

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ

ಜುಲೈ 2009 ■ ಕೂ.15

ಹಲಸು ವಿಶೇಷಾಂಕ-2



ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳೂ ಹಲಸು

21
ನೇ ವರ್ಷ



ಜುಲೈ 2009

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 21

ಸಂಚಿಕೆ 9

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

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:

ಶಂಕರ್ ಸಾರಡ್ಡ

ಡಾ. ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್. ಭಟ್

ಕಿನಿಲ ಅಶೋಕ್

ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ

ವಾಟಿ ಮಹಾಲಿಂಗ ಭಟ್

ಜಾಹೀರಾತು ನಿರ್ವಹಣೆ : ಶಾರದಾ. ಸಿ.

ಪ್ರಸಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ : ಸುನೀತಾ. ಕೆ.

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ (ಠ)

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ಎಸ್ಕಾರ್

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, ಏಳ್ಕುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು-574 201

☎ (08251) 231 240

adikepatrike@gmail.com

www.farmedia.org/adikepatrike.html



ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳೂ ಹಲಸು

04

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ



ಬೇಕೆಂದಾದಾಗ

ಹಲಸಿನ ಕಡುಬು, ರೊಟ್ಟಿ

09

● ಗ.ಮ.ತುಂಬೆಮನೆ



ಸಿದ್ಧ ಸೊಳೆ ಸಿಕ್ಕರೆ

ಚಿಪ್ಸ್ ಉದ್ದಿಮೆ ಉಜ್ಜಲ

12

● ಎಸ್ಸಿ



ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್

17

● ಅಣೇಕಟ್ಟೆ ವಿಶ್ವನಾಥ್



ಮುಖಪುಟ ಚಿತ್ರ:

ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ

ಗ್ರಾಮದರ್ಶನ

ರಬ್ಬರ್ 'ಕಿಳ್ಳಿ'

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಮಾಡುವ 'ಕಿಳ್ಳಿ'ಯಂತೆ ಈಗ ಲಾರಿ ಟ್ಯೂಬಿನದೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಕೇರಳದ ವಯನಾಡು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಇವನ್ನು ನೀರುಣಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಚಿತ್ರ: ಶ್ರೀ



ಮೂಡಲಿ ಹಲಸಿನ ಸರಬರಾಜು ಸರಪಳಿ

‘ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾವು ಹಣ್ಣುಗಳ ರಾಜನಂತೆ. ಆಗ್ನೇಯ ಏಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಈ ಪಟ್ಟ ಡೂರಿಯನ್‌ಗೆ. ಕೆಲವರ ಪ್ರಕಾರ ಮ್ಯಾಂಗೋಸ್ತೀನೇ ಫುಟ್ ಕಿಂಗ್. ಹವಾಯ್‌ಯಲ್ಲಿ ಒಹಲೋ ಬೆರಿ, ಪೋಹಾಗಳಿಗೆ ಈ ಸ್ಯಾನ. ಈಯೆಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ತಿಂದು ನೋಡಿದ್ದೇನೆ. ಅವುಗಳೆಲ್ಲಾ ಕಿಂಗ್ ಆದರೆ, ಹಲಸು ಕಿಂಗ್‌ಮೇಕರ್.’

ವಯನಾಡಿನ ಹಲಸು ಉತ್ಪನ್ನ ಉದ್ಯಾಟಿಸುತ್ತಾ ಈ ಮಾತು ಹೇಳಿದ್ದು ಹವಾಯ್‌ಯ ‘ಹಲಸಿನ ಹುಚ್ಚ’ (ಕ್ಸಮಿಸಿ, ಇದು ಅವರದೇ ವರ್ಣನೆ) ಕೆನ್ ಲವ್.

ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನ ವಿನಾಮಿಟ್ ಕಂಪೆನಿ ತನಗೆ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಬೇಕು. ನೀವು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುವ ಬೆಲೆ ಏನು? ಸೊಳೆಯಾಗಿಸಿ ಫ್ರೀಜ್ ಮಾಡಿ ಕಳಿಸಬಹುದೇ ಎಂದು ಈಗ ನೇರವಾಗಿ ಕೇಳಿದೆ. ನಮ್ಮದೇ ಹಣ್ಣಿನ ಮಹತ್ವ ಇತರರು ಹೇಳುವ ಸ್ಥಿತಿ ಬಂತಲ್ಲ!

ಕಳೆದ ಕೆಲವು ತಿಂಗಳುಗಳ ನಮ್ಮ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಧಾಳಾಗಿ ಎದ್ದುಕಂಡದ್ದು ಹಲಸಿನ ಪೂರೈಕೆ ಸರಪಳಿಯ ಅಭಾವ. ನಗರಗಳಲ್ಲಿ, ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ, ಕೊಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ಇತರ ಮುಂದುವರಿದ ದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಹಲಸು ಮತ್ತದರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬೆರಟೆ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಕೇರಳದ ಸಾಜ್ ಪುಡ್ಡ್ ಅವರನ್ನು ಮಾಹಿತಿ ಕೇಳಿದರೆ, ‘ಅದನ್ನು ಕೊಡುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಈ ವರ್ಷ ಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿಗೆ ತುಂಬಾ ಅಭಾವ. ಕೇರಳ ಅಥವಾ ಕರ್ನಾಟಕದಿಂದ ಹಣ್ಣು ಒದಗಿಸಬಲ್ಲ ರೈತಗುಂಪುಗಳ ಸಂಪರ್ಕ ಮಾಡಿಕೊಡಿ’ ಎಂಬ ವಿನಂತಿ.

ಮುಂಬಯಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ಬಾರಿಗೆ ತ್ರಿನಕ್ಷತ್ರ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟೊಂದು ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಪುಡ್ ಫ್ಲೆಪ್ಪಿವಲ್ ನಡೆಸಿತು. ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು. ಒಂದು ತಿಂಗಳು ನಡೆಸುವ ಉದ್ದೇಶವಿತ್ತು. ಆದರೆ ನಡುವೆಯೇ ನಿಂತಿತು. ಕಾರಣ ಗೊತ್ತೇ ? ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುವಿನ ಅಭಾವ!

ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಳ್ಳುವವರೇ ಇಲ್ಲ. ಕೊಳೆತುಹೋಗುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ಅಥವಾ 24 ಗಂಟೆ ದೂರದಲ್ಲಿ ನೂರರ ನೋಟು ಹಿಡಿದು ಕಾದವರಿಗೆ ನಿರಾಸೆ. ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಗಳಿಂದ ಆಯ್ದು ಬೇಕಾದಲ್ಲಿಗೆ, ಬೇಕಾದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸುವ ಯತ್ನವೇ ಆಗಿಲ್ಲ.

ಈ ವಿಪರ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ಮಂಗಳೂರಿನ ‘ಏಸ್ ಪುಡ್ಡ್’ನ ಎಂ.ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈಗಳ ಉದ್ಗಾರಕ್ಕಿಂತ ಬೇರೆ ಕನ್ನಡಿ ಬೇಡ. ‘ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಯುವವರಿಲ್ಲ. ಕೊಯ್ಯರೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸೊಳೆ ಒಟ್ಟು ಮಾಡುವವರಿಲ್ಲ; ಪೇಟೆಗೆ ತಂದು ಒದಗಿಸುವವರಿಲ್ಲ’, ಅವರು ವಿಷಾದಿಸುತ್ತಾರೆ, ‘ಇವಿಷ್ಟು ಮಾಡುವವರಿದ್ದರೆ ನಂತರದ್ದು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಕೇಳುವವರು ಧಾರಾಳ. ಚಿಪ್ಪಿಗೇ ಬೇಡಿಕೆ ಸಾಕಷ್ಟಿದೆ. ಇಲ್ಲೇ ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ಬಂದು ಚಿಪ್ಪ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಗಿರಾಕಿಗಳಿರುವಾಗ ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್ ಯಾಕೆ ಸ್ವಾಮೀ?’

ಈ ಕೊರತೆ ಇಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. ಹವಾಯ್ ದ್ವೀಪದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮೂರು ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಫಿಲಿಪ್ಪೀನರು ಮಾತ್ರ ಅದನ್ನು ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಕೆನ್ ಲವ್ ಎಂಟು ಗಿಡ ನೆಟ್ಟರು. ತಿಂದು ಋಷಿಪಟ್ಟರು. ಅದರ ಬೇರೆಬೇರೆ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಈಗ ಕೆಲವು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳೂ ಇವರಿಂದ ಅಂತರ್ಜಾಲದ ಮೂಲಕ ಹಲಸಿನ ಮಾರ್ಮಲೇಡ್, ಚಾಕೊಲೇಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಒಣ ಸೊಳೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆಯಂತೆ.

ಈಚೆಗೆ ಹವಾಯ್ ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ಒಂದು

ಸಮೀಕ್ಷೆ ನಡೆಸಿತು. ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು 650 ಮಂದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಟ್ಟು ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಕೋರಿತು. ಅವರಲ್ಲಿ ಈ ವರೆಗೆ ರುಚಿ ನೋಡದವರೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಇದ್ದರು. ‘ಬಿಳಿ’ ಮಂದಿಯ ಸಿಂಹಪಾಲು - 80ರಿಂದ 85 ಶೇ. - ಇದನ್ನು ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡರು! ಸರಾಸರಿ 75 ಶೇ ಮಂದಿಗದು ಹಿಡಿಸಿತ್ತು. ಕೊಳ್ಳಲು ಸಿಕ್ಕರೆ, ಇವರೆಲ್ಲಾ ಭಾವಿ ಗ್ರಾಹಕರಾಗುವವರು ಎಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟ.

ಈಚೆಗೆ ಕೇರಳ ಪತ್ತನಾಂತಿಟ್ಟ, ವಯನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಹಲಸಿನ ಮೇಳಗಳು ಕೊಟ್ಟ ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸ ಏನು ಗೊತ್ತೇ? ಅವರವರ ಕಲ್ಪನೆ ಮತ್ತು ಕ್ರಿಯಾಶೀಲತೆ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಹಲಸಿನ ತತ್ಕಾಲದ ಮತ್ತು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಉಳಿಯುವ ನೂರಾರು ಏಕೆ, ಸಾವಿರಾರು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಬಹುದು. ಒಳ್ಳೆಯದಾಗಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿದರೆ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಬರವಿಲ್ಲ.

ಮಾರಾಟ ಅನಂತರ. ಮೊದಲು ಮನೆ, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ತಯಾರಿ ನಡೆಯುವಂತೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸೋಣ. ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರಣೆ ಕೊಡಲು ಆಯಾಯಾ ಪ್ರದೇಶದ ಹಲಸಿನ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮತ್ತು ನೂತನ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳ



ಸುಲಭಬೆಲೆಯ ಪುಸ್ತಕಗಳು ಬರಲಿ. ಮೇಳಗಳು ವಾರ್ಷಿಕ ಆಚರಣೆಯಾಗಲಿ. ಅವು ಬರೇ ಮಾರಾಟ ಅಥವಾ ಭಾಷಣ / ಪೇಪರ್ ಪ್ರೆಸೆಂಟೇಶನ್ ಸೆಮಿನಾರುಗಳಾಗದೆ ಶ್ರೇಷ್ಠ ತಳಿಗಳ ಗುರುತು ಹಿಡಿಯುವ, ಕಸಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸುವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಚಾಲನೆ ಹೆಣೆಯುವ, ಹಲಸಿನ ಮಾನವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಕಡೆಗೂ ಗಮನ ಹರಿಸಲಿ.

‘ಸದೃಢ ಸರಬರಾಜು ಶೃಂಖಲೆ ರಚನೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ರಚಿಸುವುದೊಂದೇ ಉತ್ತಮ ಮಾರ್ಗ. ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರೇ ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಯ್ಯುವುದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಲ್ಲ. ಒಂದೆಡೆ ಪೂಲ್ ಮಾಡಿ

(ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿ) ಒಯ್ಯರೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆ ಪಡೆಯಲೂ ಅನುಕೂಲ, ಸಾಗಾಟವೂ ಹಗುರ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೇಂದ್ರ ಜೈವಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಇಲಾಖೆಯ ಯೋಜನೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿಯ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕ ಡಾ.ಕೆ. ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ತೂಬುಗೆರೆಯ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಫಲ ಕಾಣಿಸತೊಡಗಿದೆ. ನೇರ ಮಾರಾಟ ಆದಾಯವನ್ನು ಎರಡು - ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದೆ. ವಾಣಿಜ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹಲಸು ಬೆಳೆಸುವ ಒಲವು ಚಿಗುರಹತ್ತಿದೆ.

ರೈತ ಮನೋಭಾವ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿಳಿದಿರುವ ಡಾ. ಗೌಡ ಇನ್ನೊಂದು ಅಪ್ರಿಯ ಸತ್ಯವನ್ನೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. “ನಾವೇ ಒತ್ತಾಯ ಮಾಡಿ ಸಂಘ ಕಟ್ಟಿದ್ದಕ್ಕೆ ಆಯ್ದು ಅವರನ್ನೇ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದರೆ, ಈ ಜನ್ಮದಲ್ಲಿ ಸಂಘಟನೆ ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.” ಈ ದೇಶದ ಮೊದಲ ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ತಕ್ಷಣ ಅಲ್ಲದಿದ್ದರೂ, ನಿಕಟ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಾದರೂ ವಿದೇಶಕ್ಕೂ ಹಲಸು ಪೂರೈಸುವತ್ತ ಪರಿಶೀಲಿಸಬಹುದು. ಮೊದಮೊದಲು ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟರ್‌ಗಳ ಮೂಲಕವಾಗಿಯಾದರೂ. ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆಗಾಗಿ ಚೌಕಾಸಿ ಮಾಡುವ ಶಕ್ತಿ ಇವರಲ್ಲಿದೆಯಲ್ಲ.

ಪಾಠ ಸ್ಪಷ್ಟ. ಸಂಘಟಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಯತ್ನ. ಉತ್ಪನ್ನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡಿ ವಿದೇಶಕ್ಕೂ ಕೈಚಾಚುವ ಶ್ರಮ ಆರಂಭವಾಗಬೇಕಿದೆ. ಭಾರತ ಈ ಕೆಲಸವನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಶೀಘ್ರ ಆರಂಭಿಸದಿದ್ದರೆ ಆಮೆ ಮೊಲವನ್ನು ಹಿಂದಿಕ್ಕುವ ಕಠಿಣ ಮರುಕಳಿಸಿತು.

- ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ
shreepadre@gmail.com



ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳೂ ಹಲಸು

* ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ದೊಡ್ಡ ಉದ್ದಿಮೆ ಸ್ಥಾಪನೆ, ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶ ಖಂಡಿತ ಇರಲಿ. ಜತೆಜತೆಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಎಳೆಹಲಸು, ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಬಳಸುವಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಹೇಗೆ? ಇದು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ಹಲಸು ಹಾಳಾಗುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾದೀತು. ನಮಗದು ಗಣನೀಯ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಆದಾಯ ಮೂಲ ಆಗಬಹುದು. ಕೇರಳದ ಇಬ್ಬರು ರೈತರು ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಟ್ಟು ಗೆದ್ದಿದ್ದಾರೆ; ದೇಶಕ್ಕೇ ದಾರಿ ತೋರಿದ್ದಾರೆ.

ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿಟ್ಟು ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಕ್ರಮ ಹಿಂದೆಯೇ ಇತ್ತು. ಬೇರೇನೂ ತರಕಾರಿ, ಆಹಾರ ಸಿಗದಾದಾಗ ಇದು ಒಂದು ರೀತಿಯ ಆಪದ್ಬಾಂಧವ ಆಗಿತ್ತು. ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನ ಈಗ ಭಾರೀ ಮುಂದುವರಿದಿದೆ. ಮೂರು ತಿಂಗಳಷ್ಟೇ ಬೆಳೆದು ಸಿಗುವ ಹಲಸನ್ನು ವರ್ಷವಿಡೀ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಳಸುವ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸುಲಭ ವಿಧಾನ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದು ನಮಗೇಕೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ? ಯೋಚಿಸಿ ನೋಡಿ. ಬೆಳೆದದ್ದರಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಹಾಳಾಗಿ ಹೋಗುವ ನಮ್ಮ

ಹಲಸನ್ನು ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳೂ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡಿದರೆ ಎಷ್ಟೊಂದು ಲಾಭ! ಬೇಕೆಂದಾಗ ಅಡುಗೆಗೆ ತರಕಾರಿ, ದೋಸೆ, ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ಸಿದ್ಧ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು. ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶ, ಆಹಾರ ಕೊರತೆಗೆ ಪರಿಹಾರ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ಹೊಸ ಅವಕಾಶ, ಬೆಳೆಗಾರ - ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಕರಿಗೆ ಗಣನೀಯ ಆದಾಯವರ್ಧನೆ. ತರಕಾರಿ ಬೆಲೆ 10 - 12 ರೂಪಾಯಿಗಿಂತ ಕೆಳಗಿಳಿಯದ ದಿನಗಳಿವು. ಅಲ್ಲ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಶ್ರಮದಲ್ಲಿ ವನೆಯಲ್ಲೇ ಏನೇನೂ ವಿಷಾಂಶವಿಲ್ಲದ ಪೋಷಕಾಂಶಭರಿತ ಹಲಸಿನ 'ರೆಡಿ ಟು ಯೂಸ್'

ತರಕಾರಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದೇ?

ಶ್ಲಾಘನೀಯ ರೈತ ಯತ್ನ

ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಅಷ್ಟಾಗಿ ಚಿಂತಿಸಿದ್ದು, ಶ್ರಮಿಸಿದ್ದು ಕಾಣಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕೇರಳದ ಎರಡು ರೈತರು ಭರವಸೆ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕೋಟ್ಟಯಂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಜೋಸೆಫ್ ಲುಕೋಸ್ (61) ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾರ ಕುಟುಂಬದವರು. ತಂದೆ ದಿ. ಪಿ.ಎಸ್. ಲುಕೋಸ್ ಅನಾನಸು ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಉದ್ದಿಮೆ ನಡೆಸಿದವರು.

'ಗ್ರಾಮ' ಸದಸ್ಯೆಯರಿಂದ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವ ಗುಂಪು ಕಾಮಗಾರಿ



'ಪ್ರುಟೋಮ್ಯಾನ್' ವ್ಯಾಪಾರಿನಾಮದ ಈ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಈಗ ಇವರ ಸೋದರ ಸಂಬಂಧಿಗಳು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಓದಿದ್ದು ಕೆಮಿಕಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಆದರೂ ಕುಟುಂಬದ ಉದ್ದಿಮೆ ಲುಕೋಸ್ ಅವರಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಪಾಠ ಕಲಿಸಿದೆ.

ಚಿಕ್ಕಂದಿನಿಂದಲೇ ಹಲಸಿನ ನಂಟು. ಆಡಿದ್ದೂ ಅದರ ಎಲೆಯ ಆಟಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ. ಉಂಡದ್ದು ಅದರದೇ ಚಮಚದಲ್ಲಿ. ಹಸಿವು ನೀಗಿದ್ದು ಹಲಸಿನ ಪುಳುಕು (ಒಂದು ರೀತಿಯ ಉಪ್ಪುಕರಿಯಂತಹ ತಯಾರಿ). ಹಿಂದಿನಿಂದಲೇ ಈ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಹಂಬಲವಿತ್ತು. ಲುಕೋಸ್ ಅವರ ಅಪ್ಪ ಒಂದಷ್ಟು ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದರು ಕೂಡಾ.

ಆರೇಳು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಇವರ ಅತ್ತೆ ಒಬ್ಬರು

ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಸದಸ್ಯರು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಸಿಕ್ಕಾಗಲಷ್ಟೇ ಕೆಲಸ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಮಾರಾಟ ಒಂದು ತಲೆನೋವೇ ಅಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲುಕೋಸ್.

'ಗ್ರಾಮ' - ಹಲಸಿನ ಹನ್ನೆರಡು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುವುದು - ಒಣ ಕಾಯಿಸೋಳಿ, ಹುರಿದ ಗುಜ್ಜೆ, ಒಣ ಎಳೆ ಗುಜ್ಜೆ, ಹಲಸಿನ ಸೋಳಿ ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳ ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿ.

ಇವರು ಸೋಳಿ ಒಣಗಿಸಲು ಡ್ರೈಯರ್ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿಸಿದ ಕಾಯಿಸೋಳಿ ನೋಡಲೂ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ; ಒಂದು ವರ್ಷ ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್‌ಗೆ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲವಂತೆ. ಇದರಿಂದ ಹತ್ತಾರು ಬಗೆಯ ಪದಾರ್ಥ, ಉಪಾಹಾರ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. 'ಕೊಯ್ಲು ಅದೇ ದಿನ ಸೋಳಿ ಬಿಡಿಸಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ತಡ ಮಾಡಿದರೆ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲುಕೋಸ್.

ಸಂಜೆ ಮಕ್ಕಳು ಶಾಲೆ ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಕೊಡಲು ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದು.

ಕಾಯಿಸೋಳಿ ಮತ್ತು ಒಣ ಗುಜ್ಜೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ವೊದಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎನ್‌ಜೈಮುಗಳ ಚಟುವಟಿಕೆ ತಡೆದುಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು, ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಸೋಂಕು ತಡೆಯಲು ಈ ಹೆಜ್ಜೆ - ಇದನ್ನು ಬ್ಯಾಂಚಿಂಗ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಅರ್ಧ ಟನ್ನಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಖಾಲಿ

ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಈ ಜೋಸೆಫ್ ಲುಕೋಸ್



ಒಣ ಕಾಯಿಸೋಳಿ



ಹುರಿದ ಎಳೆ ಹಲಸು

ಸ್ವಂತ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಗುಜ್ಜೆ(ಎಳೆ ಹಲಸು)ಯನ್ನು ಡ್ರೈ ಮಾಡಿಕೊಡಲು ವಿನಂತಿಸಿದರು. ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಿಯಾಗಿದ್ದ ಅವರಿಗೆ ಈ ಆಹಾರದಿಂದ ಒಳ್ಳೆ ಫಲ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತಂತೆ. ಗುಜ್ಜೆಯಲ್ಲಿ ನಾರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇದೆ. 'ಓಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರುವಷ್ಟೂ ಇದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.'

ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಡ್ರೈಯರ್ ಇತ್ತು. ಆ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಮುಂದಿನ ಪ್ರಯತ್ನಗಳಿಗೆ ಬುನಾದಿಯಾಯಿತು. 2006ರಲ್ಲಿ ಭರಣಂಗಾನಂನಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮ (Group Rural Agricultural Marketing Association, GRAMA) ಸ್ಥಾಪನೆ. ಸದಸ್ಯರು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಒಟ್ಟು ಸೇರಿ ಮಾರಾಟ. ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಟಾಫಿ, ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ಟಾಫಿ, ಹಲಸಿನ ಒಣ ಕಾಯಿಸೋಳಿ - ಹೀಗೆ ತಂತಮ್ಮ ಹಿತ್ತಿಲಿನ ಬೆಳೆಗಳ ಕೊನೆ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿ, ಮಾರಾಟ. ವಸ್ತುಪದಾರ್ಥನ, ಮೇಳಗಳೇ ಮುಖ್ಯ ಮಾರಾಟ ಕೇಂದ್ರಗಳು.

ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಯತ್ನ

'ನಾವಿನ್ನೂ ತುಂಬಾ ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಈ ಕೆಲಸ

ಒಣಗಿಸಿದಾಗ ಹಸಿ ತೂಕದ ಆರರಲ್ಲೊಂದು ಭಾಗವಾಗುತ್ತದೆ. ಪುನಃ ನೆನೆಸಿದಾಗ, ಹೆಚ್ಚುಕಮ್ಮಿ ಮೊದಲಿನ ತೂಕಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರ ಬರುತ್ತದೆ. ಎರಡು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿ ಬೇಕಾದ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. 'ಗ್ರಾಮ' 200 ಗ್ರಾಮಿನ ಒಣ ಕಾಯಿಸೋಳಿ ಮಾರುವುದು 20 ರೂ.ಗೆ.

ಒಂದೂವರೆ ತಿಂಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಪಾಮ್‌ನೈಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಇವರು 'ಟೆಂಡರ್ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಫ್ರೈ' ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಮತ್ತೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. ಬೆಲೆ 200 ಗ್ರಾಮಿಗೆ 25 ರೂ. ಈಗಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಇದರ ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್ ಆರು ತಿಂಗಳು.

ಇದೇ ರೀತಿಯ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ಅತಿ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಹರಿದು ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರೀತಿಯ ಅಡುಗೆಗೆ ಯೋಗ್ಯ. ಒಣ ಕಾಯಿಸೋಳಿ ಮತ್ತು ಬೀಜದ ಹುಡಿಗೆ ಹುರಿದ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ 'ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿ' ತಿರುವಾಂಕೂರಿನ ಇದೇ ಹೆಸರಿನ ಅಕ್ಕಿಪುಡಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯ.

ವರ್ಷದ ಅಲ್ಪಕಾಲದ ಉತ್ಪಾದನೆಯಿಂದ 'ಗ್ರಾಮ' ಅರ್ಧ ಟನ್ನಿನಷ್ಟು ಹಲಸು, ಎಳೆ ಹಲಸುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾರಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇವರು ಹೊರಗಿನಿಂದ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಮೂರು ವಸ್ತುಪದಾರ್ಥನಗಳಲ್ಲೇ ಇಷ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನ ಖಾಲಿ. ಇವನ್ನು ಖರೀದಿಸಿದವರು ಉತ್ತರ ಭಾರತೀಯರೋ, ವಿದೇಶಿಗಳೋ ಅಲ್ಲ. ಸ್ಥಳೀಯ, ಹಲಸಿನ ಪರಿಚಯ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಇರುವ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಎನ್ನುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ.

'ಈಟ್ ವಾಟ್ ಯು ಕ್ಯಾನ್, ಕ್ಯಾನ್ ವಾಟ್ ಯು ಕಾಂಟ್ ಈಟ್' ಎನ್ನುವ ತತ್ವದಲ್ಲೆ 'ಗ್ರಾಮ'ಕ್ಕೆ ನಂಬಿಕೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲುಕೋಸ್. 'ಯಾವುದೇ ಹಣ್ಣು-ತರಕಾರಿ ತಾಜಾ ಇದ್ದಾಗ ಇರುವ ರುಚಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದಾಗ ಸಿಗದು. ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟೂ ಫ್ರೆಶ್ ಆಗಿ ಬಳಸೋಣ. ಮಿಕ್ಕುಳಿದು ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದನ್ನಷ್ಟೇ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡೋಣ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ವರೆಗೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಬಗ್ಗೆ ತೃಪ್ತಿಯಿಲ್ಲ. ಈಗ ಮಾಡಿರುವುದು ತೀರಾ ಸಾಧಾರಣ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್.



ತನ್ನ ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಪ್ರದರ್ಶಿಸುತ್ತಿರುವ ಜೇಮ್ಸ್ ಪಿ. ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ

'ಗ್ರಾಮ'ದ ಸದಸ್ಯೆ ಡೈಸಮ್ಮ ಸೆಬಾಸ್ತಿಯನ್ ಚೊವಾಟ್ಟುಕುನ್ನಿಲ್ ಪ್ರಕಾರ ಊರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಋತು ಕಳೆದ ನಂತರ ಇವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. "ನಾವು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಾರ ಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬಳಸಿ ನೋಡಿದವರು ಮೆಚ್ಚುಗೆ ಸೂಚಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಲಂಡನ್ನಿನಲ್ಲಿರುವ ನನ್ನ ಸೋದರಸಂಬಂಧಿ 'ಇದು ತಾಜಾ ಹಲಸಿನದೇ ರುಚಿ ಕೊಡುತ್ತಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಿದರೆಂದರೆ ಸೈ, ದೊಡ್ಡ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ.

ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಪ್ರಯತ್ನ

ಪಾಲಕ್ಕಾಡ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಾಂಚೇರಪುಳದ ಕೃಷಿಕ ಜೇಮ್ಸ್ ಪಿ. ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ (62) ಕಳೆದೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಬಗ್ಗೆ ತಲೆ ಹುಣ್ಣಾಗಿಸಿದವರು. ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಿರಿಯೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಇರುವ ಇವರಿಗೆ ಕನ್ನಡ ಮಾತಾಡಲು ಬರುತ್ತದೆ.

ಇವರ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ 63 ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿವೆ. ತಂದೆ ತಿರುವಾಂಕೂರಿನಿಂದ ಈ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಬರುವಾಗ ತಂದು ನೆಟ್ಟವೂ ಇವುಗಳ ಸೇರಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ತನ್ನ ನಂತರವೂ ಇದನ್ನು ಕಡಿಯಬಾರದು ಎಂದು ತಾಯಿಯಿಂದ ತಾಕೀತು. ಹಾಳಾಗುವ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ಏನಾದರೂ ಮಾಡಲು ಕಲಿತರೆ ಕಷ್ಟಕಾಲಕ್ಕೆ ಆದೀತು ಅನಿಸಿತು.

ಮೂರು ವರ್ಷ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಿದರು. ಅದಕ್ಕೆ ಆಳುಗಳ ಅವಲಂಬನೆ ಹೆಚ್ಚು. ಲೇಬರ್ ಕಡಿಮೆ ಸಾಕಾಗಿ, ಒಳ್ಳೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಆಗಬಲ್ಲ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕಾಗಿ ಚಿಂತನೆ ಸುರು. 'ಈ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಗುರು ಇಲ್ಲ. ಐಡಿಯಾಗಲಿಲ್ಲ ನನ್ನದೇ; ಆದರೆ ಅವನ್ನು ಕಾರ್ಯಕ್ಕೈಸುವುದು ಹೆಂಡತಿ ಲೀಲಾಮ್ಮ ಜೇಮ್ಸ್. ಆಕೆ ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ ಪದವೀಧರೆ.'

ಇವರದು ಒಂದು ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡುವ

ಘಟಕವಿದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಡ್ರೈಯರ್ ಹಲಸಿನ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಯಿತು. ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಕೋರಿ ಪಾಲಕ್ಕಾಡಿನ ಐಆರ್‌ಟೀಸಿಗೆ (ಇಂಟಗ್ರೇಟೆಡ್ ರೂರಲ್ ಟೆಕ್ನಾಲಜಿ ಸೆಂಟರ್)



ಜೇಮ್ಸ್‌ರ ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು (ಮೇಲೆ), ಒಣ ಎಳಹಲಸು (ಬಲ)



'ಗ್ರಾಮ'ದ ವಿಶಿಷ್ಟ ತಯಾರಿ - ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿ (ಎಡ) ಮತ್ತು ಸೊಳೆಯ ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿ (ಬಲ)

ಹೋದರು. ಅವರು ಒಂದಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ ಕೊಟ್ಟರು. ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗಾಗಿ ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯದ ವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮಂಡಳಿ ಲೀಲಾಮ್ಮ ಜೇಮ್ಸ್ ಅವರಿಗೆ 3.46 ಲಕ್ಷ ರೂ.ಗಳ ಯೋಜನೆ ಮಂಜೂರು

ಮಾಡಿತು.

ಮೂರು ಒಣ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಒಣ ಹಣ್ಣು, ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆ, ಒಣ ಗುಜ್ಜೆ - ಹೀಗೆ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಇವರು ಹಲಸಿನಿಂದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ನಾಲ್ಕೂವರೆ ಕಿಲೋ ಹಸಿ ಸೊಳೆ ಒಂದು ಕಿಲೋ ಒಣ ಸೊಳೆಯಾದರೆ, ಒಂದು ಕಿಲೋ ಒಣ ಗುಜ್ಜೆ ಸಿಗಲು 13 ಕಿಲೋ ಹಸಿ ಗುಜ್ಜೆ ಬೇಕಂತೆ. 'ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ಅಸಲು ಹೆಚ್ಚು; ಆದರೆ ಪಲ್ಯ ಮಾಡಲು ಒಂದು ಚೂರು ಇದ್ದರೆ ಸಾಕು.'

ಜೇಮ್ಸ್ ಅವರಿಗೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಅಥವಾ ಇದರಿಂದ ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭ ಹೊಂದುವ ಗುರಿ ಇಲ್ಲವಂತೆ. ಹೆಚ್ಚಿಷ್ಟು ಜನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಲಿ ಎನ್ನುವ ಮಹದಾಸೆ. ಇವರ ಫಾರ್ಮ್ ಕ್ಲಬ್ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಏಪ್ರಿಲ್ 28ರಂದು ಕಾಂಚೇರಪುಳದಲ್ಲಿ ಏಕದಿನದ ಹಲಸು ಉತ್ಸವ ನಡೆಸಿದ್ದರ ಉದ್ದೇಶವೂ ಇದುವೇ.

ಅದರಲ್ಲಿ ಇವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ ನಡೆದಿತ್ತು. ನೋಡಿದ ಜನ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡು 'ನಮಗೂ ಕಲಿಸಿಕೊಡಿ' ಎಂದರಂತೆ. ಇಂಥವರಿಗಾಗಿಯೇ ಮೇ 14ರಂದು ಜೇಮ್ಸ್ ತನ್ನ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಒಂದು ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಿದರು. 50 - 60 ಜನ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು. 'ಕಲಿತು ಮಾರಾಟ ಮಾಡದೆ ಇದ್ದರೂ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ತಯಾರಿಸಿ



ಹಲಸು ಕೊಳೆತುಹೋಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದಲ್ಲ; ನಾವೇ ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳೂ ತಿನ್ನಬಹುದಲ್ಲಾ' ಎಂಬ ಹಾರೈಕೆ.

'ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು, ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಸೆಮಿನಾರ್ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲೇ ಕಾಲ ಕಳೆಯುತ್ತವೆ. ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶ ಮುಂದುವರಿಯುವುದು ಕಾಣುತ್ತಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ದೂರು. ಯಾವುದೇ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ರೈತನಿಗೆ ಪ್ರಯೋಜನ ತರಬೇಕು. ಈ ದೃಷ್ಟಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಇವರು ತಮ್ಮ ಪಂಚಾಯತಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು 'ಜ್ಯಾಕ್ ಅಸೋಸಿಯೇಶನ್' ರೂಪಿಸಿಹೊರಟಿದ್ದಾರೆ. ಪಂಚಾಯತ್ ಮೂಲಕ ನಬಾರ್ಡ್ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಊರಲ್ಲಿ ಐದು ಡ್ರೈಯರ್ ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕೆಂದಿದೆ.

ಹದಿನಾಲ್ಕು ಕಿಲೋದ ಒಂದು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ 6 ಕಿಲೋ ಸೊಳೆ, ಒಂದೂವರೆ ಕಿಲೋ

ಬೀಜ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಒಣಗಿಸಿದರೆ 1.33 ಕಿಲೋ ಸೊಳೆ ಸಿಗಬಹುದು. ನಲುವತ್ತರಿಂದ 50 ಡಿಗ್ರಿ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಆರು ಗಂಟೆ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಉಷ್ಣತೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣ ಅತಿ ಮುಖ್ಯ.

ಬ್ಲಾಂಚಿಂಗ್ ಅನಿವಾರ್ಯ

ಜೇಮ್ಸ್ ಕೂಡಾ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಬ್ಲಾಂಚ್ ಮಾಡಿಯೇ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಡ್ಲಿ ಕುಕ್ಕರಿ ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವುದು ಇವರು ಅನುಸರಿಸುವ ಮಾರ್ಗ. 'ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.' ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಮೊದಲು ಸುಣ್ಣದ ತಿಳಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಅನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿಸಲು ಯಾವಾಗಲೂ ಡ್ರೈಯರಿನ ಆಶ್ರಯ. ಇವರ ಒಣ ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆ ತುಂಬಾ ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಡಿಟ್ಟರೆ ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಾಲ ಉಳಿಯಲು ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲವಂತೆ. ಗುಜ್ಜೆ (ಎಳೆ ಹಲಸು) ಮಾನವ ಶರೀರದ ರಕ್ತದ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಕೊಲೆಸ್ಟರಾಲ್ ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹಲವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಆಧಾರ ತನಗಿನ್ನೂ ಸಿಕ್ಕಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಏನೂ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸದೆ ಒಣ ಸೊಳೆ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. 'ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿಗಳ ಬೆಲೆ ಒಂದೇ ಸವನೆ ಏರುತ್ತಿದೆ. ಹಲಸನ್ನು ಬಳಸಿ ಇವುಗಳ ಮೇಲಿನ ಅವಲಂಬನೆ ಕುಗ್ಗಿಸಬಹುದು. ತಿರುವಾಂ ಕೂರಿನಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಮಂತರೂ ಕೂಡಾ ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ - ಸಂಜೆ ಹಲಸಿನ ತಯಾರಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.'

ಇಟ್ಟಿಗೆ ಒಯ್ಯಲು 20 ಕಿಲೋ ಒಣ ಸೊಳೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂದು ಒಬ್ಬರು ಈಚೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. 'ಕೊಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಇತರ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿರುವ ಮಲೆಯಾಳಿಗಳಿಗೆ ಹಲಸು ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಅದಕ್ಕೆ ಇರುವ ಬೇಡಿಕೆ ಅಗಾಧ. ಜನ ಒಗ್ಗಟ್ಟಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ, ಪ್ರತಿ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲೂ ಹಲಸು ಕೊಳೆಯದಂತೆ ಮಾಡಬಹುದು.'

ರೈತಸೇವೆ ಡ್ರೈಯರ್‌ಗಳು ಸುಲಭ ಬೆಲೆಗೆ ಸಿಕ್ಕುವಂತಾಗಬೇಕು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೇಮ್ಸ್. ಈಗಿನ ಅವರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಯೋಜನೆ ಎರಡು ವರ್ಷ ಕಾಲ ನಡೆಯಲಿದೆ. 'ಆಸಕ್ತರು ಯಾರು ಬೇಕಾದರೂ ಮುಂದಾಗಿ ತಿಳಿಸಿ ಬಂದರೆ ಕಲಿಸಿಕೊಡುತ್ತೇನೆ. "ಆದಷ್ಟು ಜನರಿಗೆ ಉಪಕಾರ ಆಗಲಿ" ಎನ್ನುವ ಜಾಯಮಾನ.



ಜೇಮ್ಸ್‌ರ ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆ

ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಆರಂಭಿಸುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಜೇಮ್ಸ್‌ಗೆ ಹಲವು ಅಸೌಖ್ಯಗಳಿದ್ದುವಂತೆ. 'ಈಗ ನೋಡಿ, ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆ-ಕಸಾಲೆಯೂ ಬಾಧಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದು ರೈತಹಿತದ ಕೆಲಸ. ಆ ಕಾರಣದಿಂದಲೇ ಈ ಗುಣ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು' ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ವಿಶ್ವಾಸ.

ಸಾಧ್ಯತೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಅಡ್ಡಿಗಳು

'ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯ ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಿ ನೂಡಲ್ ಮಾಡಬಹುದು, ಸಿಹಿ, ಹುಳಿಯ ಮ್ಯಾಕರೋನಿ ಮಾಡಬಹುದು. . . . ಎಂದು ಹತ್ತಾರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನೇ ಲುಕೋಸ್ ಎದುರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವಕಾಶಗಳು ಅಷ್ಟೊಂದು ವಿಪುಲ. ಅದು ಇಲ್ಲದಾಗುವುದು ನಿಮ್ಮ ಕಲ್ಪನಾಶಕ್ತಿ ಸ್ಥಗಿತವಾದಾಗ ಮಾತ್ರ.'

'ಸರಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ರಬ್ಬರಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಹಲಸು ತರಬಲ್ಲದು. ಆದರೆ ಹಣದ ಮುಖ ಮಾತ್ರ ನೋಡಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಇಳಿಯಲು ನಾನು ಯಾರಿಗೂ ಸಲಹೆ ಮಾಡಲಾರೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು. ಒಂದೇ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟ ಎನ್ನುವ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯನ್ನೂ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

'ಸರ್ಕಾರ ಹಲಸು ನಮ್ಮ ಆಹಾರ ಸಮಸ್ಯೆ ನೀಗಿಸ ಬಲ್ಲುದು ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಜನರಿಗೆ ಮನದಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಕೊಡಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿಗಾಗಿ, ಚಿಪ್ಸ್ ಮತ್ತಿತರ ಬೇರೆಬೇರೆ ಉಪಯೋಗಗಳಿಗೆ ಆಗುವ ಹಲಸಿನ ಮರ ಗುರುತಿಸಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನ ಅಗತ್ಯ.'

'ಕೂಲಿ ತುಂಬಾ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗಿರುವುದು ದೊಡ್ಡ

ತೊಡಕು. ನಮ್ಮ ಜನ ದುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧರಿದ್ದರೆ ಹಲಸು ಅದಷ್ಟೋ ಉನ್ನತ ಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋಗಲು ಸಾಧ್ಯ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಯಾಂತ್ರೀಕರಣಕ್ಕೆ ಮೊರೆ ಹೋಗುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾದೀತು.'

'ಸಣ್ಣ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದಿಂದಲೂ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಯಶಸ್ಸು ಪಡೆದಂತಹ ಕೇರಳದ ಪಾರಯಿಲ್ ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್‌ನಂತಹ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ನಮ್ಮೆದುರಿಗೇ ಇವೆ. ಇಂದು ಕೃಷಿಯ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ಹಿಡಕೊಂಡು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೋಗುವ ರೈತನ ಬಗ್ಗೆ ಇವರಿಗೆ ಅವಿಶ್ವಾಸವಿದೆ. ಹಾಳಾಗುವ ಆಹಾರ ಸಂಪನ್ಮೂಲವನ್ನು ಸದುಪಯೋಗ ಪಡಿಸುವ ಯಾವುದೇ ಯತ್ನ ಸೇವೆಯೇ ಹೌದು. ಅಂಥವರಿಗೆ ಕಿರುಕುಳ ಕೊಡುವ ಈಗಿನ ಅಧಿಕಾರಿಶಾಹಿ ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಬದಲಾಗಬೇಕು.'

'ಸಾಧಾರಣ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಏಕೀಕೃತ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ವಿದೇಶದಿಂದ ಬಂದ ಯಾವ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನೂ ಬೇಕಾದಂತೆ ಮಾರಬಹುದು. ನಾವು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಮಾಡಿದ್ದನ್ನು ಮಾರಲು ಲಂಚ ಕೊಡಬೇಕು.'

'ನಾನು ನೂರೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳಿ ಕೊಡಬಲ್ಲೆ. ಆದರೆ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಎದುರಿಟ್ಟು ಕೊಡುವ ಕಿರುಕುಳಕ್ಕೆ ಮದ್ದಿಲ್ಲ. ಕೃಷಿಕರ ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಲು ಕೃಷಿಭವನದಲ್ಲೇ ಏಕಕಿಂಡಿ ಮೂಲಕ ಪರವಾನಿಗೆ ಕೊಡುವಂತಾಗಬೇಕು.'

ಏನೇ ಇರಲಿ, ನಮ್ಮ ರೈತಪರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು, ಬ್ಯಾಂಕುಗಳು, ರೈತಗುಂಪುಗಳು ಲುಕೋಸ್ ಮತ್ತು ಜೇಮ್ಸ್ ತೆರೆದಿಟ್ಟ ಈ ಹಲಸಿನ ಭವಿಷ್ಯದ ಬಾಗಿಲನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡರೆ, ಹಲಸಿನ ಶಾಪಮೋಕ್ಷದತ್ತ ಅದು ದೊಡ್ಡ ಹೆಜ್ಜೆಯಾದೀತು. ಜಗತ್ತಿನ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಹಣ್ಣಿನ ಮಹತ್ವಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಾನ ಸಿಗುವಂತಾದೀತು. ❖

ಲುಕೋಸ್ ಜೋಸೆಫ್

0482 - 2236502 (ಮನೆ),

2236224 (ಕಚೇರಿ), 09446274691

ಜೇಮ್ಸ್ ಪಿ. ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ 04924 - 238347,

09446294239

ಜನ ಮೆಚ್ಚಿದ ವೈನ್

ಐದು ವರ್ಷಗಳ ಸತತ ಶ್ರಮದಿಂದ ಜೇಮ್ಸ್ ಹಲಸಿನ ವೈನ್‌ನೂ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಇದು ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಒಣ ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ದೆಹಲಿಯ ಪ್ರಗತಿ ಮೈದಾನದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಕೊಟ್ಟರು. ರುಚಿ ನೋಡಿದವರೆಲ್ಲಾ ತುಂಬಾ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡರಂತೆ. 'ಎಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿತು' ಎಂದು ಕೇಳಿದರಂತೆ.

'ವೈನ್ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಏರುಪೇರಾದರೂ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಅಭ್ಯಾಸವಾಗಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ವೈನ್ ತಯಾರಿಗೆ ಪರವಾನಿಗೆ ಇಲ್ಲ. ತಾನು ಐದು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ತಯಾರಿಸಿದ ವೈನ್ ಈಗಲೂ ಏನೂ ಹಾಳಾಗಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೇಮ್ಸ್. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ನೋಡಿದರೆ, ವೈನ್ ತಯಾರಿ ರೈತರಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಆದಾಯಕರ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ರುಚಿ ನೋಡಿದ ವಿದೇಶೀಯರು ದ್ರಾಕ್ಷಿ ವೈನಿಗೆ ಏನೂ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಚಿಪಗಿಯ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಶ್ರೀಕಾಂತ ಹೆಗಡೆ ಕಳೆದ ವರ್ಷದಿಂದೀಚೆಗೆ ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನೇ ತಂದಿಲ್ಲ. ಇವರಿಗೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಲು ಉದ್ದು ಬೇಕಿಲ್ಲ. ವರ್ಷದ ಯಾವ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಈ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೆಳ್ಳವು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಉದ್ದು ಬೇಡ.

ಕಳೆದ ನಾಲ್ಕೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಸೀಸನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 40 ಕಿಲೋ ಒಣ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಹಿಟ್ಟನ್ನು 1 : 1, 2 : 1 ಅಥವಾ 75 : 25 ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ತೆಳ್ಳವು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿದರೆ ತಾಜಾ ಸೊಳೆಯ ದೋಸೆ ತೆಳ್ಳವಿಗೂ ಇದಕ್ಕೂ ಸ್ವಲ್ಪ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇದೆಯಂತೆ. ತಾಜಾ ಸೊಳೆಯದರ ಆ ಪರಿಮಳ ಇದರಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಹಲಸಿನ ದೋಸೆ ಯಾರಿಗೆ ಬೇಡ? 'ಕಾವಲಿಗೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಹೊಯ್ದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗುತ್ತೆ; ನಸು ಸಿಹಿಯೂ ಇರುತ್ತೆ.'

ಮಗೆಕಾಯಿ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಅದರ ತೆಳ್ಳವಿಗೇ ಮೊದಲ ಮಣೆ. ಏನಿದ್ದರೂ ನಡುನಡುವೆ ಈ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೆಳ್ಳವು ಮುಂಜಾವಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. 'ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಜನ ಇದ್ದೇವೆ. ಎರಡು ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿ, ಒಂದು ಲೋಟ

ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದೆ. (ಅಪ್, ಜುಲೈ, 08)

ಈ ತಯಾರಿಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲ ಗೃಹಿಣಿಯರೂ ಮಾಡಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಒಣ ಸೊಳೆಯ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬಂಧುಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟು ಕಳಿಸಿದ್ದು, ಅವರೂ ದೋಸೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಊರಿನ ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘದ ಮಹಿಳೆಯರೊಂದಿಗೆ ಈ ವಿಷಯ ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಇನ್ನೂ ಸುತ್ತಲಿನವರು ಒಣ ಸೊಳೆ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿದಂತಿಲ್ಲ.

ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಅವರಿಗೆ ಒಣ ಸೊಳೆ, ಅದರಿಂದ ದೋಸೆ ತಯಾರಿಯ ಮಾಹಿತಿ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಅರಭಾವಿಯ ಕಿತ್ತೂರು ರಾಣಿ ಚೆನ್ನಮ್ಮ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ ಕೊಟ್ಟ ತರಬೇತಿಯಿಂದ.

ವರ್ಷದ ಯಾವ ತಿಂಗಳಲ್ಲೇ ಆಗಲಿ ಹಲಸಿನ ತೆಳ್ಳವು, ದೋಸೆ ಮಾಡುವುದು ಈ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸಲೀಸು.



ಹಲಸಿನ ಗರಿಗರಿ ತೆಳ್ಳವು



ವರ್ಷ ಕಳೆದರೂ ರುಚಿ ಇಳಿದಿಲ್ಲ



ಒಣ ಕಾಯಿ ಸೊಳೆ ಹುಡಿ

ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಹಲಸಿನ ತೆಳ್ಳವು

ತುಂಬ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಬೇಕಾದರೆ ಅಕ್ಕಿಯ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕು. ಮತ್ತೆಗೆ ಬೇಕಾದರೆ ಹಲಸಿನ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಿಂದಿನ ದಿನವೇ ಅರೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಅಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಯದಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಇವರು ಆಯಾಯ ದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಈ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. 'ನಮ್ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಕೆಂದಾಗ ಹಲಸಿನ ತೆಳ್ಳವು ದೋಸೆ' ಎಂದು ಖುಷಿಯಿಂದ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೇ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಆರೇಳು ಗಂಟೆಯಂತೆ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಾರ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿ ಕಿಲೋ ಹಸಿ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಗೆ 200 ಗ್ರಾಂ ಒಣ ಸೊಳೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. 'ಇದಕ್ಕೆ ಬಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಅಂಬಲಿ, ಯಾವುದಾದರೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಬೀಜ ಮಾತ್ರ ತೆಗೆದರೆ ಸಾಕು, ಸೊರೆ ಮತ್ತು ಬೀಜದ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ಒಣಗಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಬಹುದು' ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ಅನುಭವ.

ಹಲಸಿನ ಹುಡಿ ಹಾಕ್ಕೊಂಡೆ ಒಂದು ಸಲಕ್ಕೆ ಧಾರಾಳ. ಅರೆಯುವಾಗ ಹಿಟ್ಟು ತೆಳ್ಳಗೆ ಕಂಡರೂ, ಒಣ ಹಲಸಿನ ಪುಡಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆದಾಗ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಣ ಸೊಳೆಯಿಂದ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಹತ್ತಾರು ಅಡುಗೆ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಾಡುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾರೆ.

● **ಡಾ. ಎಸ್.ಎಲ್. ಜಗದೀಶ್**
ಚಿತ್ರಗಳು: **ಡಾ. ಲಕ್ಷ್ಮೀನಾರಾಯಣ ಹೆಗಡೆ**

ಸಾಂಬಾರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಪೊಳದಿ (ಬಿಳಿ ಹುಳಿ), ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಸೊಳೆ ಬಜ್ಜಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ 2 - 3 ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಯಾವಾಗ ಬೇಕಾದರೂ ಪಾಪಡ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪಾಪಡ್ ಬಿಳುಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಿಂದಿನಿಂದಲೇ ತಾಜಾ ಸೊಳೆಯಿಂದ ಈ ಕುಟುಂಬ ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಪ್ಪೆ

'ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಒಣ ಪುಡಿಯಿಂದ ತೆಳ್ಳವು ತಯಾರಿಸುವ ಸರಿಯಾದ ಕ್ರಮ ಅರ್ಥವಾಗಿಲ್ಲ. ಒಮ್ಮೆ ಅದು ಗೊತ್ತಾಯಿತೆಂದರೆ ಈ ಕ್ರಮ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯ ಆಗಬಹುದು; ಒಣ ಪುಡಿಯನ್ನೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಬಹುದು' ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ.

ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ತಕ್ಷಣವೇ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಲು ಇಡಬೇಕು. ತಡವಾದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಹಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸುವುದು ಕಷ್ಟ. ಈ ವರ್ಷ ಅಸ್ಮಿ ಡ್ರೈಯರ್ ಹಾಕಿಸುವ ಯೋಜನೆ ಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಹಿಟ್ಟು ಬಳಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ.

ದೂರವಾಣಿ: 08384-235637
(ರಾತ್ರಿ 7 ರಿಂದ 10)

ಲೇಖಕರು ಅರಭಾವಿಯ ಕಿತ್ತೂರು ರಾಣಿ ಚೆನ್ನಮ್ಮ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯದ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ವಿಭಾಗದ ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು.

ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣು ಸವಿಯುವ ಕುಟುಂಬವೊಂದು ಶಿರಸಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಇವರು ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಊರುತೋಟದ ಶ್ರೀಪಾದ ಹಾಗೂ ಗೀತಾ ಹೆಗಡೆಯವರೇ ಈ ಪ್ರಯೋಗಶಾಲಿಗಳು.

ಹಲಸು ಸಿಗುವುದು ವರ್ಷದ ನಾಲ್ಕೇ ತಿಂಗಳು. ಬೆಳೆದು ತಯಾರಾಗುವುದು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲೇ ಜಾಸ್ತಿ. ಹೀಗಾಗಿ ಬಿಸಿಲಿಲ್ಲದೆ ಹೆಚ್ಚಿನವರಿಗೂ ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಪ್ಸ್ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕಾಪಿಡುವುದು ಹಳೆಯ ಕ್ರಮ. ಹೆಗಡೆ ದಂಪತಿ ಇವನ್ನು ಡ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳೆದ ಕಾಯಿಯ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ, ದೊಡ್ಡವಿದ್ದರೆ

ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸಲು ಬಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಅಂಬಲಿ ಇವೆರಡರಲ್ಲಿ ಯಾವುದಿದ್ದರೂ ಸರಿ. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಹಸಿ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಒಣಗಿದಾಗ 200 ಗ್ರಾಮ್ ಆಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ಹಾಗೆಯೇ. ಆದರೆ ನೇರ ತಿನ್ನಲು ಹೆಚ್ಚಿನವರು ಬಕ್ಕೆಯದನ್ನೇ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆಂತೆ.

ಗೀತಾ ಒಣಗಿಸಿದ ಕಾಯಿಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಮಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನುಣುಪಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಕಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಲೂ ಬರುತ್ತದೆ.

ಬೇಕಾದ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಮೊದಲೇ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕೊಚ್ಚಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಇವರ ಕ್ರಮ.

ಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸಲು ಡ್ರೈಯರ್ ಅವಶ್ಯಕ. ಒಣಗಿಸಿದ ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಚ್ಯೂಯಿಂಗ್ ಗಮನಂತೆ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಪುನಃ ನೆನೆಸಿಟ್ಟರೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕಡುಬನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಕಾಲು ಕಿಲೋ ಒಣಹಣ್ಣು ಐದಾರು ಮಂದಿಗೆ ಕಡುಬು ಮಾಡಲು ಸಾಕಂತೆ.

ಬೇಕೆಂದಾಗ

ಹಲಸಿನ ಕಡುಬು, ರೊಟ್ಟಿ



ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಗೀತಾ ಹೆಗಡೆ



ಈ ಸೊಳೆ ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಾಲ ಹಾಕಾಗದು

ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟು ಆಫ್ ಸೀಸನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ರೀತಿಯ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಈ ಕುಟುಂಬ ಈಗ ಅದರ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಲು ಹೊರಟಿದೆ.

ಕೊಯ್ಲು ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿಸಿ, ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಹಣ್ಣು ಸೊಳೆ ಒಣಗಲು ಅಂದಾಜು 24 ಗಂಟೆ ಬೇಕು. ಕಾಯಿಸೊಳೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಮೆ - 12 ರಿಂದ 18 ತಾಸು ಸಾಕು. ಮೊದಲ ದಿನ ಒಣಗಲು ಹಾಕಿ ರಾತ್ರಿ ಡ್ರೈಯರ್ ತಣಿಯಲು ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಎರಡನೆಯ ದಿನ ಇನ್ನೂ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲ ದಿನ 60 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡ್ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಮರುದಿನ 50.

ಪೂರ್ತಿ ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷದ ವರೆಗೂ ಇದು ಕೆಡದೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಬೇಕಾದಾಗ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿದರೆ ಹಸಿ ತೊಳೆಯಂತೆ ಬಳಸಲು ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ಅಂಬಲಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಮೆತ್ತಗಿನ ಸೊಳೆಯ ಹಲಸಿನ ತಳಿ ಜಾಸ್ತಿ.

ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಈ ಪುಡಿಯಿಂದ ರುಚಿಯಾದ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡುವಂತೆ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹದ ಮಾಡಿ, ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರು. ಕಾಲು ಕಿಲೋ ಪುಡಿಯಿಂದ ಏಳೆಂಟು ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಒಂದು ತಿಂಗಳ ವರೆಗೂ ಹಿಟ್ಟು ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗೀತಾ.

ನೆನೆಸಿಟ್ಟ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯಿಂದ ಪಲ್ಯ, ಸಾಂಬಾರ್,

● ಗ.ಮ.ತುಂಬೆಮನೆ

ತೆಳ್ಳವು, ಪಳದ್ಯ, ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಜತೆ ಪಲ್ಯ, ಉಂಡ್ಲೆಕಾಳು ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಪಾಯಸಕ್ಕೂ ಸೈ. ತಾಜಾ ಸೊಳೆಗಳಿಂದ ಏನೆನು ಮಾಡುತ್ತೇವೋ ಅವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದೆಂದು ಶ್ರೀಪಾದ ಹೆಗಡೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆಗೆ ಬೆಲ್ಲ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಸಿಹಿಪಲ್ಯ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ



ಸೊಳೆಯ ಪುಡಿಯಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ

ಈ ಕುಟುಂಬ ಕಳೆದ ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೂ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆಂತೆ. 'ಆಳುಗಳ ಸಮಸ್ಯೆ ತೀವ್ರವಿದೆ. ಆದರೆ ಗೃಹಿಣಿಯರು ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಈ ರೀತಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟು ಬಳಸುವುದು, ಮಾರಾಟ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಾಧ್ಯ' ಎನ್ನುವುದು ಶ್ರೀಪಾದ ಹೆಗಡೆ ಆಶಾವಾದ.

ಈ ವರ್ಷದಿಂದಲೇ ಇಲ್ಲಿ ಹೀಗೊಂದು ಯತ್ನ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಅರ್ಧ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಮಾಡುವ ಗುರಿ. ಕಾಲು ಕಿಲೋದ

‘ನೀವು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಲ್ಲಾ? ಅದರಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದ್ದೀರಾ? ಎಂದು ತುಂಬೆಮನೆ ಶ್ರೀಪಾದ ಹೆಗಡೆಯವರನ್ನು ಕೇಳಿ.

‘ಅದು ಗಡಸು ಆಗಬಹುದು ಅನ್ನುತ್ತೆ ನಾವು ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿ ನೋಡಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟಕ್ಕೂ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಹೀಗೆ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿಯೇ ಬಂದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಚಿಪ್ಸ್ ನಮಗೆ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ.’

ಹೌದಾ? ಅದು ಹೇಗೆ? ನಮ್ಮ ಚಿಪ್ಸ್ ಹೆಚ್ಚೆಂದರೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ ಅಂತ ನೀವು ಅಂದು ಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇವರು ಬಳಸುವುದು ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ. ಗುಟ್ಟು ಇಷ್ಟೇ. ಹುರಿದ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಉಪ್ಪು - ಖಾರ ಸೇರಿಸದೆ ಭದ್ರವಾಗಿ ಗಾಳಿಯಾಡ ದಂತೆ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಒಮ್ಮೆ ಕುದಿಯುವ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದರಾಯಿತು. ಅನಂತರವಷ್ಟೇ ಉಪ್ಪು- ಖಾರ ಲೇಪನ.

ಈ ರೀತಿ ಮಾಡಿದರೆ

ಚಿಪ್ಸ್ ರುಚಿ ಕೆಡದೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆಯೇ? ‘ಹೌದು. ನಾವು ಕಳೆದ ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಇದೇ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹೆಗಡೆ.

ಮೆಣಸಿಕೇರಿಯ ಶರಶ್ಚಂದ್ರ - ರೇಖಾ ಹೆಗಡೆ ದಂಪತಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಯೇ ಆಧಾರ (ಅಪ, ಜುಲೈ 2008). ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಅಂದಾಜು ಏಳೆಂಟು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿ. ಇವರು

ಪ್ಯಾಕೆಟಿಗೆ 40 ರೂ. ಅಷ್ಟೇ ಒಣ ಹಣ್ಣಿಗೆ 30 ರೂ. ಬೆಲೆ ಇಡುವ ಅಂದಾಜು. “ಏಲ್ಲರೂ ಈ ಉಪಕಸುಬು ಮಾಡಿದರೆ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ - ಹಣ್ಣು ಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು. ಜತೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಂಪಾದನೆಯೂ ಆದೀತು” ಎಂದು ಶ್ರೀಪಾದ ಹಾರೈಸುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಲಸಿನ ಸ್ವಾದ ಸವಿಯಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂಬುದು ಈ ದಂಪತಿ ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಒಣಹಣ್ಣಿಗೆ ಹುಳಿ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಸೇರಿಸಿದ ವಸಾಲಾ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನ್ನೂ ಇವರು ಮಾಡತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ಬಾಯಿಗೆ ಮೊದಲು ಖಾರವಾಗುವ ಈ ಉತ್ಪನ್ನ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸಿಹಿರಸ ಬಿಟ್ಟುಕೊಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಒಂದು ವರ್ಗದ ಜನಕ್ಕೆ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆಯಂತೆ.

ವರ್ಷವಿಡೀ

ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್



ಸಣ್ಣ ಗುಟ್ಟು ತಿಳಕೊಂಡರೆ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ನೀವು ವರ್ಷವಿಡೀ ಬಳಸಬಹುದು.

ಬಳಸುವುದು ರಿಫ್ರೆಂಡ್ ಆಯಿಲ್. ಆದರೆ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ಕಾದಿಟ್ಟು ಮುಂದಿನ ಋತುವಿನ ವರೆಗೂ ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿದೆ.

“ಮಸಾಲೆ, ಅಂದರೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಖಾರ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಚಿಪ್ಸ್ ತೇವಾಂಶ ಎಳೆದುಕೊಂಡು ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲದೆ ಹೋದರೆ ಏನೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಕಳೆದ ಸೀಸನಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಈ ಮಾರ್ಚ್ ವರೆಗೂ

ಈಚೆಗೆ ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಳೆದ ಕಾಯಿ ಸೊಳೆಯಿಂದ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ಅತಿಥಿಯೊಬ್ಬರಿಗೆ ಬಡಿಸಿದರಂತೆ. ‘ತಾಜಾ ಸೊಳೆಯದಕ್ಕೂ ಇದಕ್ಕೂ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಏನೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಗೊತ್ತಾಗಲಿಲ್ಲ’ ಎಂದರಂತೆ ಅವರು. ಈ ಬಾರಿ ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ‘ಅಕಾಲದ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ’ ಮಾಡಿನೋಡುವ ಇರಾದೆಯಿದೆ. ತಮ್ಮ ಒಣ ಕಾಯಿಸೊಳೆ, ಒಣಹಣ್ಣನ್ನು ಈ ದಂಪತಿಗಳು ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ 30 - 40 ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ತೋರಿಸಿ ‘ನೀವೂ ಮಾಡ್ಲಾ’ ಎಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ❖

ಗೀತಾ ಶ್ರೀಪಾದ ಹೆಗಡೆ
(08384) 290098
(ರಾತ್ರಿ 7 ರಿಂದ 9)

ಮಾರಿದ್ದೇವೆ. ಅಷ್ಟು ಹೊತ್ತಿಗೆ ಮುಗಿದು ಹೋಯಿತು. ಉಳಿದಿದ್ದರೆ ಮತ್ತೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ರೇಖಾ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಆದರೆ ಒಮ್ಮೆ ಕರಿದ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ಒಂದಿಷ್ಟೂ ಗಾಳಿ ಆಡದಂತೆ ಇಡಬೇಕು. ಇವರು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡ್ರಮ್ಮಿನೊಳಗೆ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಜಾಗದಲ್ಲಿ



ರೇಖಾ ಹೆಗಡೆ

ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಮಾರಲು ಬೇಕು ಅಂದಾಗ ಒಂದು ಸಲ ಬಂಡಿ (ಬಾಣಲೆ)ಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ‘ಎರಡೇ ನಿಮಿಷದ ಕೆಲಸ ಇದು. ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎದ್ದ ನೊರೆ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ತೆಗೆದರೆ ಸಾಕು.’

ರೇಖಾ ಹೆಗಡೆ ಹೇಳುವಂತೆ ಇದು ಉ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ನಡೆದುಬಂದ ರೀತಿ. ಇವರು ಕಳೆದ ಏಳೆಂಟು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಬರಬರುತ್ತಾ ರುಚಿ ಕಡಮೆಯಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ‘ತಾಜಾ ಚಿಪ್ಸ್ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆಯೋ ಹಾಗೆಯೇ ಕೊನೆಯ ವರೆಗೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಬೇಕೆಂದರೆ ಬನ್ನಿ, ರುಚಿ ನೋಡಿ ನೀವೇ ನಿರ್ಧರಿಸಿ’, ರೇಖಾ ಸವಾಲೆಸೆಯುತ್ತಾರೆ. ❖

ರೇಖಾ ಶರಶ್ಚಂದ್ರ ಹೆಗಡೆ

08384 - 224001, 92410 50791



‘ಭತ್ತ ವೈಭವ’

ಸಾಕ್ಷ್ಯಚಿತ್ರ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಳೆದರಡು ವರುಷಗಳಿಂದ ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ಮತ್ತು ಸ್ಥಳೀಯರೇ ಸಂಘಟಿಸಿದ ‘ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳ ದಾಖಲಾತಿಯಿದು. ಬೆಲೆ ರೂಪಾಯಿ ಐವತ್ತು. ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಅಂಚೆ/ಕೊರಿಯರ್ ವೆಚ್ಚ ಪ್ರತ್ಯೇಕ.

ವಿಳಾಸ: ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ, ನಂ.7,
2ನೇ ಅಡ್ಡರಸ್ತೆ, 7ನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ,
ಸುಲ್ತಾನ್‌ಪಾಳ್ಯ, ಬೆಂಗಳೂರು - 560 032
ಸಂಪರ್ಕ : ಶಾಂತಕುಮಾರ್: 97312 75656

“ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಯುವವರಿಲ್ಲ. ಕೊಯ್ದರೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಸೊಳೆ ಒಟ್ಟು ಮಾಡುವವರಿಲ್ಲ; ಪೇಟೆಗೆ ತಂದು ಒದಗಿಸುವವರಿಲ್ಲ. ಇವಿಷ್ಟು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರಿದ್ದರೆ ನಂತರದ್ದು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಕೇಳುವವರು ಧಾರಾಳ. ಚಿಪ್ಸ್ ಒಂದಕ್ಕೇ ಬೇಡಿಕೆ ಸಾಕಷ್ಟಿದೆ. ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್ ಯಾಕೆ ಸ್ವಾಮೀ, ಇಲ್ಲೇ ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ಬಂದು ಚಿಪ್ಸ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಗಿರಾಕಿಗಳಿದ್ದಾಗ?”

ಬೆಳ್ಳಿ ಹಬ್ಬ ಆಚರಿಸುತ್ತಿರುವ ಮಂಗಳೂರಿನ ‘ಏಸ್ ಫುಡ್ಸ್’ನ ನಿರ್ದೇಶಕ ಎಂ.ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈಗಳ ಮಾತಿದು. ಕಳೆದೊಂದು ದಶಕದಿಂದ ಇವರು ಮೂವತ್ತು-ನಲುವತ್ತು ಬಗೆಯ ಸಿದ್ಧ ಕರಿದ ತಿಂಡಿ, ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ವಿವೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಲಿದ್ದಾರೆ.

ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್, ಬಟಾಟೆ ಚಿಪ್ಸ್, ಕಾರ್ನ್ ಮಿಕ್ಸ್‌ಚರ್, ನಿಪ್ಪಟ್ಟು, ಮೂಂಗ್ ದಾಲ್, ದಾಲ್ ಮೋತ್, ಗೋಡಂಬಿ ಚಿಕ್ಕಿ, ಚಕ್ಕುಲಿ, ಸೆಂಡಿಗೆ ಮೊದಲಾದ ಇವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ 70 ಶೇಕಡಾವೂ ಅಮೆರಿಕ, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯ ಮತ್ತು ಕೊಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗೆ ನಿಯಾತವಾಗುತ್ತದೆ.

ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಆಧುನಿಕ ಸುಸಜ್ಜಿತ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿದೆ. ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಫ್ತು ಮಾಡಿದ್ದರು ಕೂಡಾ. ಈಗಲೂ ಕೊಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲೇ ‘ಇದೆಯಾ, ಇದೆಯಾ’ ಎಂದು ಕೇಳುವವರು ಕಡಮೆಯಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ‘ಮಾಡರ್ನ್ ಕಿಚನ್’ ಎಂಬ ವ್ಯಾಪಾರಿನಾಮದ ಇವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ. ಕಸ್ತೂರಿ ಉಮೇಶ್ ಪೈ ಮತ್ತು ಬಸ್ತಿ ವಿಠಲ ಶೆಣೈ ಇನ್ನಿಬ್ಬರು ನಿರ್ದೇಶಕರು. ಏಸ್ ಫುಡ್ಸ್‌ನ ಮೂವರು ನಿರ್ದೇಶಕರೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲವೂ ಸ್ಥಳದಲ್ಲೇ ಇದ್ದು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ನಿಗಾ ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

‘ಆದರೆ ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ಶುರು ಮಾಡಿ ನಾವು ಸಿಕ್ಕಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈ.

ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗೆ ಉರಲೇ ಧಾರಾಳ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಇಲ್ಲದಿರುವುದು ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಬೇಕಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸೊಳೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತಲಪಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ.



‘ಇದು ನೋಡಿ. ಮೆಷಿನ್ ಕಟ್ಟಿಂಗ್ ಆದ ಕಾರಣ ಸಮಾನ ಗಾತ್ರ, ಸಮಾನ ಫೈಯಿಂಗ್’: ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈ

‘ಸಿದ್ಧ ಸೊಳೆ ಸಿಕ್ಕರೆ ಚಿಪ್ಸ್ ಉದ್ದಿಮೆ ಉಜ್ವಲ’

ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸಿಗದ ಕಾರಣ ಕಮರ್ಷಿಯಲ್ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲು ಆಗುತ್ತಲೇ ಇಲ್ಲ. ಈಗ ಪರಿಚಯದವರ ಹತ್ತಿರ ಹೇಳಿ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ತರಿಸಿ ಒಂದಷ್ಟು ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ನಿಕಟ ವರ್ತುಲಕ್ಕೆ ಅಷ್ಟಿಷ್ಟು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇರೆಯವರು ಕೇಳಿದರೆ ‘ಇಲ್ಲ’ ಎಂದು

ಕೈಚೆಲ್ಲುತ್ತಾರೆ.

ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ಎಚ್ಚರ

ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುವಿನ ಆಯ್ಕೆಯಲ್ಲೂ ‘ಏಸ್ ಫುಡ್ಸ್’ ತುಂಬಾ ಎಚ್ಚರ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಉಳಿದವರಂತೆ ಸೊಳೆ ಕತ್ತರಿಸುವುದು ಚೂರಿಯಲ್ಲಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಒಂದು ಉಪಕರಣ ಮಾಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸೊಳೆಯನ್ನು ಒಂದೇ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಡುವ ಈ ಮೋಟಾರ್‌ಚಾಲಿತ ಉಪಕರಣ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ ಪ್ರೋಟೋಟೈಪ್ - ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾಡೆಲ್. ಅದನ್ನಿನ್ನೂ ಸುಧಾರಣೆ ಮಾಡಿ ಆಗಿಲ್ಲ. ಆಯ್ಕೆ

● ಎಸ್ಸಿ

ಸೊಳೆಗಳನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಫೀಡ್ ಮಾಡಿದರೆ ಇದು ಉದ್ದಿನಂಥ ಸಪೂರ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಇವರು ಸೂಚಿಸುವ ರೀತಿಯ ತಾಜಾ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ತಂದುಕೊಟ್ಟರೆ ಕಿಲೋ ಒಂದಕ್ಕೆ ರೂ. 30ರಂತೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವೊಂದು ‘ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಬೇಡಿ’ಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಿದೆ. ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈಯವರ ಸೂಚನೆಗಳು ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.



ಯಂತ್ರದ ಮೂಲಕ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಕಟ್ಟಿಂಗ್

ಸೂಚನೆಗಳು

ಎಲ್ಲ ಮರದ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯೂ ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆಗಾರರು ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕೆಲಸ - ತಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಯಾವ ಮರದ್ದು ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಯೋಗ್ಯ ಎಂದು ಗುರುತು ಹಚ್ಚುವುದು. 'ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ' ಅತ್ಯುತ್ತಮವೆಂದು ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಓಡಾಡಿ ನಾವು ಒಂದಷ್ಟು ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಆಗುವ ಮರ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೆವು, ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ವಿರಲ್ ಶೆಣೈ. ಒಮ್ಮೆ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಮತ್ತೆ



ಶೈತರು ತಂದ ಸೂಳೆಗಳ ಗ್ರೇಡಿಂಗ್

ಪುನಃ ಪುನಃ ಆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಿಲ್ಲ.

ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಕಾಯಿಗಳ ಕೊಯ್ಲು ಇನ್ನೊಂದು ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸಬೇಕಾದ ವಿಚಾರ. ಹೆಚ್ಚು ಬಲಿತು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಿಹಿರುಚಿ ಬಂತೆಂದರೆ ಕರಿದಾಗ ಚಿಪ್ಪು ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತದೆ; ರುಚಿ ಕೆಡುತ್ತದೆ. ಬೆಳೆದದ್ದು ಕಡಮೆ ಆದರೂ ಗುಣಮಟ್ಟ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಚಿಪ್ಪು ರುಚಿರುಚಿಯಾಗಬೇಕಾದರೆ ಅಂದಂದೇ ಮರದಿಂದ ಕೊಯ್ಲು ಕಾಯಿಯ ಸೂಳೆ ಅನಿವಾರ್ಯ. ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಕೊಯ್ಲುಟ್ಟರೆ ಆಗದು. ಆಯಾ ದಿನವೇ ಮರದಿಂದ ಕೊಯ್ಲು ಕತ್ತರಿಸಿ ಬೀಜದಿಂದ ಸೂಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಒಂದರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಇವರ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಒಯ್ಯಬೇಕು. ಸೂಳೆ ದೊಡ್ಡದಾಗಿಯೇ ಇರಲಿ- ಅಂದರೆ, ಕತ್ತರಿಸಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿಸುವುದು ಬೇಡ.

“ಬೇರೆಬೇರೆ ಮರದ್ದು ಇದ್ದರೆ, ಸ್ವಲ್ಪ ಸಂಶಯಾತ್ಮಕ ಬ್ಯಾಚ್ ಸೂಳೆಗಳಿದ್ದರೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದರೆ ಗುಣಮಟ್ಟ ಪರೀಕ್ಷೆ ಸುಲಭ; ಇಕ್ಕಡೆಗೂ ಅನುಕೂಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಉಮೇಶ್ ಪೈ. ಅಕಸ್ಮಾತ್ ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಆಗದೆ ಉಪ್ಪುಸೂಳೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗುವಂತಿದ್ದರೆ ಇವರು ಆ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಬೆಲೆ ಕಮ್ಮಿ - ಕಿಲೋಗೆ 20 ರೂ. ಇವರ ಅನುಭವದ ಪ್ರಕಾರ ದೊಡ್ಡ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಕಿಲೋ, ಚಿಕ್ಕದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕಿಲೋ ಸೂಳೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಚಿಪ್ಪು ಮಾಡಲು ಬಕ್ಕೆ, ತುಳುವ (ಇಂಬ, ಅಂಬಲಿ) ಎರಡೂ ಜಾತಿಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಎಂಬುದನ್ನು ಒಂದು

ಸಲ ಮಾಡಿ ಖಚಿತಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಅಗತ್ಯ.

‘ಏಸ್ ಫುಡ್ಸ್’ಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದೂವರೆ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಸೂಳೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಚಿಪ್ಪು ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿದೆ. ಅಂದಂದಿನ ಸೂಳೆಯದು ಅಂದಂದೇ ಚಿಪ್ಪು ಮಾಡಿ ಮುಗಿಸಬೇಕು.

ಸೂಳೆ ಒಯ್ಯಲುಧ್ಯೇಶಿಸುವ ಬೆಳೆಗಾರರು ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಇವರೊಡನೆ ದೂರವಾಣಿಯಲ್ಲಿ (0824 - 2211578, ಸಂಪರ್ಕ ಉಮೇಶ್ ಪೈ) ಮಾತಾಡಿ ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.



ಸಾಕಷ್ಟು ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸಿಕ್ಕರೆ ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಪು ರಂಗುರಂಗಿನ ತಲೆದಿಂಬು ಲಕೋಟೆ ಹೊದ್ದು ಪರದೇಶಕ್ಕೆ ಹಾರಬಹುದು. ಎಡದಿಂದ - ವಿರಲ್ ಶೆಣೈ, ಉಮೇಶ್ ಪೈ ಮತ್ತು ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈ.

ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಾಗದೆ ಹಾಳಾಗುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಇವರಿಗೆ ಬೇಸರವಿದೆ. ‘ಜನ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಪೂರ್ತಿ ಅಲಕ್ಷ್ಯ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಅನಾನಸನ್ನು ಕೂಡಾ ಇಂದು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ; ಹಾಳಾಗಿ ಹೋಗಲು ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದು ಆದ ಕಾರಣ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕವನ್ನೂ ಅಲ್ಲೇ ತೆರೆದರೆ ಎಷ್ಟೋ ಒಳ್ಳೆಯದು.’ ಯಾರಾದರೂ ಉತ್ಸಾಹಿಗಳು ಮುಂದೆ ಬಂದರೆ ಸಲಹೆ ಸೂಚನೆ ಕೊಡಲು ಸಿದ್ಧ. ಆದರೆ ಚಿಪ್ಪಿನ ಕೆಲಸ ಕೇವಲ ಮೂರು ತಿಂಗಳು ನಡೆಯುವುದು ಒಂದು ತೊಡಕು.

ವಿಫಲವಾದ ಪ್ರಯೋಗ

ಏಳೆಂಟು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಇವರು ‘ಚಿಪ್ಪಿಗೆ

ಆಗುವ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ’ ಅಂತ ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಹೀರಾತು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರಂತೆ. ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯೇನೋ ಬಂತು. ಕೆಲವು ಎಳತು, ಕೆಲವು ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗದ್ದು. ಸೂಳೆ ಬಿಡಿಸಲು ಆಳುಗಳ ಸಮಸ್ಯೆ. ಬಿಡಿಸಿದ ಮೇಲೆ ತ್ಯಾಜ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ತಲೆನೋವು. ‘ಒಂದು ಟೆಂಪೋ ಲೋಡ್ ಹಲಸಿನ ಸೂಳೆ ಬಿಡಿಸಿದರೆ ಎರಡು ಟೆಂಪೋ ಕಸ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿತ್ತು.’ ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಕ್ರಮ ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕಾಯಿತು.

ನಮ್ಮ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ವಿದೇಶದಲ್ಲೂ ಇಲ್ಲೂ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿನ ಇದರ ಗ್ರಾಹಕರೆಲ್ಲಾ ಹಿಂದೆ ಇದನ್ನು ತಿಂದು ನೆನಪಿದ್ದವರು ತಾನೇ? ‘ಉಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಟ್ಟ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಹಲಸಿನ ಸೂಳೆಯಿಂದ ಮಾಡುವ ಉಂಡ್ಲೆಕಾಳು ಒಳ್ಳೆಯದಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರೆ ಎಕ್ಸ್‌ಪೋರ್ಟ್ ಮಾಡಬಹುದಿತ್ತು’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈ.

ಪೈ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಹಲಸು ಅದೆಷ್ಟೋ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದಾದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು. ‘ಆದರೆ ಹಲಸು ಇದ್ದವರಿಗೆ ಅದನ್ನು ಯಾರಿಗೆ ಮಾರಬೇಕೆಂದು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ತಿನ್ನಬೇಕನ್ನು ವವರಿಗೆ ಎಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಅಂತ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನಿಜವಾಗಿ ಚಿಪ್ಪು ಎಷ್ಟು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದರೂ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಮಳೆಗಾಲ ಬಂದ ನಂತರ ಹಲವು ಕಾಯಿಗಳು ನೀರು ಹೀರುವ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಯುವ ಕಷ್ಟದ ಕಾರಣ ಚಿಪ್ಪು ತಯಾರಿ ನಡೆಯುವುದೇ ಇಲ್ಲ.’ ಅದೇ ರೀತಿ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ತಯಾರಿಸಿ ವಿದೇಶ ಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಯತ್ನ ಈ ವರೆಗೆ ಆಗಿಲ್ಲ.

ಬೇಕಿದೆ, ಸರಬರಾಜು ಸರಪಳಿ

ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ಈ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಪೂರೈಸುವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪೂರೈಕೆ ಸರಪಳಿ (market supply chain) ರೂಪುಗೊಂಡರೆ ಹಲಸಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ. “ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಹಲಸಿನ ರುಚಿ ಗೊತ್ತೆ ಅಪಾರ ಜನವರ್ಗ ಇರುವ ಕಾರಣ ಹಲಸು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುವುದು ಸುಲಭ. ಆದರೆ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ರಾಜಿ ಅಸಾಧ್ಯ. ಇತರರು 70 ರಿಂದ 100 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಚಿಪ್ಪು ಮಾರುವಾಗ ತಾವು 200ಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಮಾರಬಲ್ಲೆವು. ಕಾರಣ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಕ್ವಾಲಿಟಿ.”

ಹಲಸಿನ ಸೀಸನಲ್ಲಿ ಏಸ್ ಫುಡ್ಸ್‌ನ ಭಾರೀ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ರಿಫೈಂಡ್ ಆಯಿಲ್ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಸೂಳೆಗಾಗಿ ಕಾಯುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಹಳ್ಳಿಗಳಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು ಬೆಳೆಗಾರರು ಒಗ್ಗೂಡಿ ಸರಬರಾಜಿನ ಸರಪಳಿ ಸೃಷ್ಟಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವೇ? ಮಣ್ಣಾಗಿ ಹೋಗುವ ತುಳುವ ಹಲಸಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಭಡ್ಡಿ ಕೊಟ್ಟು ಏಕೆ ಎರಡೂ ಕಡೆಯವರು ಪ್ರಯೋಜನ ಹೊಂದಬಾರದು?

ಅಣ್ಣಪ್ಪ ಪೈ : appapai@hotmail.com

(ಸುಳಿವು : ಪ್ರಸನ್ನ ಭರಣ್ಯ)

ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿಯ ಟಿ.ಎ.ಪಿ.ಸಿ.ಎಂ.ಎಸ್ ಬಳಿ ರಮೇಶರ ಚಿಕ್ಕ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್ ಇದೆ. ಗಿರಾಕಿಗಳು ಇಲ್ಲದೆ ಇದ್ದಾಗಲೂ ಇವರಿಗೆ ಬಿಡುವೇ ಇಲ್ಲ! ಕಾರಣ, ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸುತ್ತಾ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಬಾರಿಗೋ, ಗಸಿಗೋ, ಪಲ್ಯಕ್ಕೋ ಇರಬಹುದು ಎಂದು ಊಹಿಸಿದರೆ ತಪ್ಪು. ಅದು 'ಚಿಪ್ಸ್'ಗಾಗಿ ಸಿದ್ಧತೆ.

ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಊಟದ ಬಿಡುವಿನಲ್ಲಿ ರಮೇಶ್ ನಾಲ್ಕೈದು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ತಂದು, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಡರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಕಾಯನ್ನು ಕ್ಯಾಂಟೀನಿಗೆ ತರುತ್ತಾರೆ. ಬಿಡುವಿದ್ದಾಗ ಸೊಳೆ ಆಯುತ್ತಾ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಡದಿ ರಾಧಿಕಾರಿಗೂ ಇದೇ ಕೆಲಸ. ರಾತ್ರಿ ಹತ್ತರ ನಂತರ ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿ.

ದಿನಕ್ಕೆ ಐದು ಕಿಲೋ ಮಾತ್ರ ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿ. ಅಂದಂದಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಅಂದದೇ ಖಾಲಿ! ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆಯಿದ್ದರೂ ತಯಾರಿಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. 'ಸದ್ಯದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮಿಂದಾಗುವುದು ಇಷ್ಟೇ. ಇದು ಜನ ಇಟ್ಟು ಮಾಡುವ ಕೆಲಸವಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಮೇಶ್.

ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ತರುವುದು ಪರಿಚಯದ ನಾಲ್ಕೈದು ಮಂದಿಯ ಹಿತ್ತಿಲಿಂದ. ಒಂದಕ್ಕೆ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ವರೆಗೂ ಪಾವತಿ. 'ಕಾಯಿ ಖಾಲಿ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಯೆ, ಫೀಯಾಗಿ ಕೊಂಡೋಗಿ' ಎಂದು ಒತ್ತಾಯಿಸುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. 'ಉಚಿತ ಅಂದರೆ ಒಂದೆರಡು ದಿನ ಒಯ್ಯಬಹುದು. ನಂತರ ಕಾಯಿ ಕೀಳುವಾಗಲೂ ಸೌಜನ್ಯಕ್ಕಾಗಿಯಾದರೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಿಪ್ಸ್ ಉಡುಗೊರೆ ಕೊಡಬೇಕು. ಚಿಪ್ಸಿಗೆ ಕಾಲು ಕಿಲೋಗೆ 30 ರೂಪಾಯಿ ವೆಚ್ಚವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ನಷ್ಟ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಿಂತ ಕಾಯಿಗೆ ಹಣ ಕೊಟ್ಟೇ ತರುವುದು ಒಳ್ಳೆದಲ್ಲ.'

ಚಿಪ್ಸ್‌ಗೆ ಅಂಬಲಿ ಹಲಸೇ ಬೇಕು. ಬಕ್ಕಿಯಾದರೆ ಚಿಪ್ಸ್ ಗಡುಸಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಯಿದಂದೇ ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಹುರಿಯಲು ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ ಹದ ಬಲಿತ ನಾಲ್ಕು ಕಾಯಿಂದ ಐದು ಕಿಲೋ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. 'ಚಿಪ್ಸ್ ತಿನ್ನುವಾಗ ಹೆಚ್ಚು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಲೂ ಬಾರದು, ಮೆತ್ತಗಾಗಲೂ ಬಾರದು. ಗರಿಗರಿ ಇರಬೇಕು, ಜನ ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟ ಪಡುತ್ತಾರೆ' ರಾಧಿಕಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಚಿಪ್ಸ್ ಒಂದೂವರೆ ತಿಂಗಳು ಉಳಿಯುತ್ತದೆ.

“ಗುಣವುಟ್ಟುವೆಂಬುದು ದೊಡ್ಡ 'ಹೇಳಲಾರದ'ವಿದೆಯಲ್ಲ. ಬೆಂಕಿ ಹದವಾಗಿರಬೇಕು. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕಾಯನ್ನು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಅಲ್ಲಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರಬೇಕು. ಉಪ್ಪುನೀರು ಹಾಕಿ, ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ತಿರುಗಿಸದಿದ್ದರೆ ಚಿಪ್ಸ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ತುಂಬಾ ನಿಗಾ ಬೇಕು. ಮಾಡುತ್ತಾ ಮಾಡುತ್ತಾ ಪಾಕ ಕೈವಶವಾಗುತ್ತದೆ” ದನಗೂಡಿಸಿದರು ರಮೇಶ್.

ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಆಯ್ದು ಕತ್ತರಿಸುವಾಗ ಒಂದೇ ಆಕಾರ, ಉದ್ದಳತೆ ಬರುವಂತೆ ಎಚ್ಚರ. ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಚಿಪ್ಸ್ ನೋಡಲು ಒಂದೇ ಥರ. ಗುಣವುಟ್ಟಿದ ಜತೆ ಇದೂ ಗಿರಾಕಿಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಪುಟ್ಟ ಗೃಹ ಉದ್ಯಮಿಯ ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸಿಗೂ ಮುಂಗಡ ಬುಕಿಂಗ್ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಲಸಿನ ಚಿಪ್ಸಿಗೂ ಅಡ್ವಾನ್ಸ್ ಬುಕಿಂಗ್



ಬದುಕಿಗಾಸರೆಯಾದ ತಮ್ಮ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್‌ನಲ್ಲಿ ರಮೇಶ್, ಮಗಳು ಮಹಾಲಕ್ಷ್ಮಿ, ಪತ್ನಿ ರಾಧಿಕಾ ಜತೆ.

ಕಿಲೋಗೆ ನೂರಿಪ್ಪತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ. ಕೆಚ್ಚಾವಸುಗಳ ದರ ಏರಿವಾಗ ನೂರ ಐವತ್ತರ ತನಕವೂ ಆದದ್ದಿದೆ. ಕಾಲು, ಅರ್ಧ ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಿಲೋದ ಪ್ಯಾಕೆಟ್. ಸುಮಾರು 15-20 ಮಂದಿ ಖಾಯಂ ಗಿರಾಕಿಗಳು. ಬಹುತೇಕ ಸಾರಸ್ವತರು. ಅವರು ತಾವೂ ಬಳಸುವುದಲ್ಲದೆ ದೂರದ ಬಂಧುಗಳಿಗೆ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆಂತೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಮುಂದಾಗಿ ಆರ್ಡರ್ ಕೊಟ್ಟು ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಒಂದು ವಾರದ ಮುಂಚೆ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ಆರ್ಡರ್ ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ! 'ತಕ್ಷಣಕ್ಕಾಗಿ ಅಂತ ಒಂದು ಕಿಲೋ ಸ್ಟಾಕ್ ಇರುತ್ತದೆ' ಗುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದರು.

ರಮೇಶ-ರಾಧಿಕಾರ 'ಎನ್. ಆರ್. ಹೋಮ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್'ನ ಚಿಪ್ಸ್ ದೂರದ ಮುಂಬಯಿ, ಹೈದರಾಬಾದ್, ದೆಹಲಿ, ದುಬಾಯಿ ಸೇರುತ್ತದೆ. ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಸ್ಥಳೀಯ ಬೇಕರಿಗೆ ಐದು ಕಿಲೋ ಪೂರೈಕೆ.

● ಕೆ.ಪಿ

ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಜೂನ್ ತನಕ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ಕೈಕೆಲಸ. ಇಷ್ಟತೂರು ವರುಷಗಳಿಂದ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್ ವೃತ್ತಿ ತಿಂಡಿಯ ರುಚಿಗೆ ಹುಡುಕಿ ಬರುವ ಗಿರಾಕಿಗಳು. ಚಿಪ್ಸ್ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಹತ್ತು ವರುಷವಾಗಿದೆ.

'ಮುಖ್ಯ ವೃತ್ತಿ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್. ಇದು ಸೈಡ್ ಐಟಂ ಅಷ್ಟೇ' ಎಂದರೂ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಇವರನ್ನು ಹಲಸು ಆಧರಿಸುತ್ತದೆ. ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ ಅರ್ಧ ಲಕ್ಷ



ಗರಿಗರಿ ಚಿಪ್ಸ್

ಗಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ.

'ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶಗಳು ಇವೆ. ಮಾಡುವ ಜನರಿಲ್ಲ ಅಷ್ಟೇ' ಜತೆಗಿದ್ದ ಸುಳುಗೋಡಿನ ಉಮೇಶ್ ವಸ್ತುಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಿದ್ದು ಕೊಳೆತು ಮಣ್ಣಾಗಿ ಹೋಗುವ ಅಂಬಲಿ ಹಲಸು ಹೇಗೆ ತನ್ನ ಮಾನ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ಈ ಉದ್ಯಮ ಚಿಕ್ಕ ಉದಾಹರಣೆ.

ಹೆಚ್.ಎನ್. ರಮೇಶ್, ಶ್ರೀ ಗಣೇಶ ಕ್ಯಾಂಟೀನ್, ಟಿ.ಎ.ಪಿ.ಸಿ.ಎಂ.ಎಸ್.ರಸ್ತೆ, ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ

90086 64579

ಅನುಕೂಲವಿದ್ದವರು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ ಒಣಗಿಸಬಹುದು. ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕಾದಾಗ, ಮಳೆಗಾಲ - ಮಳೆ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿರುವಾಗ ಡ್ರೈಯರ್ ಇದ್ದರೆ ಅನುಕೂಲ. ಧೂಳು, ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆಯೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಹಲವು ವಿನ್ಯಾಸಗಳ, ಬೇರೆಬೇರೆ ಇಂಧನ ಬಳಸುವ ಡ್ರೈಯರ್‌ಗಳು ನಮ್ಮಲ್ಲಿವೆ. ಈ ಪೈಕಿ ಕೃಷಿತ್ಯಾಜ್ಯದಿಂದ ನಡೆಯುವ, ಒಣಗಿಸುವ ಕೋಣೆಗೆ ಹೋಗೆ ಕಳಿಸದ 'ಅಸ್ಟ್ರಾ ಡ್ರೈಯರ್' ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ತ ಅನಿಸಿದೆ.

ಇಂಡಿಯನ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ಸಯನ್ಸಿನ ಪ್ರೊ. ಲೋಕರಸ್ ಅವರ ಮಿದುಳಮರಿಯದು. 74ರ ಹರೆಯದ ಈ ಪ್ರೊಫೆಸರ್ ಈ ವಿನ್ಯಾಸ ಮಾಡಿದ್ದು 80ರ ದಶಕದ ಮಧ್ಯೆ. ಅಲ್ಲಿಂದೀಚೆಗೆ ಅದು ತುಂಬ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ.

ಶಿರಸಿಯ ಜೋಶಿ ಎಂಡ್ ಕಂಪೆನಿಯ ಅರುಣ್ ಕುಮಾರ್ ಜೋಶಿ ಇಂಥ 700ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು

ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಕೃಷಿ ತ್ಯಾಜ್ಯದಿಂದ ನಡೆಯುವ ಈ ಡ್ರೈಯರ್ ತುಂಬಾ ರೈತಸ್ನೇಹಿ. ಬೆಳೆಗಳ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣಕ್ಕೆ (ಡಿವೈಡ್ರೇಶನ್) ಅನುಕೂಲಕರ.



'ಅಸ್ಟ್ರಾ' ಡ್ರೈಯರ್



ಪ್ರೊ. ಲೋಕರಸ್



ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆ

ಬೆಳೆಗಳ ಆಯುಷ್ಯವಧನನೆಗೆ 'ಅಸ್ಟ್ರಾ'

ಡ್ರೈಯರ್‌ಗಳನ್ನು ಕೇರಳ - ಕರ್ನಾಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಮಾದರಿಯ ಕನಿಷ್ಠ 2,000 ಡ್ರೈಯರುಗಳು ಈಗ ಕಾರ್ಯವೆಸಗುತ್ತಿರಬೇಕು.

ಹದಿನೈದು ಕಿಲೋದಿಂದ ಎರಡು ಕ್ವಿಂಟಾಲಿನ ವರೆಗಿನ ಡ್ರೈಯರ್ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇವಕ್ಕೆ ಅನುಕ್ರಮವಾಗಿ 25,000 ರೂ. (ಸ್ಟ್ರೋಲೆಸ್ ಸ್ಪೀಲ್ ಟ್ರೇ ಬಳಸಿದರೆ 5,000 ರೂ. ಹೆಚ್ಚು) ಯಿಂದ ಎರಡೂವರೆ ಲಕ್ಷ ರೂ. ವರೆಗೆ ಬೆಲೆ. ಇನ್ನೂ ದೊಡ್ಡದನ್ನೂ 'ಅಸ್ಟ್ರಾ' ವಿನ್ಯಾಸಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಮನೆ ಖರ್ಚಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ, ಹಣ್ಣು ಒಣಗಿಸುವವರು ಡ್ರೈಯರಿನ ಜಿ.ಐ. ಮೆಶ್ ಟ್ರೇಗೆ ಬಟ್ಟೆ ಪೇಪರು ಹಾಕಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಮಾಡುವಾಗ ಫುಡ್‌ಗ್ರೇಡ್ ಸ್ಟ್ರೋಲೆಸ್ ಸ್ಪೀಲ್ ಟ್ರೇ ಸೂಕ್ತ.

ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ, ಟೋಮೆಟೋ ವರೆಗೆ ಅದೆಷ್ಟೋ ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಈ ಡ್ರೈಯರ್ ಬಳಸಿ ಒಣಗಿಸಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಅಸ್ಟ್ರಾ ಸಂಸ್ಥೆಯವರು ಮಾಡಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮಿಲ್ಕ್‌ಪುಟ್ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುವಂತಿದೆ.

ನಿವೃತ್ತರಾದರೂ, ಲೋಕರಸ್ ಈ ಇಳಿ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲೂ ತನ್ನ ವೈಯುಕ್ತಿಕ ಸಮಸ್ಯೆ ಮರೆತು ಹೊಸಹೊಸ ವಿನ್ಯಾಸ, ಸಮಸ್ಯಾ ಪರಿಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಓಡಾಡುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. 'ಎನೇ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದರೂ ಹೇಳಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. 'ನಮ್ಮದು ಏನಿದ್ದರೂ ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ. ಜೋಶಿಯಂಥವರು ಇದನ್ನು ಮನೆಮನೆಗೆ ತಲಪಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸೆಂಟರ್ ಫಾರ್

ಸಸ್ಟೇನೇಬಲ್ ಟೆಕ್ನಾಲಜಿಯ ('ಅಸ್ಟ್ರಾ' ಸಂಸ್ಥೆಯ ಈಗಿನ ಹೆಸರು) ತಾಂತ್ರಿಕ ಅಧಿಕಾರಿ ಸೋಮಶೇಖರ್ ಹೆಚ್.ಐ.

ಐದು ಕಿಲೋ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಪೋರ್ಟೇಬಲ್ ಡ್ರೈಯರನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಸ್ಟ್ರೋಲೆಸ್ ಸ್ಪೀಲ್ ಟ್ರೇ ಬಳಸುವುದರಿಂದ 20,000 ರೂ. ವೆಚ್ಚ. ಆದರೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಬಳಸುವಂತಿಲ್ಲ; ಬ್ರಿಕ್‌ಟ್ಸ್ ಬೇಕು. ಇದೇ ಮಾದರಿಯದನ್ನು ಇಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದರೆ 30ರಿಂದ 40 ಶೇ. ಖರ್ಚು ಕಡಿಮೆ. ಆದರೆ 15 ಕಿಲೋದ್ದಕ್ಕೂ ಇದಕ್ಕೂ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ.

ಒಣಗಿಸುವ ವಸ್ತುವಿನ ಒಂದು ಕಿಲೋ ನೀರು ಬತ್ತಿಸಲು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಕಿಲೋ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಬೇಕೆನ್ನುವುದು ಸ್ಥೂಲ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ. ಬೆಂಕಿ ಉರಿಸಿದ ನಂತರ ಎರಡು ತಾಸಿಗೊಮ್ಮೆ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಕಟ್ಟಿಗೆ ತುಂಡು ಹಾಕುತ್ತಿರಬೇಕು. ಜೋಡಿಸಿಟ್ಟ ಧರ್ಮೋಮೀಟರ್ ನೋಡಿ ಯಾವಾಗ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಬೇಕೆಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಬಹುದು.

ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವಾಗ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಉಷ್ಣತೆ ಸಿಗಲು ದಿನಕ್ಕಿಂತಲೂ ಬಾರಿ ಟ್ರೇಗಳನ್ನು ಬದಲಿಸುವುದು ಅಗತ್ಯ. ವಾಣಿಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಬಳಕೆ ಗಾರರು ಇದಕ್ಕೆ ವಿದ್ಯುತ್ ಫ್ಯಾನ್ ಜೋಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಸ್ಥಳೀಯ ಅಗತ್ಯ, ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಅಸೌಕರ್ಯ ಗಮನಿಸಿ ಜೋಶಿಯವರು ಮೂಲ ವಿನ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಈ ಮಾದರಿ ಇನ್ನಷ್ಟೂ ರೈತಸ್ನೇಹಿಯಾಗಿದೆ.

"ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಒಣಗಿಸಲು ಮಾತ್ರ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ ಡ್ರೈಯರನ್ನು



ಒಣ ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆಯಿಂದ ಚ್ಯಾಕ್‌ಪುಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್

ಈಚೆಗೆ ಉದ್ದು ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಕ್ಕು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಬಳಸತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ಕುಂದಾಪುರ - ಮಂಗಳೂರುಗಳ ನಡುವೆ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹಲವು ಉದ್ದಿನ ಹಪ್ಪಳ ಉದ್ದಿಮೆಗಳು ಇವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಿವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅರುಣ್ ಕುಮಾರ್ ಜೋಶಿ.

ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಒಂದು ತುಂಬ ಉಪಯೋಗಿ ಉಪಕರಣವಾದ ಇದು ತನ್ನ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಗನುಗುಣವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಕೊರಗು ಲೋಕರಸ್ ಅವರಿಗಿದೆ. ಆದರೆ ಇವರ ಪ್ರಕಾರ, ಶಿರಸಿ ಮತ್ತು ಇತರ ಕೆಲವೆಡೆ ಇದರ ಬಳಕೆ ತೃಪ್ತಿಕರ. ಒಂದೇ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಡ್ರೈಯರ್ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಭಾರವಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು ಅಥವಾ ಹತ್ತಿರಹತ್ತಿರದ ಮನೆಗಳವರು ಜತೆಯಾಗಿ ಖರೀದಿಸಬಹುದು. ❖

ಸೋಮಶೇಖರ್ : 94484 84824, somu@astra.iisc.ernet.in

ಜೋಶಿ ಎಂಡ್ ಕಂಪೆನಿ : (08384)227056; 94804 91441, astra.joshi@gmail.com



'ಉತ್ಸವ ಕಂಡು ರೋಮಾಂಚನಗೊಂಡಿದ್ದೇನೆ' ವಯನಾಡ್ ಉತ್ಸವ ಉದ್ಘಾಟಕ ಕೆನ್ ಲವ್



'ಹತ್ತು ಕಿಲೋ ತೂಕದ ಹಲಸಿನಿಂದ ಜ್ಯಾಂ, ಸ್ವಾಪ್ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಿ 750 ರೂಪಾಯಿ ಉಳಿಸಬಹುದು.' (ಪತ್ರನಾಂತಿಟ್ಟು)



ಹಲಸಿನ 88 ಉತ್ಪನ್ನಗಳು (ವಯನಾಡ್)



'ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಇಷ್ಟ, ತೀರ್ಮಾನ ಕಷ್ಟ': ಅತ್ತುತ್ತಮ ಹಲಸು ಸ್ಪರ್ಧೆಯ ತೀರ್ಪುಗಾರರ ತಲೆನೋವು. (ತೀರ್ಪುಹಳ್ಳಿ)

ಹಲಸು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾಲೆಹಟಾಕಿ

2009 ಹಲಸಿಗೆ ಭಾಗ್ಯದ ವರ್ಷ. ಕರ್ನಾಟಕ, ಕೇರಳಗಳಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಕಡೆ ಹಲಸು ಉತ್ಸವ. ವಯನಾಡ್, ಪತ್ರನಾಂತಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ತೀರ್ಪುಹಳ್ಳಿಯದರ ಇಣುಕುನೋಟ.

ಕೆನ್ ಲವ್



'ನನ್ನ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಲ್ಲಿ ಇದುವೇ ಫಸ್ಟ್' ಹಲಸಿನಡುಗೆ ಸ್ಪರ್ಧೆಯ ತೀರ್ಪುಗಾರರು ಚರ್ಚೆಯಲ್ಲಿ (ಎಡ); ಹಲಸು ರಾಜಕುವರಿಯರು (ವಯನಾಡ್)



2003ರಲ್ಲಿ ಹವಾಯಿಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಜಾಗತಿಕ ಸುದ್ದಿ ಮಾಡಿತು. 34.6 ಕಿಲೋ ಭಾರದ ಇದು ಗಿನ್ನೆಸ್ ದಾಖಲೆ ಸೇರಿ 'ಜಗತ್ತಿನ ಗರಿಷ್ಠ ತೂಕದ ಹಲಸು' (ಅಪ, ಮೇ 2007) ಎಂದು ಮೆರೆಯಿತು. ಈ ಫೋಟೋ ಹೊಡೆದು ಗಿನ್ನೆಸ್‌ಗೆ ತಲಪಿಸಿದ್ದು ಹವಾಯಿಯ ಹಣ್ಣು ಕೃಷಿಕ, ಮಾಜಿ ಫೋಟೋ ಜರ್ನಲಿಸ್ಟ್ ಕೆನ್ ಲವ್.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ಕೆನ್ ಪರಿಚಯ ಆದದ್ದು ಈ ಚಿತ್ರಗಳಿಂದಲೇ. ಪ್ರಕಟನೆಗಾಗಿ ಅನುಮತಿ ಕೇಳಿದ ಮಿಂಚಂಚಿ ಸ್ನೇಹ ಕುದುರಿಸಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಮೂರೇ ದಿನಗಳ ಮಿಂಚಂಚಿ ವಿವಿಮಯದಲ್ಲಿ 'ಕೃಷಿಕರನ್ನು

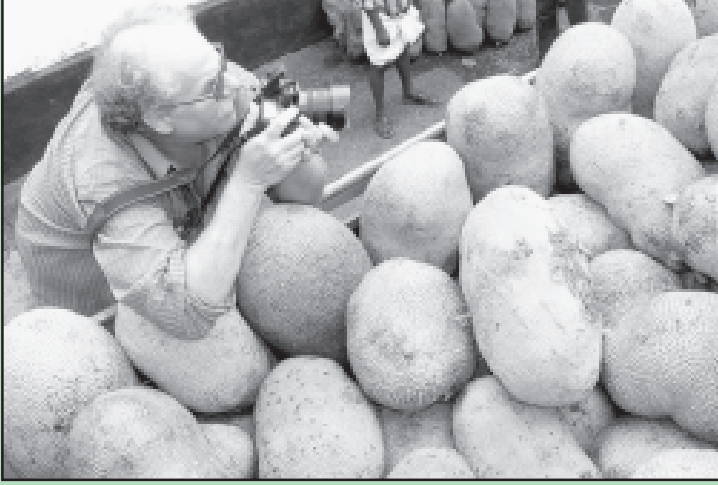
ಹಲಸು (47.5 ಕಿಲೋ) ಕಂಡು ಇವರಿಗೆ ರೋಮಾಂಚನ. ಅದನ್ನು ಅಳೆದು, ಚಿತ್ರಿಸಿ ಗಿನ್ನೆಸ್‌ಗೆ ವರದಿ ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ವರೆಗೆ ವ್ಯವಧಾನವೇ ಇಲ್ಲ.

ಮಧುಮೇಹ ಕಡೆಗಣಿಸಿ ಗಮ್‌ಲೆಸ್ ಜಾಕ್, ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಟಾಫಿ, ಬೆರಟಿ ಪಾಯಸದ ರುಚಿ ನೋಡಿದರು. ಅವರಿಗೆ ಹಲಸು ಹೊಸತಲ್ಲ. ಎಂಟು

ಮರಗಳಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಚಾಕಲೇಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಒಣ ಸೊಳೆ, ಮಾರ್ಮಲೇಡ್ ಮೊದಲಾದ ಐದು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹವಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಹಲಸನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿಸಿದ್ದರಲ್ಲಿ ಕೆನ್ ಪಾತ್ರ ಚಿಕ್ಕದಲ್ಲ.

ಕೆನ್ ಭೇಟಿ ವಯನಾಡ್ ಮೇಳಕ್ಕೇ ಒಂದು

ಕೆನ್ ಲವ್, ಅಲ್ಲಲ್ಲ, ಜಾಕ್ ಲವ್



ಹಲಸು ತುಂಬಿದ ಟ್ರಕ್ ಎದುರಾದಾಗ ಮೇಲೆ ಏರಿ ಚಿತ್ರಣ.



ವಯನಾಡಿನಲ್ಲಿ ದಾಖಲೆಯಾಗಬಲ್ಲ ಹಲಸು ಕಂಡು ಊರವರಿಗಿಂತ ಖುಶ್!

ಕೃಷಿಯಿಲ್ಲುಳಿಸಲು ಕೆನ್ ಲವ್ ಪ್ರಿಸ್ಟಿಪ್ರನ್ 'ಎಂಬ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ ತಯಾರಾಯಿತು (ಜೂನ್ 2007).

'ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಪರಿಚಯ ನಲುವತ್ತು ವರ್ಷದ ಭಾರತ ಸಂದರ್ಶನದ ಕನಸಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಎರೆಯಿತು', ಜೂನ್ ಮೊದಲ ವಾರ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಬಂದಿಳಿದ ಕೆನ್ ತನ್ನ ಅನನ್ಯ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಭೇಡಿಸಿದರು, 'ಯೂ ಆರ್ ದಿ ಕಲ್ಚಿಟ್'.

ಅವರಿಗೆ ಹಲವು ಆಹಾರ ಆಗದು. ಯೋಚಿಸಿ ಯೋಚಿಸಿ ಮುಂಜಾನೆ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೆ ನಾವು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದು ಹಲಸಿನ ದೋಸೆ. ಅದು ಎಷ್ಟು ಹಿಡಿಸಿತೆಂದರೆ, ಹೋಗುವಲ್ಲಿ ವರೆಗೆ ಅದೇ ಖಾಯಂ. ಜತೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ, 'ವರ್ಷ 57 ಆಯಿತು; ನಾನು ಬೆಣ್ಣೆ ಮಾಡುವುದು ನೋಡಿದ್ದು ಇದೇ ಸುರು. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮಿಶ್ರಿತ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಬೆಣ್ಣೆ ಇದರ ಎದುರು ಅದು ಏನೂ ಅಲ್ಲ', ಈ ಅಮೆರಿಕನ್ ರೈತ ಹೈಸ್ಕೂಲ್ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಯಂತೆ ಸಂಭ್ರಮಿಸಿದರು!

ವಯನಾಡ್ ಹಲಸು ಉತ್ಪಾದಕ ಇವರೇ ಉದ್ಘಾಟಕ. 'ನಿಮ್ಮದು ಹಲಸಿನ ತವರು. ದೊಡ್ಡ ಹಲಸು ಇದ್ದರೆ ತರಿಸಿ. ಭಾರತದ ಹಲಸು ವಿಶ್ವದಾಖಲೆ ಮಾಡಲಿ' ಕೆನ್ ತಿಂಗಳುಗಳಿಂದ ಹಾರೈಸುತ್ತಾ ಇದ್ದರು. ಈ ಹಾರೈಕೆ ಮಲೆಯಾಳದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಸುದ್ದಿಯಾಯಿತು. ಉತ್ಪಾದಕ ಬಂದ ದೊಡ್ಡ

ಹಲಸು ಅದ್ಭುತ ಹಣ್ಣು, ಅದಕ್ಕೇ ತಾನು 'ಜಾಕ್ ಫೆನಾಟಿಕ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಹಯಾಯಿಯನ್ ರೈತ.



ನೋಡುತ್ತಿರಿ, ಈ 'ವರ್ಲ್ಡ್ ಕ್ಲಾಸ್ ದೋಸೆ' ನಾನೂ ಮಾಡ್ತೀನಿ.

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಾಯಿತು. ಟೀವಿ, ಮಲಯಾಳ ದೈನಿಕಗಳು ಕೆನ್‌ಮಯ.

ಹಲಸಿನ ಅಡುಗೆಯೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಕೇರಳ - ಕೋನಾ (ಹವಾಯಿಯ ಒಂದು ಭಾಗ) ಅಡುಗೆ ಪುಸ್ತಕ ತರಬೇಕೆನ್ನುವುದು ಈ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಈಗಿನ ನಿರ್ಧಾರ.

● ಶ್ರೀ

ಹಲಸು ವಿಶೇಷಾಂಕ -1

ಮೇ 2009ರ ಹಲಸು

ವಿಶೇಷಾಂಕ

ಕೆಲವೇ ಪ್ರತಿಗಳು ಲಭ್ಯ.

ಆಸಕ್ತರು ಫೋನಿಸಿ/ಪತ್ರಿಕೆ.

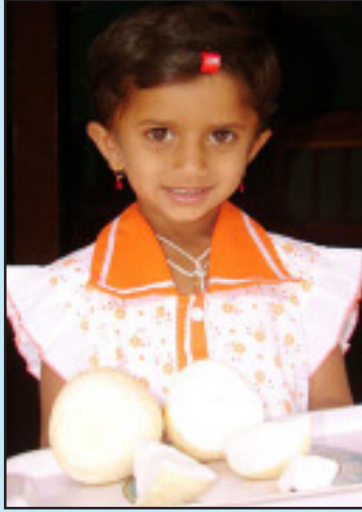
08251-231240

ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ತೆಂಗಿನ ಹೂವು (ಗೂಬು, sprouted coconut) ಯಾರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ? ತೆಂಗು ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಇದರ ರುಚಿಯೂ ಗೊತ್ತು. ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್ ಎಂದೇ ಹೆಸರು.

ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಮೊಳಕೆ ಬಂದಾಗ ಕಾಯಿಯ ಒಳಗೆ ಗೂಬು ತಯಾರಿರುತ್ತದೆ. ನೆಚ್ಚಾಗ ಕಾಯಿಯ ಒಳಭಾಗದ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಇದು ದಪ್ಪನಾಗುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಒಳಗಿನ ನೀರು ಖಾಲಿಯಾದಾಗ ಕಾಯಿಯ ತಿರುಳನ್ನು (kernel) ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಸ್ವರ್ಶಿಸಿ ನೋಡಿದರೆ ಈ ಗೂಬು ಸ್ವಂಜಿನಂತಿರುತ್ತದೆ. ವಿಭಿನ್ನ ರುಚಿ. ನಸುಹಳದಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣ. ಇದನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಆಗಿಯೇ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನಬಹುದು.

ಈಚೆಗೆ ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆ ಚಿಕ್ಕನಾಯಕನಹಳ್ಳಿ ತಾಲೂಕಿನ ಭೀಮಸಂದ್ರದ ವಿನೋದ್ ಇದನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಯತ್ನ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ದಿನ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಗೂಬು ತಿನ್ನುವಾಗ ಇದನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಾರದೇಕೆ ಎನಿಸಿತು. ಚಿಂತನೆ ಆರಂಭ. ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್‌ನ್ನು ಕತ್ತರಿಸದೆ ದುಂಡಗೆ ಹೊರತೆಗೆದರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಗಿರಾಕಿ ಕುದುರಿಸಬಹುದು ಎನಿಸಿತು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಬಳಸಿದ್ದು ಸ್ಪೋರ್ಟ್ಸ್ ತಯಾರಿಸುವ ಯಂತ್ರ.

ಹೊರಗೆ ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಯಂತ್ರದ ಬೆಲೆ 18,000ಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಯಿತು. ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ಟ್ರೈನ್‌ಲೆಸ್ ಬಾಡಿ ಜೋಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಅದಿಲ್ಲದೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಹಳೆ ಬ್ಲೇಡು ತಂದು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಕಡಮೆ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡರು. ಮೋಟಾರೂ ಸೇರಿದಾಗ 5,000ಕ್ಕೆ ರಡಿ ಮಾಡಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಯಂತ್ರದ ಮೂಲಕ ತೆಂಗಿನ ಹೊರಗಿನ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ನಾಜೂಕಾಗಿ ತೆಗೆಯಬರುತ್ತದೆ. ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್‌ನ್ನು ಕೊಠಡಿಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದರಿಂದ ಎರಡು



ತಿಂದವರು ಮರೆಯದ ಉತ್ಪನ್ನ

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಲುಪಿಸಬೇಕು. Koko pilz ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ವಿನೋದ್ ಗೂಬಿನ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಮೊದಲ ಮಾರಾಟ ಯತ್ನ ನಡೆದದ್ದು 2007ರಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೃಷಿಮೇಳದಲ್ಲಿ. ಅಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಸಾಕಷ್ಟು ಜನ ಕೊಂಡು ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡರಂತೆ. ವಿನೋದ್ ಇದನ್ನು ಅಶೋಕ ಮತ್ತು ಏಟ್ರಿಯಾ ಹೋಟೆಲ್‌ಗೂ ಒಯ್ದರು. ತೋರಿಸಿದ ನಾಲ್ಕು ಹೋಟೆಲಿನವರೂ ಉತ್ಪನ್ನ



ವಿನೋದ್

ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ ಅಂದರು. ಆದರೆ ತೀರಾ ಹೊಸ ದಾದರಿಂದ ಕೊಳ್ಳಲು ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸಲಿಲ್ಲ. ವಿನೋದ್ ಇವನ್ನು ಬಳ್ಳಾರಿಗೂ ಒಯ್ದರು. ಗಣಿಗಾರಿಕೆ ಪ್ರದೇಶ. ಅಲ್ಲಿನ 3-4 ಹೋಟೆಲಿ



ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್

ನೀವೂ ಮಾರಬಹುದು

ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್

ವಿಶೇಷ ಪ್ರಯತ್ನ ಪಟ್ಟರೆ ತುಂಬಾ ಪೌಷ್ಟಿಕವಾದ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕುದುರಿಸಬಹುದು; ಗಿರಾಕಿಗಳಿಗೆ ವರ್ಷದುದ್ದಕ್ಕೂ ಪೂರೈಸಬಹುದು.

ದಿನ, ಫ್ರಿಡ್ಜ್‌ನಲ್ಲಾದರೆ ಮೂರು ದಿನ ಕೆಡದಂತೆ ಇಡಬಹುದು. ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ತಿಂಗಳ ವರೆಗೆ ರುಚಿ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಕಾವೇರಿಪಟ್ಟಣದಲ್ಲಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ತೆಂಗಿನ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ. ಒಂದು ಸಲಕ್ಕೆ ಐದರಿಂದ ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ತೆಂಗು ಮೊಳಕೆ ಬರಲು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನವರು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕದೆ ರಾಶಿ

ಹಾಕಿರುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟಕ್ಕಾಗಿ ವಿನೋದ್ ಒಂದು ಉಪಾಯ ಹೂಡಿದರು.

● ಅಣೇಕಟ್ಟೆ ವಿಶ್ವನಾಥ್

ಕಾವೇರಿಪಟ್ಟಣದಿಂದ ಮೊಳಕೆ ತೆಂಗು ಖರೀದಿಸಿ ತಂದರು.

ಇದನ್ನು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ



ಪೂರ್ತಿ ಬೆಳೆದು ನಿಂತ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್

ನವರು ಇದನ್ನು ಎರಡು ದಿನ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬಳಸಿ ನೋಡಿದರು. ಕೆಲವು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದರು. ಪರವಾಗಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾ ಹತ್ತುಹತ್ತು ಗೂಬನ್ನು ತಲಾ 20 ರೂ.ಗೆ ಕೊಂಡರು.

ಸಾಧ್ಯತೆಗಳು

ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಒಂದು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಗೆ ಸಿಗುವ

ಈಗಿನ ಸರಾಸರಿ ಬೆಲೆ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದು ರೂಪಾಯಿ. ಮೊಳಕೆಂಚಾಗಿಸಿ ಗೂಬು ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಈ ಬೆಲೆಯನ್ನು ದುಪ್ಪಟ್ಟಾಗಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಸರಿಯಾದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ದೊರೆತರೆ ಇಪ್ಪತ್ತು ರೂಪಾಯಿ ವರೆಗೂ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.

ಉಳಿಯುವ ಕಾಯಿಯಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಗೂಬು ತೆಗೆಯುವ ಮೊದಲು ಮೇಲಿನ ಸಸಿಯನ್ನು ಎಚ್ಚರದಿಂದ ತೆಗೆದು ನೆಟ್ಟು ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಸಿಯೂ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಬೇರು ಇರುವುದರಿಂದ ಸಸಿ ಸ್ವತಂತ್ರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ಶಕ್ತವಿರುತ್ತದೆ.

ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್ ಸಲಾಡ್

ಎರಡು ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಗೂಬನ್ನು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಿ. ಗಂಜಿ ಇರುವ ಎರಡು ಎಳನೀರನ್ನು ಒಡೆದು ಅದೇ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಆ ಎಳನೀರಿನ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಚಮಚದಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿದರೆ ಸಲಾಡ್ ರೆಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಲಾಡ್ ಹೆಚ್ಚು ಹಿತಕರ.

ದೊಡ್ಡ ತೊಡಕು ಎಂದರೆ ಇದರ ಅಲ್ಪಭಾಳಿಕೆ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಹೀಗೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನದ ಪರಿಚಯ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ಸಮಸ್ಯೆ. ಸತತ ಪ್ರಯತ್ನಪಟ್ಟರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕುಡುರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ ಈ ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಚಾರ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಒಂದಷ್ಟು ಆರಂಭಿಕ ಯತ್ನಗಳ ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ



ಗೂಬು ತೆಗೆಯಲು ಈಗ ಹದ

ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಬಹುದು.

- ಯಾವುದೇ ಕೃತಕ ಬಣ್ಣ, ವಾಸನೆ, ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಕಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸದ ಆಹಾರ. ಪೂರ್ತಿ ನಿಸರ್ಗದತ್ತ.
- ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್ ಪೋಷಕಾಂಶ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಬೇಯಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ.
- ಸಂಜೆಯ ಕುಡುಕು ತಿಂಡಿಗೆ ಬದಲಿಯಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು.
- ಎಣ್ಣೆಯ ಅಂಶ ಇಲ್ಲ.
- ಶಕ್ತಿವರ್ಧಕ ಆದ್ದರಿಂದ ಹಿಂದೆ ಹವಾಯಿ ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಬೀರ ರಾಜರು ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು.



ಗರಟೆ ಕತ್ತರಿಸುವುದು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಕೆಲಸ

ಅವಕಾಶಗಳು

- ಕರ್ನಾಟಕ, ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಪರಿಸರ ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಜ್‌ಗಳು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿವೆ. ಅಂಥಲ್ಲಿನ ಪ್ರವಾಸಿಗರಿಗೆ ಇದರ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ ಇದರ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬಹುದು.
- ಹೋಟೆಲ್, ಕ್ರೀಮ್ ಪಾರ್ಲರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.
- ಮುಂದೊಂದು ದಿನ ತರಕಾರಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲೂ ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯ. 'ಮೊಳಕೆ ತೆಂಗನ್ನು ಅಡ್ಡಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಗರಟೆಯೊಂದಿಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್‌ನು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ವಾರದ ವರೆಗೆ ಇಡಬಹುದಂತೆ. ಮೊಳಕೆ ಬಂದು ಎರಡೂವರೆ ತಿಂಗಳ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್ ರುಚಿಕರ. ಇದರ ನಂತರ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ವರೆಗೂ ನರ್ಸರಿ ಬೆಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಆದರೆ ಮತ್ತೂ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ರುಚಿ ಕಡಿಮೆ ಆಗುತ್ತದೆ.

“ಬರೇ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್‌ನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಲ್ಲ. ಎಳನೀರು ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರ ತೆಂಗಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೊಡನೆ ಆದರೆ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿನೋದ್.

ವರ್ಷವಿಡೀ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲ್ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವೇ? ‘ಪ್ಲಾನ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಸಾಧ್ಯ’ ಎನ್ನುವುದು ವಿನೋದ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ‘ವಾರವಾರವೂ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮೊಳಕೆ ಬರಲು ಬೆಡ್ಡಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಿರಬೇಕು. ಬೇಡಿಕೆ ಏರುವುದು-ಇಳಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಅನುಸಾರ ಮೊದಲೇ ಅಂದಾಜಿಸಿ ವಿರಳಿತ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.’

ವಿನೋದ್ 94483 57536;
08133 -257 536

ಸಂಪರ್ಕ ಸಮಯ ರಾತ್ರಿ 7 - 10

ಮೈಸೂರಲ್ಲಿದ್ದು ‘ತೆಂಗಿನ ಹಣ್ಣು’

ಮೈಸೂರು ಕಳಲವಾಡಿಯ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ಎ.ಪಿ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಕೊಕೊನಟ್ ಆಪಲಿನ ಮಾರಾಟಸಾಧ್ಯತೆ ಮೊದಲಾಗಿ ಗ್ರಹಿಸಿದ ಇನ್ನೊಬ್ಬರು. ಕಳೆದ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಾಂದರ್ಭಿಕವಾಗಿ ‘ತೆಂಗಿನ ಹಣ್ಣು’ನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ‘ತೆಂಗಿನ ಹಣ್ಣು - ತೆರೆಯಲಿ ನಮ್ಮ ಕಣ್ಣು’ ಎಂಬ ಪುಸ್ತಿಕೆಯನ್ನೂ ಬರೆದು ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದಾರೆ.

“ನುಸಿ ಪೀಡೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಗಾತ್ರ ಇಳಿದುಬಿಟ್ಟಿದೆ. ಆಗ ನನಗೆ ಈ ಯೋಚನೆ ಹೊಳೆಯಿತು”, ಚಂದ್ರಶೇಖರ್ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ. “ಸುಲಿದು ಗಿಡದ ಜತೆಯೇ ಕೊಟ್ಟರೆ 8 - 10 ದಿನ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಕತ್ತರಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ಕೆಲಸ ಮಾತ್ರ ಕೊಂಡವರಿಗೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅನುಕೂಲವಾದಾಗಲೆಲ್ಲ ಮೈಸೂರಿನ ಸಾವಯವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ‘ನೇಸರ’ ದಲ್ಲಿ ಇವರು ‘ತೆಂಗಿನ ಹಣ್ಣು’ನ್ನು ಮಾರಾಟಕ್ಕಿಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲೆ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ. ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಕೊಟ್ಟು ಮಾರಾಟ.

“ತೆಂಗು ಮೊಳಕೆ ಬರಲು ಆರು ತಿಂಗಳು ಬೇಕು. ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ನಂತರ ಅಂದಾಜು ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಅದು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದೆಲೆ ಕಾಣುವ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿ. ನಾಲ್ಕೆಲೆ ವರೆಗೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಆರಲೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ರುಚಿ ಕಮ್ಮಿ”. ಮೊಳಕೆ ಬರುವ ಕಾಲ ಋತುಮೆಗೆ ಹೊಂದಿ ಹೆಚ್ಚುಕಡಮೆಯಾಗುವುದಿದೆ.

ಫೈಡ್ ರೈಸ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಲು ತೆಂಗಿನ ಹಣ್ಣು ತುಂಬ ಒಳ್ಳೆಯದಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ಹಸಿಯಾಗಿ ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಬಯಸುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಚಂದ್ರಶೇಖರ್.

ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಎರಡು ವರ್ಷ ಬೆಳೆಯಬಿಟ್ಟು ಕತ್ತರಿಸಿದರೆ ಒಳ್ಳೆ ದನದ ಮೇವು. ಒಂದು ಗಿಡದಿಂದ ದನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಹೊತ್ತಿನ ಮೇವು. ಇದು ಮತ್ತೆಮುತ್ತು ಚಿಗುರುತ್ತದೆ. ‘ಒಂದು ರೂಪಾಯಿಗೂ ಮಾರಿಹೋಗದ ತೆಂಗು 20-30 ರೂಪಾಯಿಯ ಬೈಹುಲ್ಲು ಉಳಿಸುತ್ತದೆ’ ಎನ್ನುವುದು ಇವರು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಇನ್ನೊಂದು ಅನುಕೂಲತೆ.

- ಅ.ಪ.

ಎ.ಪಿ.ಚಂದ್ರಶೇಖರ್ 0821 - 2597936 (ರಾತ್ರಿ 7ರಿಂದ 9);

ನೇಸರ 0821 - 2330404 - 10 ರಿಂದ 6.

ಒಂದು ಸಲದ ಹಲಸಿನ ಬಗೆಗಿನ ಹಂಚಬಲ್ಲ ಮಾಹಿತಿಯೆಲ್ಲ ಮುಗಿಯಿತು ಅಂದುಕೊಂಡಿದ್ದೆವು. ಆದರೆ ಕಳೆದ ಕೆಲ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಎಸೆದ ಕಲ್ಲುಗಳು ನಂತರವೂ ಮಾವು ಉದುರಿಸುತ್ತಾ ಹೋದವು. ಕಳೆದ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಪತ್ತನಾಂತಿಟ್ಟು, ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ, ವಯನಾಡ್ ಹಲಸು ಮೇಳಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಫಲಸ್ವರೂಪವಾಗಿ ಎರಡನೇ ಹಲಸು ವಿಶೇಷಾಂಕ ನಿಮ್ಮ ಕೈಯಲ್ಲಿದೆ.

ಶಿರಸಿಯ ಎರಡು ಕುಟುಂಬಗಳು ಸಣ್ಣ ರೀತಿಯಲ್ಲಾದರೂ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳ ಹಲಸನ್ನು ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳಿಗೂ ಉಳಿಸಿಟ್ಟು ಬಳಸಿ ತೋರಿಸಿವೆ. ನಮ್ಮ ವಿನಂತಿ ಮೇರೆಗೆ ಗ.ಮ. ತುಂಬೆಮನೆ ಗೀತಾ-ಶ್ರೀಪಾದ ಹೆಗಡೆಯವರ ಸಾಧನೆಗೆ ಬೆಳಕು ಹಿಡಿದರೆ, ಕಿತ್ತೂರು ಚೆನ್ನಮ್ಮ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜಿನ ಡಾ. ಜಗದೀಶ್ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಹೆಗಡೆಯವರ ಯಶಸ್ವಿ ಪ್ರಯೋಗ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೇರಳದ ಇನ್ನೆರಡು ರೈತರು ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಮುಂದೆ ಸಾಗಿದ್ದಾರೆ. 'ಗ್ರಾಮ' ಸಂಸ್ಥೆ ಅರ್ಧ ಟನ್ ಹಸಿ ಹಲಸನ್ನು ಮಾರಿ ಕೈತೊಳೆದಿದೆ. ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಪ್ರಾಕಿಂಗ್ ಇದ್ದರೆ ಈಯೆಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಒಂದು ವರ್ಷ ಉಳಿಕೊಳ್ಳಲು ಅಡ್ಡಿಯೇ ಇಲ್ಲ.

ಎರಡನೆ ವಿಶೇಷಾಂಕ!



ಪತ್ತನಾಂತಿಟ್ಟು ಕಾರ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ ಸಂಪಾದಕರಿಂದ ಹಲಸು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ದಾಖಲಾತಿ

ಎರಡು ರೀತಿ 'ಹನ್ನೆರಡು ತಿಂಗಳು ಹಲಸು' ಎಂಬ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ಸಾಕಾರಗೊಳಿಸಬಹುದು. ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಫಲ ಕೊಡುವ ತಳಿಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಮತ್ತು ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ಫಲಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಿಂದ. ಮುಗಿದಿಲ್ಲ. ಇನ್ನಷ್ಟು ಸ್ಪೂರ್ತಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ, ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೀಳರಿಮೆ ಹೊಡೆದೋಡಿಸುವ,

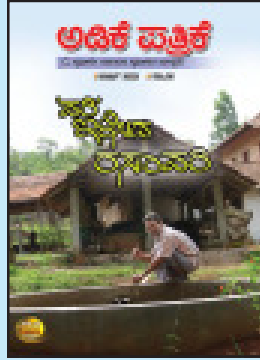
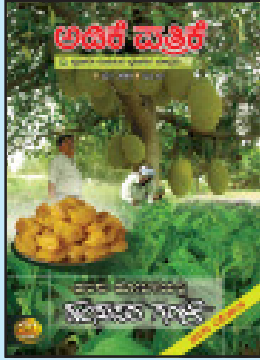


'ಮುಳ್ಳು-ಮೇಣ'ಗಳ ಅಪಖ್ಯಾತಿ ಕರಗಿಸುವ ಕತೆಗಳು ದಾರಿಯಲ್ಲಿವೆ, ಕಾದಿರಿ!

ಬಿಳಿಗೇರೆಯ ಎಳನೀರು ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ತೆಂಗು ಕೃಷಿಕ ವಿನೋದ್ ಕೋಕೊನಟ್ ಆಪಲ್ ಮಾರಾಟದ ಯತ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದರು. ಅಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಈ ಸಾಧನೆಯನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿದ ಅಣೇಕಟ್ಟೆ ವಿಶ್ವನಾಥ್ ಈ ಬಗ್ಗೆ ನುಡಿಚಿತ್ರವನ್ನು ಫಟಾಫಟ್ ಅಂತ ಬರೆದು ಒದಗಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮನಸ್ಸು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿಸಿ ಬೇಗುದಿಯಲ್ಲಿ ದಿನ ಕಳೆಯುವ ನಮ್ಮ ರೈತಬಂಧುಗಳ ಮನಕ್ಕೆ ತಂಪೆರೆದು ಮಣ್ಣಿಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹತ್ತಿರವಾಗಿ ಉಳಿಸಬಲ್ಲ ಯಾವುದೇ ಸುಳಿವು ಇದ್ದರೆ ಕಳಿಸಿ. ದೂರವಾಣಿ, ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಸಿ. ನೆನಪಿಡಿ, ಸುಳಿವುದಾರರನ್ನು ಅಪ ಎಂದೂ ಅನಾಮಧೇಯ ವಾಗಿ ಇರಿಸುವುದಿಲ್ಲ!

ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರೆ ಹಿಂದಿನ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.



ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಚಂದಾಕ್ಕಾಗಿ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ

ಫೋನ್/ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕ

ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ ತಿಳಿಸಿ. ವಿಪಿಪಿ ಮಾಡಲು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳಿ.



ವಾರ್ಷಿಕ ರೂ. 175, 3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ರೂ. 500
ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ರೂ. + ವಿಪಿಪಿ ಶುಲ್ಕ ರೂ.30

ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ನವೀಕರಣಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯ

☎ (08251) 231 240

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಎಳ್ಳುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು - 574 201 (ದ.ಕ.) ಕರ್ನಾಟಕ

adikepatrike@gmail.com