುವುದೆಲ್ಲ ಅಸಲೀ ಭೋಗವಸ್ತುಗಳು. ಅದು ತಂಗಾಳಿ ಇರಲಿ, ಹರಿಯುವ ನೀರಿನ ಜುಳುಜುಳು ನಾದವಿರಲಿ ಅಥವಾ ಚಿಲಿಪಿಲಿ ಹಕ್ಕಿಗಳಿರಲಿ ಅಥವಾ ದುಂಬಿಯ ಝೇಂಕಾರವಿರಲಿ ಅವೆಲ್ಲ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಆನಂದವನ್ನು ಕೊಡುವ ಭೋಗವಸ್ತುಗಳು. ಅವೆಲ್ಲ ನಮಗೆ ಹಿತಮಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಲಭಿಸುವಂತೆ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಒಲೈಸುವವರು ನಿಜವಾದ ವೀರರೆನಿಸುತ್ತಾರೆ. ('ಭೂಮಿಯನ್ನು ಒಲೈಸುವುದು' ಎಂಬುದು ರವೀಂದ್ರನಾಥ್ ಟಗೋರ್ ಬಳಸಿದ ಪದ; ಅದನ್ನೇ ಹೆಸರಾಂತ ಮಾನವತಾವಾದಿ ಹಾಗು ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವ ವಿಜ್ಞಾನಿ ರೆನೆ ಡುಬೋಸ್ ತನ್ನ ಪುಸ್ತಕವೊಂದರ ಶಿರೋನಾಮೆಯಾಗಿ ಬಳಸಿದ್ದಾನೆ). ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಜೇನು ಸಾಕಣೆ, ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ, ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಿತಮಿತವಾಗಿ ಪಡೆಯುವವ ವೀರ ಎನಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ತನಗಾಗಲೀ ಭೂಮಿಗಾಗಲೀ ಸಂಕಟ ಬಾರದಂತೆ ಸುಸ್ಥಿರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಗಡ್ಡೆಗೆಣಸು, ದವಸ ಧಾನ್ಯ– ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲನ್ನು ಭೂಮಿಯಿಂದ ಪಡೆಯುವ, ಪಡೆದು, ಭುವಿಗೆ ಋಣ ಸಂದಾಯ ಮಾಡಿ, ಘುಕುವೊಕ ಹೇಳಿದಂತೆ ಹಾಡು ಕುಣಿತದಲ್ಲಿ ಮೈಮರೆಯುವಷ್ಟು ಸಮಯ ಉಳ್ಳವನೇ ಬಲ್ಲವನೇ ನಿಜವಾದ ವೀರ.

ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಮೇಲಿನ ಅವಲಂಬನೆ ಹೆಚ್ಚಿದಷ್ಟೂ ದಿನದಿನಕ್ಕೆ ಈ ಕೆಲಸ ಕಷ್ಟದಾಯಕವಾಗುತ್ತಿದೆ, ನಿಜ. ಕಷ್ಟ ಹೆಚ್ಚಾದಷ್ಟೂ 'ವೀರತನ'ದ ಮೌಲ್ಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ ತಾನೆ?

ನೀವು ಏನೇ ಅನ್ನಿ, ನಿಜವಾದ ಹೀರೋಗಳು ಇಂದು ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಉಳುಮೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. 'ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಓದಿ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಬಂದೆ' ಎಂದು ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವವರನ್ನು ಅಂಜುಬುರುಕ, ಹೇಡಿ ಎನ್ನಬೇಕು. ❖

ಬದುಕು, ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಹತ್ವದ ಒಳನೋಟಗಳ ಬಗೆಗಿನ ಅಂಕಣ
99019 02402

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಚಂದಾಕ್ಕಾಗಿ
ಫೋನ್ ಮಾಡಿ

ಫೋನ್/ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕ ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ ತಿಳಿಸಿ.
ವಿಪಿಪಿ ಮಾಡಲು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳಿ.

ವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.175, 3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ರೂ. 500
ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.820. + ವಿಪಿಪಿ ಶುಲ್ಕ ರೂ.30
ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ನವೀಕರಣಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯ ✆ (08251) 231 240

ಎಲುಬು ಮುರಿತ, ಸವೆತಗಳಲ್ಲಿ: ಕೆಂಪು ನೆಲನೆಲ್ಲಿ ಗಿಡ ಸಮೂಲ ಸಮುದ್ರದ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದು ಲೇಪನ 1 ಗಂಟೆಯಿಂದ 3 ಗಂಟೆ. ಅವಶ್ಯದಂತೆ 3–6–12 ದಿನಗಳು.

ಸೂಚನೆ: 1) ಲೇಪನ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಉತ್ತಮ.

2) ತೊಳೆಯಲು ನಸು ಬಿಸಿನೀರು ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಕಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ನೋವು, ನೀರುಸುರಿತ, ಉರಿ, ಸಿಡಿತ ಇವುಗಳಿಗೆ: ಕೆಂಪು ನೆಲನೆಲ್ಲಿ ಗಿಡ 1 ಹಿಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸೈಂಧವ ಲವಣ (ಇಂದುಪ್ಪು–ರಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್) ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದು ಕಣ್ಣಿನ ಹೊರ ಲೇಪನ. 1 ಗಂಟೆ. 1 – 3 ದಿನ.

3) ಸೇವನೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಬದಲಾಗಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹಾಲು ಉತ್ತಮ.

ಮನೆಮದ್ದು

ಸಂಧಿಮುರಿತ ಮತ್ತು ಸವೆತದ ನೋವುಗಳಿಗೆ:

ಕೆಂಪು ನೆಲನೆಲ್ಲಿ ಗಿಡ

● ಪಿ.ಎಸ್. ವೆಂಕಟ್ರಾಮ ದೈತೋಟ

ಪರಿಚಯ: ಬಿಳಿ ನೆಲನೆಲ್ಲಿಯ ಹೋಲುವೆ ಉಳ್ಳ ಗಿಡ. ಬುಡದಲ್ಲಿ ರೆಂಬೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು. ಕಾಂಡ ಬಾಗಿದಾಗ ಬೇರು ಬಿಡುವುದಿದೆ. ಬಿಳಿ ಪ್ರಭೇದಕ್ಕಿಂತ ದಪ್ಪ. ಎತ್ತರ ಹೆಚ್ಚು. ಎಲೆಗಳೂ ದೊಡ್ಡವು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಂಯುಕ್ತ ಎಲೆ ಹುಣಸೆ ಎಲೆಯಂತೆ ತೋರುವುದಿದೆ. ಬೆಳೆದಂತೆ ನೆಲ್ಲಿ ಮರದೆಲೆಗಳನ್ನು ಹೋಲುವುದು. ಬಿಡಿ ಉಪಪತ್ರಗಳು 6–8–10 ರಿಂದ 24 ರ ವರೆಗೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಬಿಳಿ ನೆಲನೆಲ್ಲಿಯ ಜೊತೆಗೂ ಹಾಗೂ ಇತರ ಭಾಗಗಳಲ್ಲೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಹರಡಿ ಬೆಳೆಯುವುದು. ವಿವಿಧ ಹವೆ, ಮಣ್ಣು ಪರಿಸರಗಳಲ್ಲೂ ಇದೆ. ಗುಣಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ಪ್ರಭೇದವನ್ನೇ ಹೋಲುವುದಾದರೂ ಅದರಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣ ಹಾಗೂ ಕಾಲ ಸೇವಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇಲ್ಲ. ಲೇಪನದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದು. ತೈಲಗಳಲ್ಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯುಕ್ತ. ಚರ್ಮರೋಗ ವಿಧಗಳು, ರಕ್ತ ರೋಗಗಳು ಹಾಗೂ ಕೊರತೆ, ಮೂತ್ರ ರೋಗಗಳು, ಅಜೀರ್ಣ, ಅತಿಸಾರಗಳು, ಪೈತ್ತಿಕ ರೋಗಗಳು, ಜಠರ ಹುಣ್ಣು, ವಿಷಮಜ್ವರಗಳಲ್ಲಿ, ಕೆಲವು ವಿಷ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ, ಯಕೃತ್ ಪ್ಲೀಹ ಬಾವುಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತ ಮೂಲಿಕೆ. ಕಣ್ಣುಗಳ ಅಕ್ರಮ, ಕಾಸ–ಶ್ವಾಸಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪ್ರತಿವಿಧಿ. ಶರೀರತ್ರಾಣಿಕ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ವಿಷಮಜ್ವರ ಬಾರದಂತೆ ತಡೆಗಾಗಿ ಬಳಕೆ ಇದೆ. ಬಿಳಿ ನೆಲನೆಲ್ಲಿಯಲ್ಲೇ ಉಪಭೇದಗಳಿರುವಂತೆ ಇದರಲ್ಲೂ 3 ವಿಧಗಳು ಕಾಣಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಂಡನರಗಳು ಕೆಂಪು ಹರಿವೆ ವರ್ಣ ಪಡೆದ ಜಾತಿ ಒಂದು, ನಸುಗೆಂಪು ನಸು ಹಸುರು ವಿಧಗಳು ಎರಡೂ, ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಹೆಸರುಗಳು

ಕನ್ನಡ: ಕೆಂಪುನೆಲನೆಲ್ಲಿ, ದೊಡ್ಡ ನೆಲನೆಲ್ಲಿ, ಹಾಳಿನೆಲ್ಲಿ, ಹುಣಿನೆಲ್ಲಿ; **ತುಳು:** ಸೋಣೆನೆಲ್ಲಿ; **ಮಲಯಾಳ:** ಚುವಪ್ಪು ಕೀಳಾರ್ ನೆಲ್ಲಿ; **ತಮಿಳು:** ಸಿಗಪ್ಪುಕಿಳಕ್ಕಾ ನೆಲ್ಲಿ; **ತೆಲುಗು:** ಎರ್ರ ಉಸೀರಿಕ; **ಮರಾಠಿ:** ತಾಂಬಡಿ ಆಂವಾಳಿ; **ಹಿಂದಿ:** ಬರೀಭುಂಯಿ ಆಂವ್‌ಲಾ; **ಸಂಸ್ಕೃತ:** ತಾಮಲಕೀ; **ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ:** Phyllanthus urinaria Linn; **ಕುಟುಂಬ:** Euphorbiaceae; **ಉಪಯೋಗ:** ಸಮೂಲವಾಗಿ.

ಗಿಡ ಬಸಳೆ (ಬಾಂಬೆ ಬಸಳೆ) ಹೆಸರುಕಾಳು ಪಲ್ಯ

ಹೆಸರುಕಾಳನ್ನು ಹಿಂದಿನ ದಿನವೇ ನೆನೆಸಿ ಮೊಳಕೆ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬಸಳೆಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಸ್ವಲ್ಪ, ಒಣಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಧನಿಯಾ, ಜೀರಿಗೆ, ಲವಂಗ, ಇಂಗು, ಎಳ್ಳು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾಯಿತುರಿ ಜೊತೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಪಾತ್ರೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸಾಸಿವೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಅರಿಶಿನ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಿಸಿ, ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಸಳೆ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪು, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ, ಹುಳಿಪುಡಿ (ತುಂಬಾ ಬೇಡ, ಬಸಳೆಯಲ್ಲಿ ಹುಳಿ ಪ್ರಮಾಣ ಇರುತ್ತೆ) ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಹೆಸರು ಕಾಳು ರುಬ್ಬಿದ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೈ ಮಗುಚಿ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಚಪಾತಿ, ದೋಸೆ ಜೊತೆ, ಅನ್ನದ ಜೊತೆಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕಲ್ಪನಾ ಪ್ರಭಾಕರ ಹೆಗಡೆ ಸೋಮನಳ್ಳಿ

ರಸರುಚಿ

ಸಣ್ಣ ಎಲವರಿಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪತ್ರೊಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾನು : ಒಂದು ಲೋಟ ಬೆಳ್ತಿಗೆ ಅಥವಾ ಕುಚ್ಚಲಕ್ಕಿ, 3 ಲೋಟ ಎಳೆಯ ಹದ ಬೆಳೆದ ಸಣ್ಣ ಎಲವರಿಗೆ (ಎಲೆಹುರಿ, ಎಲವದಿಗೆ) ಸೊಪ್ಪು, ಅರ್ಧ ಚಂಚೆ ಜೀರಿಗೆ, ಒಂದೂವರೆ ಚಮಚ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಒಂದು ಕುಮ್ಟೆ ಮೆಣಸು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕ ಹುಣಸೆಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು, 4 –5 ಚಿಟಿಕೆ ಅರಸಿನ ಹುಡಿ, 5 ಚಮಚ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿ, ಸಣ್ಣ ತುಂಡು ಬೆಲ್ಲ.

ವಿಧಾನ: ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿಡಿ. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಮಸಾಲೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ನಯವಾಗಿ ಮೊದಲು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಹದದಷ್ಟು ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ ಎಲವರಿಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಕಲಸಿ. ಬಾಡಿಸಿದ ಬಾಳೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಮಡಚಿ ಉಗಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಪತ್ರೊಡೆ ಸಿದ್ಧ. ತುಪ್ಪ, ಜೇನು ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.

ಪತ್ರೊಡೆಯನ್ನು ಹುಡಿ ಹುಡಿ ಮಾಡಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿಯೂ ತಿನ್ನಬಹುದು. ರುಬ್ಬುವಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕದಿದ್ದರೆ, ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದ ಪತ್ರೊಡೆ ತಿನ್ನುವಾಗ ಅವರವರ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಪತ್ರೊಡೆಯನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದರೆ ಗರಿಗರಿ.

ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪತ್ರೊಡೆ ಕೆಲವರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅನನುಕೂಲ. ಅಂತಹವರು ಸಣ್ಣ ಎಲವರಿಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಇದೇ ರೀತಿ ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು, ಬಾಳೆಪೂಂಬೆ (ಕುಂಡಿಗೆ) ಯ ಪತ್ರೊಡೆ ಮಾಡಬಹುದು.

ಎಲವರಿಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಚಟ್ನಿ, ತಂಬುಳಿ ಮಾಡಿ ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟಿನೊಂದಿಗೆ ಎಳೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ವಡೆ, ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟಿನ ಜತೆ ಪರೋಟ ಮಾಡಿದರೆ ತಿನ್ನಲು ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಜಯಲಕ್ಷ್ಮೀ ವಿ. ದೈತೋಟ ಪಾಣಾಜೆ

ಸಮುದಾಯ 'ಒಕ್ಕಣೆ ಕಣ'

ನೂತನ ಒಕ್ಕಣೆ ಕಣ

ಟಾರ್ ರಸ್ತೆಯ ಮೇಲೆ 'ದಿಢೀರ್ ಕಣ'!

ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ತೋವಿನಕೆರೆ ಗ್ರಾಮದ ಮುದುಗೌಡನಹಳ್ಳಿ ಗೊಲ್ಲರಹಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ 'ಸಮುದಾಯ ಒಕ್ಕಣೆ ಕಣ' ರೈತರಿಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಿದೆ.

67 X 67 ಅಡಿ ಅಳತೆಯ ಸಮತಟ್ಟಾದ ಜಾಗ. ಅರ್ಧ ಅಡಿ ದಪ್ಪದ ಸಿಮೆಂಟ್ ಕಾಂಕ್ರೀಟ್ ಹಾಕಿ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಿದ ಈ ಅಂಗಳವೇ 'ಒಕ್ಕಣೆ ಕಣ'. ಇದರ ಮೇಲೆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಣಗಿಸುವ, ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬಹುದು.

ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾದು ಹೋಗುವ ಟಾರ್ ರಸ್ತೆಯ ಮೇಲೆ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ 'ದಿಢೀರ್ ಕಣ'ವನ್ನಾಗಿಸುವುದು ನಡೆದೇ ಇದೆ. ಇದರ ಮೇಲೆ ದ್ವಿಚಕ್ರ ವಾಹನಗಳು ಚಲಿಸಿ ಅಪಘಾತವಾದ ಪ್ರಕರಣಗಳು ಬೇಕಾದಷ್ಟಿವೆ. ವಾಹನ ಚಾಲಕರು ಮತ್ತು ಧಾನ್ಯ ಮಾಲಕರ ನಡುವೆ ನಿತ್ಯ ಜಗಳಗಳು ಪೋಲಿಸ್ ಠಾಣೆ ಮೆಟ್ಟಲೇರುವುದೂ ಇದೆ. ಚಲಿಸುತ್ತಾ ಬರುವ ವಾಹನಗಳ ಟಯರ್‌ಗಳಲ್ಲಿದ್ದ 'ರಸ್ತೆಶೇಷ'ಗಳಿಂದ ಧಾನ್ಯಗಳು ಕಲ್ಮಶವಾಗುತ್ತವೆ.

ತಮ್ಮ ಜಮೀನನ್ನು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟು ಮಾಡಿ, ಸೆಗಣಿ ಸಾರಿಸಿ, ಕಣ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡು, ಧಾನ್ಯ ಕಲ್ಮಶವಾಗಬಾರದೆಂದು ಪಾದುಕೆಗಳನ್ನು ಕೂಡಾ ದೂರ ಬಿಟ್ಟು ಬರುತ್ತಿದ್ದ ದಿನಗಳನ್ನು ಹಿರಿಯರು ಜ್ಞಾಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಸಮುದಾಯ ಒಕ್ಕಣೆ ಕಣ ನಿರ್ಮಾಣದಿಂದ ಕಲ್ಮಶಯುಕ್ತವಾಗಿ ಧಾನ್ಯ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದೆ. ತೆನೆ ಬಡಿಯುವುದು, ಹರಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ತೂರುವುದು, ಒಣಗಿಸಿ ಮೂಟೆ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ – ಕಣ ಸಹಕಾರಿ. ಮೊದಲೆಲ್ಲಾ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಧಾನ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಕಲ್ಲು–ಮಣ್ಣುಗಳು ಸೇರಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಆ ಭಯವಿಲ್ಲ.

'ಒಕ್ಕಣೆ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ನೆರಳಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಮಳೆ ಗಾಳಿಯ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ಟರ್ಪಾಲ್ ಶೀಟ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಟ್ಟರೆ ಸಮುದಾಯ ಒಕ್ಕಣೆ ಕಣದತ್ತ ರೈತರು ಆಕರ್ಷಿತರಾದಾರು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತೋವಿನಕೆರೆಯ ರೈತ ಟಿ.ಆರ್.ನಾಗರಾಜ ಪಣಗಾರ್.

– **ಹೆಚ್.ಜೆ.ಪದ್ಮರಾಜು,** ತೋವಿನಕೆರೆ

ಬಾಳೆನಾರಿನ ಅಂಗಿ

ಬಾಳೆನಾರಿನ ಬಟ್ಟೆ ತೊಡುವ ಕಾಲ ಸನ್ನಿಹಿತವಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಚೆನ್ನೈನಿಂದ ಸುಮಾರು 20 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದ ಅನಕಪುತ್ತೂರಿನ ನೇಕಾರರು ಬಾಳೆನಾರಿನಿಂದ ಬಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬೆಳವಣಿಗೆ ನಡೆದದ್ದು ತಿರುಚಿಯ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಬಾಳೆ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಹಕಾರದಿಂದ. ಈ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ವರದಾನವಾಗಬಹುದು!

ನವದೆಹಲಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಅಂತರ ರಾಜ್ಯ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಮೇಳ 'ಹಾರ್ಟಿ ಸಂಗಮ್ 2009' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ತಾವು ನೇಯ್ದ ಬಾಳೆನಾರಿನ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಈ ನೇಕಾರರು ಇದೇ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬಣ್ಣ ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಮಂಕಾಗದ, ಮುದುಡಿಕೊಳ್ಳದ, ಗಂಜಿ ಹಾಕದಿದ್ದರೂ ನೀಟಾಗಿರುವ ಈ ಬಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಇಸ್ತ್ರಿಯ ಅಗತ್ಯವೂ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತಯಾರಕರು.

ಒಂದು ಕಿಲೋ ಬಾಳೆನಾರಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮೌಲ್ಯ ರೂ. 40 ಇದ್ದು ಒಂದೂವರೆ ದಿವಸದಲ್ಲಿ ಇದರಿಂದ ಎರಡು ಶರ್ಟ್‌ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದೆನ್ನುವ ಅಂದಾಜು ನೇಕಾರರದು. ಆದರೆ ಬಾಳೆನಾರಿನ ಶರ್ಟಿಗೆ ನಿಗದಿ ಪಡಿಸಿದ ಬೆಲೆ ರೂ. 450 ಸ್ವಲ್ಪ ದುಬಾರಿ. ಉತ್ಪನ್ನ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಬೆಲೆಯೂ ಕೊಂಚ ತಗ್ಗಬಹುದು.

'ಶೇ. ನೂರರಷ್ಟು ಬಾಳೆನಾರಿನಿಂದಲೇ ತಯಾರಿಸುವ ಈ ಬಟ್ಟೆಗೆ ಶೇ. ಅರವತ್ತರಷ್ಟು ಹತ್ತಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಅದರ ಬಾಳಿಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಬಾಳೆ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ನಿರ್ದೇಶಕ ಎಂ. ಎಂ. ಮುಸ್ತಾಫ.

– **ಅಂಕ್ನಳ್ಳಿ ಜಯರಾಂ**

ಇಡ್ಕಿದು ಗ್ರಾಮಕ್ಕೆ ವರವಾದ ರಸಾವರಿ

ರಸಾವರಿ ಕುರಿತಾದ ಲೇಖನ (ಅ.ಪ. ಜೂನ್ *2009*) ತುಂಬಾ ಉಪಯುಕ್ತ ಮತ್ತು ಸಕಾಲಿಕ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಪುತ್ತೂರು ಸಮಿಪದ ಇಡ್ಕಿದು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದೆ. ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ರಸಾವರಿಯ ವಿರಾಟ ರೂಪ ಮೊದಲ ಬಾರಿ ಕಂಡೆ, ಅಚ್ಚರಿ ಪಟ್ಟೆ.

ಸ್ವಾವಲಂಬನೆಯತ್ತ ಗಟ್ಟಿ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಡುತ್ತಿರುವ ಈ ಗ್ರಾಮದ ಬಹುತೇಕ ಕಡೆ ರಸಾವರಿ ತೊಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅರ್ಧ ಎಕರೆಯಿಂದ ಹತ್ತು ಎಕರೆ ತೋಟ ಇರುವವರೂ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿದಷ್ಟು ಲೆಕ್ಕಾಚಾರದ ತೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಲ್ಲವಾದರೂ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ರಸಾವರಿಯ ಬಹುಮುಖಿ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕಳೆದ ಆಗಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿನ ತಿರುಮಲೇಶ್ವರ ಭಟ್ಟರ 4000 ಲೀಟರ್ ಸಮರ್ಥ್ಯದ ತೊಟ್ಟಿ ತುಂಬಿತ್ತು. ಅವರಲ್ಲಿ ಆಗ ಇದ್ದಿದ್ದು ಒಂದೇ ಆಕಳು! 'ನಾಲ್ಕುನೂರು ಮರಕ್ಕೆ ಬಿಡಲಿಕ್ಕೆ ಸಾಕು. ಐದಾರು ವರ್ಷದಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಡಿದ್ದೇನೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯೇನು ಆಗಿಲ್ಲ, ಬೇರೇ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಆಗಿದೆ.." ಎಂದಿದ್ದರು.

ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ನಂಬಿ ಸ್ವಾವಲಂಬಿಯಾದ ಪದ್ಮನಾಭ ಸಪಲ್ಯ ಒಂದೂಕಾಲು ಎಕರೆಯಷ್ಟು ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಮೇವಿನ ಹುಲ್ಲು ಬೇಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಮೈಕ್ರೋ ಸ್ಪ್ರಿಂಕ್ಲರ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸ್ಲರಿ ಸಿಂಚನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಡಿಕೆ ತೋಟಕ್ಕೂ ಕೂಡಾ. ಆಳುಗಳ ಅವಲಂಬನೆ ಕಮ್ಮಿಯಾಗಿದ್ದು ಅವರಿಗೆ ಸಂತಸ ತಂದಿದೆ. ಉದಯ ಗೋವಿಂದಯ್ಯ ಸಾಕಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಅಡಿಕೆ ತೋಟ, ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ಹೊಂದಿದ್ದು ಎತ್ತರದ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ರಬ್ಬರನ್ನೂ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. ರಬ್ಬರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕಾಲುವೆಗಳ ಮೂಲಕ ತೆಳುವಾದ ಸ್ಲರಿನೀರನ್ನು ಹರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಭೂಮಿ ಫಲವತ್ತಾಗಿದೆ, ಮರಗಳು ಬೇಗನೆ ಸದೃಢವಾಗಿವೆ ಎನ್ನುತ್ತಾ ಮರದ ಮರಿ ಬೇರುಗಳು ಕಾಲುವೆಗೆ ಬಂದು ರಸ ಹೀರುವುದನ್ನೂ ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ.

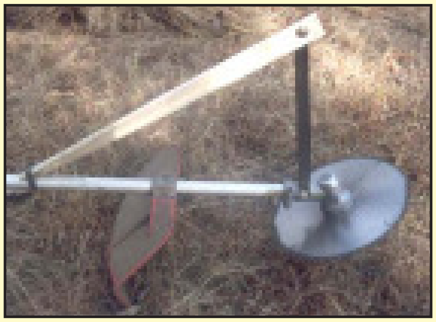
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಯದುಕುಮಾರ್, 'ನಿರಂತರವಾಗಿ ರಸಾವರಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವಾಗ ಕೆಲಸಮಯದ ನಂತರ ಪೊಟಾಶ್ ಅಂಶದ ನ್ಯೂನತೆ ಕಂಡುಬರಬಹುದು, ಆಗಾಗ ಅದನ್ನು ಹೊರಗಿನಿಂದ ಭರಿಸಬೇಕಾದೀತು. ಪೊಟಾಶನ್ನು ರಸಾವರಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಉಣಿಸದೆ ಬೇರೆಯಾಗೇ ನೀಡಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ತಿರುಮಲೇಶ್ವರ ಭಟ್. 'ಒಮ್ಮೆ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಪೊಟಾಶ್ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ನನಗೂ ಅನ್ನಿಸಿದೆ..' ಎಂದು ಅನುಮೋದಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಗ್ರಾಮದ ಪ್ರಮುಖರಾದ ಡಾ. ಕೃಷ್ಣ ಭಟ್ 'ರಸಾವರಿ, ಗೋ ಆಧಾರಿತ ಕೃಷಿ ನಮ್ಮ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಬೆಂಬಲಿಸಿ, ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿದಿವೆ,' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ರಸಾವರಿಯಲ್ಲಿರಬಹುದಾದ ವಿವಿಧ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಸ್ಪಷ್ಟ ಮಾಹಿತಿ ಅದರ ಬಳಕೆ, ಉಪಯೋಗಳನ್ನು ಹಿಗ್ಗಿಸಬಲ್ಲದೇನೋ.

– **ಪ್ರಕಾಶ ಭಟ್ ಕರ್ಕಿ,** ಪುತ್ತೂರು

ಕರಡ ಸವರಲು 'ಚಕ್ರಬ್ಲೇಡ್'!

ಕರಡ ಸವರುವುದು – ಇತರ ಕೃಷಿಯ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ನಿಗದಿತ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಆಗಬೇಕಾದ ಹೆಚ್ಚು ಶ್ರಮ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸ. ಇದನ್ನು ಹಗುರ ಮಾಡಲು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಕಳೆ ಕೊಚ್ಚುವ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಕೃಷಿಕರು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.



ಮುಂಡ್ಗಜಡ್ಡಿಯ ಪ್ರಭಾಕರ ಹೆಗಡೆ ಕಳೆ ಕೊಚ್ಚು ಯಂತ್ರವನ್ನು ಕರಡ ಸವರುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ 'ಬೇಕಾದಂತೆ' ವಿನ್ಯಾಸಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಯಂತ್ರ ಖರೀದಿಯೊಂದಿಗೆ ಏಳಿಂಚು ವ್ಯಾಸದ ಚಕ್ರಾಕಾರದ ಬ್ಲೇಡನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬ್ಲೇಡ್ ಮೂರೂವರೆ ಇಂಚಿನಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಕರಡ ಕತ್ತರಿಸುತ್ತದೆ.

ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿದ್ದ ರೀಪರ್ ಬ್ಲೇಡಿಗೆ ಕೆಲವು ಮಾರ್ಪಾಟುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಒಣ ಕರಡವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸುಲಲಿತವಾಗಿ ಕಡಿದಿದ್ದರು. ಈಗ ಹನ್ನೆರಡಿಂಚು ವ್ಯಾಸದ ದೊಡ್ಡ ಚಕ್ರದಂತಿರುವ ಬ್ಲೇಡನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಕರಡ ಕತ್ತರಿಸುವ ಜಾಗ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತು. ಇದು ಹಸಿ, ಅರೆಬರೆ, ಒಣ ಮತ್ತು ಪೂರ್ತಿ ಒಣಗಿದ ಕರಡವನ್ನು ಸಲೀಸಾಗಿ ಸವರುತ್ತದೆ.

ಚಕ್ರಬ್ಲೇಡನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ವಿಧದ ಕಳೆಕೊಚ್ಚುವ ಯಂತ್ರಗಳಿಗೂ ಅಳವಡಿಸಬಹುದು. ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಹದಿನಾಲ್ಕು ಇಂಚಿನ ಚಕ್ರವನ್ನೂ ಪ್ರಯೋಗ

● ಸೀತಾರಾಮ ಕಾನಳ್ಳಿ

ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. 'ಚಕ್ರ ದೊಡ್ಡದಾದಷ್ಟು ಯಂತ್ರದ ತೂಕವೂ ಹೆಚ್ಚಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಕಷ್ಟ.'

ಕಡಿದ ಕರಡ ಒಂದೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಬೀಳುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಬ್ಲೇಡಿನಿಂದ ಎರಡಡಿ ಹಿಂದೆ ಕಬ್ಬಿಣದ ಪಟ್ಟಿ ಬಿಗಿದಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ತುಂಡರಿಸಿದ ಕರಡದ ಹೊರೆ ಹಾಕಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಯಂತ್ರ ಬಳಸಿ ಪ್ರಭಾಕರ್ ಬಾಡಿಗೆ ನೆಲೆಯಲ್ಲೂ ಕರಡ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ!

ಪ್ರಭಾಕರ ಮಂಜುನಾಥ ಹೆಗಡೆ,
ಮುಂಡ್ಗಜಡ್ಡಿ,
ಅಂಚೆ : ಹೆಗಡೆಕಟ್ಟಾ,
ಶಿರಸಿ ತಾಲೂಕು – 581 403 ಉ.ಕ.
08384–247076 (ರಾತ್ರಿ 9ರಿಂದ 10)

ಐಡಿಇಐಗೆ ಆಶ್‌ಡೆನ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ

ಸರಳ ಟ್ರೆಡಲ್ ಪಂಪನ್ನು ರೂಪಿಸಿದ ಇಂಟರ್‌ನ್ಯಾಶನಲ್ ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ ಎಂಟರ್‌ಪ್ರೈಸಸ್(ಐಡಿಇಐ)ಗೆ ಈ ವರ್ಷದ 'ಆಶ್‌ಡೆನ್ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಸಾಧನೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿ' ಲಭಿಸಿದೆ.

ಲಂಡನ್‌ನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಸಮಾರಂಭದಲ್ಲಿ ವೇಲ್ಸ್‌ನ ರಾಜಕುಮಾರ ಈ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸಿಇಒ ಅಮಿತಾಬ ಸಾದಂಗಿ ಅವರಿಗೆ ಪ್ರಧಾನ ಮಾಡಿದರು.

ಐಡಿಇಐ ತಾನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದ ಟ್ರೆಡಲ್ (ಕಾಲ್ತುಳಿತದಿಂದ ನಡೆಸುವ) ಪಂಪುಗಳಿಗೆ ಪ್ರಪ್ರಥಮವಾಗಿ ಈ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪ್ರಾಪ್ತವಾಗಿದೆ. ಸಂಸ್ಥೆಯು ಟ್ರೆಡಲ್ ಪಂಪುಗಳಲ್ಲದೆ ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚದ ನೀರಾವರಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪ್ರಚುರಪಡಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಸೀಮೆಣ್ಣೆ ವಾಸನೆ ನಿವಾರಣಾ ಸೂತ್ರ

ಸೀಮೆಣ್ಣೆ (ಕೆರೋಸಿನ್, ಮಣ್ಣೆಣ್ಣೆ) ಯು ಅಂಟು, ಬಣ್ಣ, ಕೊಳೆ, ತುಕ್ಕು, ಗ್ರೀಸ್ ಹೀಗೆ ಹಲವು ತರಹೆ ಶುದ್ಧೀಕರಣಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲ ದ್ರವ್ಯ. ಆದರೆ ಕೈಗಳಿಗೆ ತಾಗಿದಾಗ ಅದರ ವಾಸನೆ ಎಷ್ಟು ಸೋಪ್‌ನಿಂದ ತೊಳೆದರೂ ಹೋಗದು. ಎಣ್ಣೆ ಹೋದರೂ ಅದರ ವಾಸನೆ ಬಡಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಬಿಡದು.

ಇದಕ್ಕೊಂದು ಸೂತ್ರ: ಒಮ್ಮೆ ತೊಳೆದ ನಂತರ ಕೈ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಕೊಬ್ರಿ ಎಣ್ಣೆ ಲೇಪಿಸಿ 4–5 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಸೋಪ್ ಯಾ ಬಾಗೆ, ಸೀಗೆ, ಕಡಲೆ ಹಿಟ್ಟು ಹೀಗೆ ಒಂದನ್ನು ಬಳಸಿ ತೊಳೆದರೆ ವಾಸನೆ ನೀಗುವುದು.

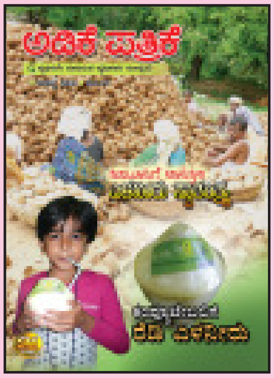
ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆ ಕಣಗಳು ಚರ್ಮವನ್ನು ತೂರಿ ವ್ಯಾಪಿಸುವುದು. ಕೊಬ್ರಿ ಎಣ್ಣೆ ಒಳಸೇರಿದ ಕಣಗಳನ್ನು ತನ್ನೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಚರ್ಮದಿಂದ (ತೊಳೆದಾಗ) ಬಿಡುವುದು.

– ವಿನ್ಸ್

ಬಾಂಗ್ಲಾ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಲಸು 'ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹಣ್ಣು'. ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 11333 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ 2.60 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಇಳುವರಿ.

ಪತ್ರಿಕೆಯ ಪ್ರಸಾರಕ್ಕೆ ಕೈಗೂಡಿಸಿ

- ಚಂದಾ, ನವೀಕರಣಕ್ಕಾಗಿ ಎಂಓ/ಡಿಡಿ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟವೇ? ನಿಮ್ಮಂಥವರಿಗಾಗಿಯೇ ಇದೆ ನಮ್ಮ ವಿಪಿಪಿ ಸೇವೆ. ಅದೂ ವಾಸ್ತವಿಕ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಶುಲ್ಕ ರೂ. 30 ಕ್ಕೆ.
- ವಿಪಿಪಿ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ನೀವು ಮಿಂಚಂಚೆ (adikepatrike@gmail.com), ದೂರವಾಣಿ (08251 – 231 240) ಮೂಲಕವೂ ಸಲ್ಲಿಸಬಹುದು. ಯಾವುದಕ್ಕೂ ನಮ್ಮ ಕಚೇರಿಯ ಶಾರದಾ/ಸುನೀತಾರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ.
- ಇಂಥವರು ಚಂದಾದಾರರಾಗಬಹುದು ಎಂದು ತಮಗನ್ನಿಸಿದವರ ವಿಳಾಸ, (ಫೋನ್, ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕವಾದರೂ ಸರಿ) ನೀಡಿ. ಒಂದು ಮಾದರಿ ಪ್ರತಿ ಕಳುಹಿಸಿ ಚಂದಾದಾರರಾಗುವಂತೆ ಕೋರುತ್ತೇವೆ.
- ನಿಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳ, ನಿಮ್ಮ ಹುಟ್ಟುಹಬ್ಬದಂದು ನಿಮ್ಮೂರಿನ ಶಾಲಾ–ಕಾಲೇಜಿಗೆ 'ಚಂದಾ ಉಡುಗೊರೆ' ನೀಡಬಹುದು.
- ಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ, ಮದುವೆ, ಗೃಹಪ್ರವೇಶ, ಉಪನಯನದಂತಹ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಉಡುಗೊರೆ ಚಂದಾ ಕಳಿಸಬಹುದು.
- ನಗರದಲ್ಲಿರುವ ತಮ್ಮ ನಿಕಟವರ್ತಿಗಳಿಗೆ, ಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ ತಾವು ಪ್ರೀತಿಪೂರ್ವಕ ಚಂದಾ ಉಡುಗೊರೆ ಕಳಿಸಬಹುದು. ನೆನಪಿರಲಿ, ಹಳ್ಳಿಯನ್ನು, ಕೃಷಿಯನ್ನು ಪ್ರೀತಿಸುವವರು ಅಡಿಕೆಪತ್ರಿಕೆಯನ್ನೂ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ.
- ನಿಮ್ಮೂರಿನಲ್ಲಿ ಅಪ ಏಜೆನ್ಸಿಗೆ ಆಸಕ್ತರಿದ್ದರೆ ಏಜೆನ್ಸಿ ಪಡೆಯಲು ಸಹಕರಿಸಿ. ಗೂಡಂಗಡಿ, ಹೋಟೇಲು, ಜೀನಸು ಅಂಗಡಿಯವರು ಅಥವಾ ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿಯೂ ಏಜೆನ್ಸಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. (ವಿವರಗಳಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ)
- ಹಳ್ಳಿ/ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಓಡಾಡಿ ಚಂದಾ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಉತ್ಸಾಹಿಗಳಿಗೆ ಆಕರ್ಷಕ ಕಮಿಶನ್. ಇಂಥವರು ನಿಮ್ಮ ಪರಿಚಯದಲ್ಲಿದ್ದರೆ ನಮಗೆ ತಿಳಿಸಿ.



ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಚಂದಾಕ್ಕಾಗಿ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ

ಫೋನ್/ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕ ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ ತಿಳಿಸಿ.

ವಿಪಿಪಿ ಮಾಡಲು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳಿ.

ವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.175, 3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ರೂ. 500

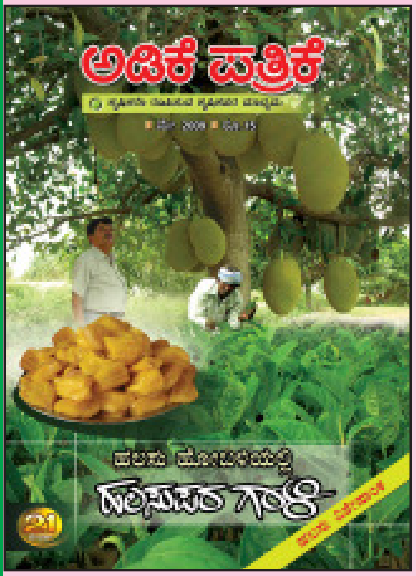
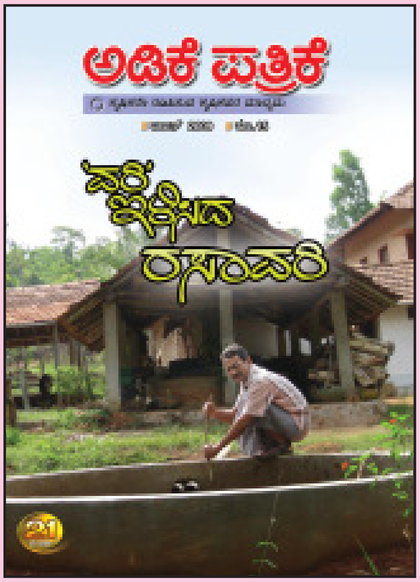
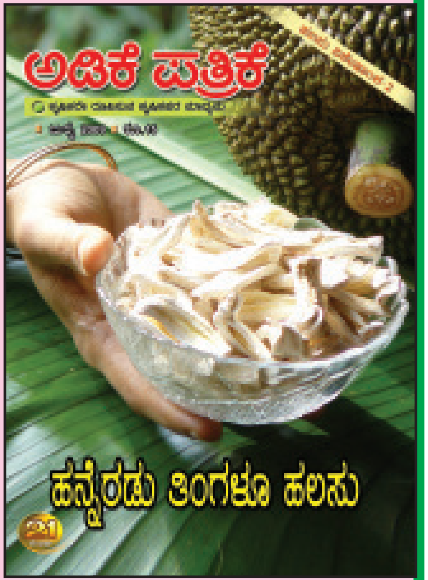
ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.820. + ವಿಪಿಪಿ ಶುಲ್ಕ ರೂ.30

ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ನವೀಕರಣಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯ

ವಿಳಾಸ:

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ,

ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ 29, ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಏಳ್ಮುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು – 574 201 (ದ.ಕ.) ಕರ್ನಾಟಕ

(08251) 231 240

ಮಿಂಚಂಚೆ : adikepatrike@gmail.com