

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕವರ ಮಾನ್ಯತೆ
ನವೆಂಬರ್ 2024 ₹ 40



ಊಟದ ಬಟ್ಟಲೇರುವ
ಕಟಿಗಟು

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 36

ಸಂಚಿಕೆ 11



ನವೆಂಬರ್
2024

ಸಂಪಾದಕ-ಪ್ರಕಾಶಕ : ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ
ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಸಂಪಾದಕ : ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ
ಸಹಾಯಕ ಸಂಪಾದಕ : ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:
ಶಂಕರ್ ಸಾರಥ್ಯ
ಡಾ.ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್.ಭಟ್
ಕಿನಿಲ ಅಶೋಕ್

ಜಾಹೀರಾತು ನಿರ್ವಹಣೆ : ಶಾರದಾ. ಸಿ.
ಪ್ರಸಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ : ಸುನೀತಾ. ಕೆ.

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ (೦)

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ಎಸ್ಸಾರ್

ಮುದ್ರಣ : ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೆಸ್‌ಸ್ ಎಂಡ್
ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು

ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ



ಈ ಕ್ಯೂ ಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ,
ನಿಮ್ಮ ಆಪ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ
ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

ಚಂದಾ:

₹ 450 (ವಾರ್ಷಿಕ), ₹ 1,350 (ತ್ರೈವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 2,200 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ನಂ. 29
ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಏಳ್ಕುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು-574 201
(08251) 231 240, 94833 65791
80731 40917 (ವಾಟ್ಸ್)

www.adikepatrike.com

https://www.facebook.com/adikepatrike

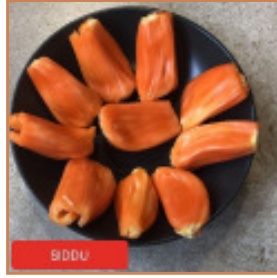
adikepatrike@gmail.com



ರೈತಸಹಾಯಿಯಿದು,
ಬೇರು ಚೆಂಡು

15

- ಅಪ ಬಳಗ



ತಳಿಯ ಹೆಸರಲ್ಲೇ ಹ ಹ ಮಾರಾಟ

17

- ಪಡಾರು



ದ್ವಾರಕೆಯ ನೀರ ನೆಲಮಾಳಿಗೆ
ಟಾಂಕಾ

24

- ಅಪ ಬಳಗ

ಶತಮಾನಗಳನ್ನು ಹಿಂದಿಕ್ಕಿದ 'ಇಲ್ಲಂ'



ಕೇರಳದ ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೆರಿಯದ ಬಳಿ ಇರುವ ಅಂಜನಂತೋಡಿ 'ಇಲ್ಲಂ' (ತರವಾಡು ಮನೆ) ಇದು. ಎರಡಂತಸ್ತಿನ ಈ ಮನೆಗೆ ಹಂಚು ಹೊದಿಸಿ 140 ವರ್ಷ ಆಗಬಹುದು, ಮನೆ ಎಷ್ಟು ಹಳೆಯದೆಂದು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿರುವ ಮನೆ ಮಾಲಿಕ ಎನ್. ಕೇಶವನ್.

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ತುಳಿಯುವ ಗಿಡ ಕೈಗೆ ಬಂದು
ಅದರ ಬೆಲೆ ತಿಳಿದಾಗ ಮಕ್ಕಳ
ಭಾವನೆಗಳು ಬದಲಾಗುತ್ತವೆ.



ಊಟದ

ಬಟ್ಟಲೇರುವ ಕಳೆಗಳು

• ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ

05

- * ಮಾರ್ಚ್‌ನಿ 03
- * ಮನದಾಳದಿಂದ 04
- * ಹೊಲ ಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು 20
- * ನಾಲ್ಕು ಗೋಡೆಗಳೆಡೆಯಿಂದ
ದಾಪುಗಾಲು 21
- * ಜಾಲಜಗತ್ತು 23
- * ಜೇನು ಸಂಘ 26
- * ಹಹ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ 27
- * ಅಡಿಕೆ ಶುಚಿತ್ವವ 28
- * ಹೊಸಫಲ 29



ಖಾದ್ಯ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಅಪೂರ್ವ ಅಭಿಯಾನ ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಮುರಳಿ ಮತ್ತವರ ಸಂಗಡಿಗರದು. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೇ ಇವರ ಯತ್ನ ಅನನ್ಯ. ಆದರೆ ಈ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಸಿಗಬೇಕಾದಷ್ಟು ಮಾಧ್ಯಮ ಬೆಳಕು ಸಿಕ್ಕಿಲ್ಲ.

ನಮಗೂ ಈ ಅಭಿಯಾನದ ಹೆಜ್ಜೆನ ವಿವರ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಮುರಳಿಯವರೊಡನೆ ಮಾತುಕತೆ ಆರಂಭಿಸಿದೆವು. ನಾಲ್ಕಾರು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ಮಾಹಿತಿ ಈ ವಿಷಯ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಅರ್ಹ ಎನ್ನಿಸಿತು.

ಅಲ್ಲಿಂದೀಚೆಗೆ ಮುರಳಿ ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವರನ್ನು ಮಾತಾಡಿಸಿ ಈ ಲೇಖನ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯಲಿರುವ ಗಡ್ಡೆಗಣಿಸು ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪಿನ ಮೇಳಕ್ಕೆ ಈ ನುಡಿಚಿತ್ರ ಉತ್ತಮ ಮನೋಭೂಮಿಕೆ ಒದಗಿಸಬಹುದೆಂಬುದು ನಮ್ಮ ವಿಶ್ವಾಸ.

ಕರಿಕೃಷ ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರ್ ಅವರ ಹಲಸು ಕೃಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಈಚೆಗೆ ಒಂದು ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದೆವು. ಅವರ ದೂರದರ್ಶಿತ್ವ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಕಸ್ನೇಹಿಯೆಂಬ ಮಹತ್ವ ಮತ್ತು ಸಾಧನೆ ಮತ್ತೊಂದು ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಲು ನಮ್ಮನ್ನು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿದೆ.

“ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಆಲ್ಪಾನ್ಸೋ, ಮಲ್ಲಿಕಾ ಎಂದು ತಳಿಗಳ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಮಾರುವಂತೆ ನಮ್ಮ ಹಲಸು ಕೃಷಿಕರೂ ತಳಿಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲೇ ಮಾರುವಂತಾಗ ಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾ ಅವರು ಈ ‘ಇಕ್ಕಡೆಗೂ ಅನುಕೂಲ’ ರೀತಿಗೆ ಬುನಾದಿ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ.

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಗೃಹಿಣಿ ವಸುಂಧರಾ ಹೆಗಡೆ

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಮಾಡುತ್ತಾ ಆ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ನಿಂತ ರೀತಿ ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ಕುಟುಂಬದ ಗೃಹಿಣಿಯರಿಗೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರೇರೇಪಣೆ. ಅದನ್ನು ಈಚೆಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕರಂಗವೂ ಗುರುತಿಸಿ ಅವರಿಗೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಫೇಸ್‌ಬುಕ್ ಮತ್ತು ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರಾಟ ಎಂಬ ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಅನುಕೂಲತೆಗಳು ಉಕ ಗೃಹಿಣಿಯರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆಯ ಕತೆ ಗಮನಾರ್ಹ. ಇದನ್ನು ಯಾರಾದರೂ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ದಾಖಲಿಸಬೇಕು. ಯೂ ಟ್ಯೂಬರುಗಳಿಗೆ

ಎಲ್ಲವೂ ಎಕ್ಸ್‌ಕ್ಯೂಸಿವ್‌ಗಳೇ!



ಈ ಕತೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿಳಿಸುವ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಈ ಧರದ ಯತ್ನಗಳು ಇನ್ನಷ್ಟು ಉತ್ಸಾಹ ಕೃಷಿಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಮುಂದಕ್ಕೆ ತರಬಹುದು.

ನಮ್ಮ ಊರಿನ ಒಂದು ತಂಡ ಕಳೆದ ತಿಂಗಳು ಗುಜರಾತಿಗೆ ಪ್ರವಾಸ ಹೋಯಿತು. ದ್ವಾರಕಾ ನಗರವೂ ಅವರು ಸಂದರ್ಶಿಸುವುದಿತ್ತು. ಅವರಿಗೆ ಅಪ



‘ಟಾಂಕಾ ಸಿಕ್ಕರೆ ನೋಡಿ’ ಎಂಬ ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟಿತು. ‘ಎಲ್ಲಿ ಟಾಂಕಾ ಇದೆ’ ಎಂದು ಗೊತ್ತು ಮಾಡಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಯತ್ನ ಹಿಡಿಯಿತು. ಕೊನೆಗೂ ನಮ್ಮವರಿಗೆ ಟಾಂಕಾ ನೋಡಲು ಸಿಕ್ಕಿತು. ಕಪಿಲ್ ಭಾಯಿಯವರ ಸಹಕಾರದಿಂದ ಈ ಬಾರಿಗೆ ಒಂದು ಶಬ್ದಚಿತ್ರವೂ ತಯಾರಾಯಿತು.

ಕಳೆದ ತಿಂಗಳು ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚಲನ ಮೂಡಿಸಿದ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಕೃಷಿಸಹಾಯಿ ಬೇರು ಚೆಂಡು. ಈ ವಿಷಯ ಎಷ್ಟು ಬೇಗ ಹಬ್ಬಿತೆಂದರೆ, ಅಗ್ಲೋ ಬಿಸಿನೆಸ್‌ನವರೂ ಚುರುಕಾದರು. ನಾವು ಲೇಖನ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಪ್ರಕಟಣೆಗೆ ಕಳಿಸುವ ಮೊದಲೇ ‘ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಬೇರು ಚೆಂಡು’ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಪ್ರೋಮೋಗಳು ಬೇರೆಬೇರೆ ಊರುಗಳಿಂದ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಇದು ಸೋಶಿಯಲ್ ಮೀಡಿಯಾದ ಕಮಾಲ್.

ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಶುಚಿವಿಧವೆ ಮಾಡುವ ರೀತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ರವಿರಾಜರ ಮಾಹಿತಿ, ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೈಸೂರಿಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಾಳಪ್ಪನವರ ಸಾಧನೆಗಳ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಬರಹಗಳಿವೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಎಕ್ಸ್‌ಕ್ಯೂಸಿವ್‌ಗಳೇ!

(ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.)

ಸುಸ್ಥಿರ ಬದುಕಿಗೆ ಆದಿವಾಸಿ ಮಾದರಿ



ಅ ಕ್ಷೋಬ ರ್ ಸಂಚಿಕೆ ಮುಖಪುಟ (ಲೇ : ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ) ಲೇಖನ ತುಂಬಾ ಅಪರೂಪ ಹಾಗೂ ಕುತೂಹಲಕಾರಿ. ಭುವಿ ಯೆಲಗಳ ನೀರು ಇಂಗಿಸುವ ಕೆಲಸಗಳು ಒಬ್ಬೊಬ್ಬ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಸಮುದಾಯವೇ ಎದ್ದು ನಿಂತು ಮಾಡಿದರೆ ಏನು ಪರಿಣಾಮ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಮಾಡಿ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಾರ್ಷಿಕ ಹಲ್ಮಾ ಉತ್ಪಾದನೆ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯು ಎರಡು ದಶಕಗಳಿಂದ ನೀರಿಂಗಿಸುವ ಯಶೋಗಾಥೆಗಳನ್ನು ಓದುಗರ ಮುಂದಿಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ನೀರಿನ ಸಾಕ್ಷರತೆಯನ್ನು ಮೂಡಿಸಿದೆ. ಹಾಥಿ ಪಾವಾ ಬೆಟ್ಟದ ತಪ್ಪಲಲ್ಲಿರುವ ಒಣ ಭೂಮಿ ಝಬುವಾ ನಗರದಲ್ಲಿ ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ಬತ್ತುವುದಿಲ್ಲ. ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ಯಥೇಷ್ಟ ಎನ್ನುವಾಗ ಸಾಮುದಾಯಿಕ ಶಕ್ತಿ ಅನಾವರಣಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ಇಂತಹ ಸಮುದಾಯದ ಕೆಲಸ ಆಗಬೇಕಿದೆ.

ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ ಭಟ್

ಉಡುಪಿ

ಬಹು ಜನರ ಅಪೇಕ್ಷೆ ಮೇರೆಗೆ

ಈಗ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಬಿಡುಪ್ರತಿ ನಿಮ್ಮನೆಗೆ



ರೂ. 50

❖ ಈ ಕ್ಯೂಆರ್ ಕೋಡ್ / ಯುಪಿಐ ನಂ. 31746078082277@cnrb ಬಳಸಿ ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

❖ ಪಾವತಿಯ ಸ್ಪೀನ್‌ಶಾಟ್, ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ ಮತ್ತು ಯಾವ ತಿಂಗಳ ಸಂಚಿಕೆ ಬೇಕೆಂದು ನಮಗೆ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮೂಲಕ (80731 40917) ತಿಳಿಸಿ.

ಓದಿ ಮೆಚ್ಚಿದರೆ ಚಂದಾದಾರರಾಗಿ.



ಮೂವಿ ನೆನಪಾಯಿತು!

ಅಕ್ಟೋಬರ್ ಅಪದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಬಗೆಗಿನ ಲೇಖನ ಋಷಿ ನೀಡಿತು. 1980ರ ದಶಕದ ಒಂದು ತಮಿಳು ಅಪಾರ್ಟ್ ಮೂವಿ ನೆನಪಾಯಿತು. ಅದರ ಹೆಸರು ಥನ್ನೀರ್ ಅಕ್ಟರ್ ಸರಿತಾ ಎಂದು ನೆನಪು. ಈಗ ಯೂಟ್ಯೂಬಿನಲ್ಲಿ ಅದರ ಮಸುಕು ಚಿತ್ರ ಇದೆ. ಆಸಕ್ತರು ನೋಡಬಹುದು.

ಹರಿದಾಸ್ ಮರ್ಲಜೆ

ಪಟ್ಟಿಮೆ

ಓದುಗರ ಗಮನಕ್ಕೆ

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

- ಸಂ.



ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪೆಂಬ ಮರೆತುಹೋದ ಸಂಪತ್ಕಂದಾರ

ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಜಾತಿಯ ತುರುಚಿ ಗಿಡ ಸೊಂಪಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಯಾರೂ ಮುಟ್ಟದ ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಡಾ. ಮನೋಹರ ಉಪಾಧ್ಯ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಏರಿಸಿ, ಆಳ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. “ಯಾರು ಪಂಚರಂಗೀನಾ? ಆಕೆ ಕಳೆ ಅಲ್ಲ ಇವ್ವೆ, ಆಕೆ ಸೂಪರ್ ಫುಡ್” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅವರದೇ ಮಾತುಗಳಲ್ಲಿ : “ಕಳೆ ಅಲ್ಲದ ಅವಳೊಂದು ಸೂಪರ್ ಫುಡ್. ಅತಿ ಮಹತ್ವದ ಆಹಾರ. Wood Nettle, ಪಂಚರಂಗಿ. ಉರುಸಣಿಕೆ, ತುರಿಚಿ ಗಿಡ ಆಕಿರೆ (ತುಳು), ಅಂಗರೇ (ಕೊಡಗು), ಕದ್ದುರ್ಲಿ (ಕೊಂಕಣಿ) ಇತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರಿದೆ. ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ಲಾಪೋರ್ಟಿಯ ಇಂಟರ್‌ಪ್ಪಾ Laportea interrupta , Urtica interrupta.

ಅವರು ವಿವಿಧ ಮೂಲಗಳಿಂದ ತಿಳಿದಂತೆ, ಇದರ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಅಪಾರ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು: “ಈ ಗಿಡದ ಸೇವನೆ ಆರ್ಥ್ರೈಟಿಸ್, ಓಸ್ಟಿಯೋ ಆರ್ಥ್ರೈಟಿಸ್, ಮಧುಮೇಹ, ಅಸ್ತಮಾ, ಮೊಡವೆ, ಮೂತ್ರಚೀಲದ ಉರಿಯೂತ, ರಕ್ತದೊತ್ತಡ, ಚರ್ಮರೋಗ, ವಾಕರಿಕೆ, ಬೇಧಿ, ಮಲಬದ್ಧತೆ, ಸಾಮಾನ್ಯ ಶೀತ, ಕರುಳಿನ ರೋಗ IBS, ಮಲ್ಟಿಪಲ್ ಸ್ಕ್ಲೆರೋಸಿಸ್, ಸಯಾಟಿಕಾ, ಒಸಡಿನ ಉರಿಯೂತ, ಅಲ್ವೀಮರ್ ರೋಗಗಳ ತೀವ್ರತೆಯನ್ನು ಬಹಳಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.”

ಪಂಚರಂಗಿ ಗಿಡ, ಗಣಿಕೆ, ನೆಲನಲ್ಲಿ, ಹೊನಗನ್ನೆ, ಗೋಳಿ ಸೊಪ್ಪು - ಹೀಗೆ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ವನ್ಯ ಖಾದ್ಯ ಎಲೆಗಳನ್ನು (ವೈಲ್ಡ್ ಎಡಿಬಲ್ ಲೀವ್ಸ್) ನಾವೆಂದು ಮರೆತೇಬಿಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ. ಈ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಔಷಧೀಯ ಮತ್ತು ಪೋಷಕ ಗುಣಗಳಿವೆ. ಅದಕ್ಕೇ ಹಿಂದಿನವರು ಇವುಗಳ ತಂಬುಳಿ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಯಲುಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸಾರು, ಮಸೊಪ್ಪು, ಪಲ್ಲೆ ಇತ್ಯಾದಿ ತಿನ್ನುವುದು ಈಗಲೂ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ವನ್ಯ ಖಾದ್ಯ ಎಲೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಅಭಿಯಾನ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಸಜೀವನ್ ಕಾವುಂಗರ ಮತ್ತು ಸಂಗಡಿಗರ ‘ಎಲೆಯರಿವು’ ಅಭಿಯಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಜುಲೈ 2020ರಲ್ಲಿ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದೆವು. ಈ ಬಾರಿಯ ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿ ನಮ್ಮ ಬಯಲುಸೀಮೆಯದು. ಅಲ್ಲಿ ಇದೇ ಧರದ ಅರಿವನ್ನು ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ, ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಪಸರಿಸುತ್ತಿರುವ ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಮತ್ತು ಸಹಕಾರ್ಯಕರ್ತರ ಚಟುವಟಿಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ಸಂಸ್ಥೆ ಸೊಪ್ಪು ಮೇಳ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವುದು ಶ್ಲಾಘನೀಯ. ಮಂಗಳೂರಿನ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ಗ್ರಾಹಕರ ಬಳಗ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಜನವರಿ 4, 5ರಂದು ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಗಡ್ಡೆಗೇಣಸು ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪಿನ ಮೇಳ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಭರದ ತಯಾರಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇಂಥಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ‘ಬೆಳೆಸದೆ ಬೆಳೆಯುವ ಖಾದ್ಯ ಸೊಪ್ಪು’ಗಳ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನ ಕೊಡಬೇಕಿದೆ.

ಮೂರು ದಶಕಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ಅಮೆರಿಕದ ಒಂದು ಸಂಸ್ಥೆ ನಮ್ಮ ವಿನಂತಿಯ ಮೇರೆಗೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಳಿಸಿತ್ತು. ಆ ಗಿಡದ ಹೆಸರು ಸೆಲೋಶಿಯಾ ಅರ್ಚಿಂಟಿಯಾ. ಕೋಳಿಬುಟ್ಟಿನ ಕುಟುಂಬ. ಅಲಂಕಾರಿಕ ಸಸ್ಯವೂ ಹೌದು. ಗೂಗಲ್ ಮಾಮ ಇದನ್ನು ಕಳೆಯೆಂದೇ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಇದು ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ದೊಡ್ಡಪ್ಪನ ಮಗ.

ಸೆಲ್ಫ್ ಸೀಡಿಂಗ್, ಅಂದರೆ ಬೀಜ ಬಿದ್ದು ಮತ್ತೆಮತ್ತೆ ಅಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟುವುದು ಮತ್ತು ಏನೂ ಗಮನ ಬೇಡದಿರುವುದು (ರಿಯರೋ ಆಟೆನ್ಯನ್) ಈ ಗಿಡದ ಒಳ್ಳೆ ಗುಣ. ಮೂರು ದಶಕದ ಹಿಂದೆ ಒಮ್ಮೆ ಬೀಜ ಬಿತ್ತಿದ್ದೆವು. ಈ ವರೆಗೂ ಈ ಸಸ್ಯಜಾತಿ ನಮ್ಮಲ್ಲಿಂದ ಮಾಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.



ಪಂಚರಂಗಿ ಗಿಡ ಕರಾವಳಿಯ ಸಮೃದ್ಧ ‘ಕಳೆ’. ತಿಳಿಯಹೋದರೆ ಸೂಪರ್ ಫುಡ್. ಇಂಥವು ಇನ್ನೆಷ್ಟೋ!

ಎಳೆಯದಿದ್ದಾಗ ಒಳ್ಳೆ ಎಲೆ ತರಕಾರಿ. ಹರಿವೆಗೆ ಬರುವಷ್ಟು ರೋಗ ಇಲ್ಲ. ಗೊಬ್ಬರ ಕೇಳುವುದಿಲ್ಲ. ಗಿಡ ಬಲಿತರೆ ಮತ್ತೆ ತರಕಾರಿಗೆ ಆಗದು. ಅದು ಹೂ ಜುಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿ ಊರಿಗಿಡೀ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಬೀಜ ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಪೇಟೆ ಮಂದಿ ಸೆಲೋಶಿಯಾ ಅರ್ಚಿಂಟಿಯಾವನ್ನು ಗೋ ಬ್ಯಾಗುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಎಡೆ ಬಿಟ್ಟು ಬಿತ್ತಿದರೆ ವರ್ಷವಿಡೀ ಎಲೆ ತರಕಾರಿ ಸಿಗಬಹುದು.

ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಅರಿವು ಬಿತ್ತುವವರೆಲ್ಲಾ ಅದರ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುವ ಒಂದು ದಾರಿಯಿದೆ. ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಗಿಡ ಜಾತಿ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ‘ಕಳೆ’; ಎಂಬ ಹಣೆಪಟ್ಟಿಯಿದ್ದರೂ ಉಪಯೋಗಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬಳಸಲು ನಗರವಾಸಿಗಳಿಗೂ ಕಲಿಸಬೇಕು. ಇದು ಲೇಖನ, ಭಾಷಣ ಮಾತ್ರದಿಂದ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆಸುವ, ಬಳಸುವ ರೀತಿ ತಿಳಿಸಿ, ಯೂ ಟ್ಯೂಬ್ ವಿಡಿಯೋ ಹಂಚಿ ಅವರಿಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಬೀಜಗಳೂ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ನೆರೆಯ ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ - ಕೀರೈ - ಬಳಕೆಯೂ ಜಾಸ್ತಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಮರ್ಯಾದೆಯೂ ಹೆಚ್ಚು. ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು - ಮಣಿತಕ್ಕಾಳಿ - ಎಲ್ಲಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಯುವಕರೊಬ್ಬರು ಆರಂಭಿಸಿ ‘ಕೀರೈ ಕಡೈ’ (ಸೊಪ್ಪಿನಂಗಡಿ) ಅದ್ಭುತ ಯಶಸ್ಸು ಪಡೆದಿದೆ, ವಿವೇಶಗಳಿಗೂ ಸೊಪ್ಪು ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೂ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಧಾರಾಳ ಕೊಳ್ಳುಗರಿದ್ದಾರೆ. ಕೊಳಚೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸುವ ಕಾರಣ ಎಲೆ ತರಕಾರಿಗಳು ದೊಡ್ಡ ಗ್ರಾಹಕವರ್ಗವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಅಂಥಲ್ಲೂ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಕುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ‘ಪೂಜೆ ಮಾಡದೆ ಬೆಳೆಯಬರುವ’ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ನಮ್ಮ ಸೊಪ್ಪು ಪ್ರಚಾರಕರು ಈ ಬಗ್ಗೆ ಗಮನ ಹರಿಸಬೇಕು. ನಗರದ ಚಿಕ್ಕ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪು ಬೆಳೆಸುವ ಡೆಮೋ ನಡೆಸಬೇಕು. ಜನರ ಮನವೊಲಿಸಿ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಹಳ್ಳಿ ಮನೆಗಳ ನಗರವಾಸಿಗಳ, ಹಿತ್ತಿಲುಗಳೊಳಗೆ ಜಾಗ ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕು.

ಈ ಮೂಲಕ ಮನೆಮನೆಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶ ಭದ್ರತೆಯೂ (ನ್ಯೂಟ್ರಿಷನಲ್ ಸೆಕ್ಯೂರಿಟಿ) ಮೂಡಬಹುದು, ಮದ್ದಿನ ಕಂಪೆನಿಗಳಿಗೆ ಹಣ ಸುರಿಯುವುದೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗಬಹುದು.

- ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ
shripadre@gmail.com

“ಕಳೆ ಎಂದು ಅದೆಷ್ಟೋ ಅದ್ಭುತ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಜನ ತುಳಿಯುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಆ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಎಳೆಯರ ಕೈಯಲ್ಲಿಡುತ್ತೇನೆ. ಅವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಮಾತು ಹೇಳುತ್ತೇನೆ. ನನ್ನ ಕೆಲಸ ಇಷ್ಟೇ. ತುಳಿಯುವ ಗಿಡ ಕೈಗೆ ಬಂದು ಅದರ ಬೆಲೆ ತಿಳಿದಾಗ ಮಕ್ಕಳ ಭಾವನೆಗಳು ಬದಲಾಗುತ್ತವೆ. ಅವರಿಂದ ಈ ಜ್ಞಾನ ಹಬ್ಬುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುವುದು 53ರ ಎಲೆಯರಿವಿನ ಹರಿಕಾರರ ಕನಸು.

ಲೂಟದ ಬಟ್ಟಲೇರುವ ಕಳೆಗಡು



‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಶಾಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರ ನಡುವೆ ಸಂವಾದ ಏರ್ಪಡಿಸುತ್ತಿರುವ ಮುರಳೀಧರ ಗುಂಗುರುಮಳೆ

● ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ಚಿತ್ರಗಳು: ಬೆಳಕು ಗುಂಗುರಮಳೆ ಮತ್ತು ಮುರಳೀಧರರ ಸಂಗ್ರಹದಿಂದ

ಅವರು ನೀಳಕಾಯದ ಜುಬ್ಬಾ, ಪ್ಯಾಂಟುಧಾರಿ. ಮಧ್ಯವಯಸ್ಕ. ಶಾಲಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಅತಿಥಿ. ಸಭೆ ಆರಂಭವಾಗಲು ಇನ್ನೂ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಇದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅತಿಥಿಗಳು ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರೊಡನೆ ಕುಳಿತು ಕಾಫಿ ಹೀರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಈ ಮಹನೀಯರ ರೀತಿ ವಿಭಿನ್ನ. ಇವರು ಶಾಲಾ ಆವರಣದಲ್ಲಿ, ಹತ್ತಿರದ ಬೇಲಿ, ಖಾಲಿ ನಿವೇಶನಗಳತ್ತ ಅಲೆಯುತ್ತಾರೆ. ಚರಂಡಿಗಳಿಗೆ ಇಣುಕುತ್ತಾರೆ.

ಸಭೆ ಇನ್ನೇನು ಆರಂಭವಾಗಬೇಕು ಎನ್ನುವಾಗಷ್ಟೇ ಮರಳುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಅವರ ಚೀಲದ ತುಂಬ

ಸೊಪ್ಪುಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಕೂಗಲೆಂದು ದೂರದಿಂದ ಆಗಷ್ಟೇ ಬಿಡಿಸಿ ಬಂದ ಸೊಪ್ಪು.

ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೋಡಿದ ಹಲವರು ‘ಇಸ್ಕೀ’ ಎನ್ನಬಹುದು. ಇವೆಲ್ಲವೂ ತಾವೇತಾವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದಂಥವು! ಕಳೆ ಗಿಡಗಳು. ಯಾರೂ ನೀರು, ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿದ್ದಲ್ಲ.

ಆದರೆ ನಮ್ಮೀ ಅತಿಥಿ ಈ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ತುಂಬ ಬೆಲೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. “ಅವೆಲ್ಲವೂ ಖಾದ್ಯಯೋಗ್ಯ. ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶ ಜಾಸ್ತಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಪೇಟೆ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ವಿಷ

ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಇವನ್ನೇ ಆಗಾಗ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಳಸಿದವರಿಗೆ ‘ಸೂಜಿವುದ್ದು, ಆಸ್ವತ್ತೆ’ ಬೇಕಿರುವುದಿಲ್ಲ. ನನ್ನ ಕುಟುಂಬವನ್ನೇ ನೋಡಿ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಹೆಸರು, ಬಳಕೆಯ ರೀತಿ ಹೇಳುತ್ತಾ ಮುಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಆಯ್ದು 20 – 30 ಜಾತಿಯ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬಗ್ಗೆ ಪಾಠ ಹೇಳಲು ಅವರಿಗೆ ಎರಡು ತಾಸು ಬೇಕು.

ಇವರು ಗುಂಗುರಮಳೆ ಮುರಳಿ. ಗುಂಗುರಮಳೆ ಹೆಸರು ಮಳೆಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದ್ದಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ಭಾರೀ ಹಿಂದೆ ಲಂಟಾನಾ (ಕಾಡು ಗುಲಾಬಿ)

ಮೆಳೆಗಳು ತುಂಬಿದ್ದುವು. ಈ ಗಿಡದ ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಗುಂಗರ ಕೀಟಗಳು ಬರುತ್ತವೆ. ಅದಕ್ಕೇ ಇದು ಗುಂಗರ ಮೆಳೆ. ಕಾಲಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಗುಂಗುರುಮೆಳೆಯಾಯಿತು.

ಮನದಲ್ಲೂ, ಮನೆಯಲ್ಲೂ

‘ಎಲೆಯರಿವು’ ಬಿತ್ತುವ ಈ ಮಹನೀಯರ ಪೂರ್ತಿ ಹೆಸರು ಮುರಳೀಧರ. ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ತಿಪಟೂರಿನ ಬಳಿಯ ಗುಂಗುರುಮೆಳೆ ಪಂಚಾಯತಿನವರು. ಕಳೆದ ಹದಿನಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕಾಡು ಎಲೆಗಳನ್ನು ನಾಡಿನ ಅಡುಗೆಮನೆಗೆ ತರಲು ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ.

ದಿನ ಬೆಳಗಾಯಿತೆಂದರೆ, ಗುಂಗುರುಮೆಳೆ ಯವರಿಗೆ ಈ ‘ಕಳೆಯಲ್ಲದ ಕಳೆ’ಗಳದೇ ಗುಂಗು. ಅವರಿಗೊಂದು ತೆಂಗಿನ ತೋಟವಿದೆ. ರಾಗಿ, ಅರಿಶಿನ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲೂ ಈ ಧರದ ಹತ್ತಾರು ಕಾಡು ಗಿಡಗಳು - ಅಣ್ಣೆ, ಕೊಮ್ಮೆ, ತುರುಚಿ, ಉತ್ತರಾಣಿ, ಗೊದ್ದರಿವೆ. ಹಾಡೆ ಬಳ್ಳಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಇವೆ. ಕಳೆದೊಂದು ದಶಕದಿಂದ ಇವರ ಇಷ್ಟ ಸೊಪ್ಪಾಗಿರುವ ಛಾಯಾಮಾನವಂತೂ ಸೊಂಪಾಗಿ ಬೆಳೆದು ನಿಂತಿದೆ. “ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನಡುಗೆ ತಪ್ಪುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ನಾವು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ತರಕಾರಿ ತರುವುದು ಭಾರೀ ಅಪರೂಪ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪತ್ನಿ ಶೋಭಾ.

ಮುರಳಿ ಮುಂಜಾನೆ ತೋಟದ ಸುತ್ತ ಹೊಡೆದು ಕೃಷಿಸಂಬಂಧಿ ಕೆಲಸ ಮುಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅನಂತರ ಯಾವುದಾದರೂ ಶಾಲೆ ಭೇಟಿ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಕಾಡು ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪರಿಚಯ. ಅದಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಇರುವವರ ಜತೆ ಕುಕ್ಕುರುಗಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಂತು ಮಾತುಕತೆ. ಅಜ್ಜಿಯರಿಂದ, ಹಿರಿಯರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹ. “ಈ ಜ್ಞಾನ ಇರುವುದು ತೀರಾ ಬಡವರಲ್ಲಿ, ಅರುವತ್ತರ ಮೇಲಿನವರಲ್ಲಿ, ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅಜ್ಜಿಯರಲ್ಲಿ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.



ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರಿಂದ ‘ಹೊಲಬೇಲಿ’ ಸೊಪ್ಪಿನ ವಿವರಣೆ

ಇವರದು ಕೃಷಿಕುಟುಂಬ. ಅಪ್ಪ ಲಕ್ಷ್ಮಿನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ಯ ಕೃಷಿಕರು. ಜತೆಗೆ ಅಧ್ಯಾಪಕ. ಅಮ್ಮ ರುಕ್ಮಿಣಿ ಮಕ್ಕಳ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಮೂಲಿಕಾಷ್ಠದ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಕ್ಕಳು ತೀರಾ ಕೃಶರಾಗುವ ಅಕ್ಕಿಗಡ್ಡನ ಕಾಯಿಲೆಯ ಮದ್ದಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿ ಆಗಿದ್ದರು. “ಮದ್ದಿಗಾಗಿ ಬರುವವರು ಹಸುವಿನ ಬೆಣ್ಣೆ ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಮ್ಮ ಅದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದರಿಂದ ಮಾಡಿದ ತುಪ್ಪ ಮೈಗೆ ಲೇಪನ. ಬೆಣ್ಣೆ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಒಂದೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಹುಶಾರಾಗುತ್ತಿದ್ದರು”, ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಮುರಳಿ.

ಅಮ್ಮನ ಬಳುವಳಿಯ ಅಡಿಪಾಯ

ಎಳವೆಯಿಂದಲೇ ಅಮ್ಮನಿಂದ ಈ ಧರದ ಒಂದಷ್ಟು ಎಲೆ, ಮೂಲಿಕೆಗಳ ಜ್ಞಾನ ಮುರಳಿಯವರಿಗೆ ಬಳುವಳಿಯಾಗಿ ಬಂತು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಊರಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಳಕೆಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಇತ್ತು.

ದೊಡ್ಡವರಾದ ಮೇಲೆ ಮುರಳಿ ಹತ್ತಾರು ಪರಿಸರ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಂಬಂಧದ ಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ತೊಡಗಿದರು. ಊರೂರು ಅಲೆದರು. 2007ರಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಟ ಸಾಕೆನ್ನಿಸಿತು. ಊರಲ್ಲೇ ಉಳಿಯುವ ತೀರ್ಮಾನ ಮಾಡಿದರು.

ವಿರಾಮ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದೇ ತಡ, ಮುರಳಿಯವರೊಳಗಿದ್ದ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿನ ಹುಚ್ಚು ಪುಟದ್ದಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೇ ಆದ್ಯತೆ ಕೊಟ್ಟರು. ಪರಿಸರ ಕಾರ್ಯಕರ್ತ, ಅಣ್ಣ ಜನಾರ್ದನ ಜಿ.ಎಲ್. ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟಿದರು.

ಅಲ್ಲಿಂದೀಚೆಗೆ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಧ್ಯಯನ. ಊರ ಹಿರಿ ತಲೆಗಳ ಭೇಟಿ. ಮೇಕೆ, ಕುರಿ ಕಾಯಿಸುತ್ತಾ ಕುಳಿತವರನ್ನು ಮಾತಿಗಳೆದು ವಿವರ ಸಂಗ್ರಹ. ಸಂಜೆ ಮನೆಗೆ ಬರುವಾಗ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ರಾಶಿ.

ಬರಬರುತ್ತಾ ತನ್ನ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯನ್ನು ಹಂಚಬೇಕು ಅನಿಸಿತು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಆಯ್ದುಕೊಂಡದ್ದು ಪ್ರೌಢಶಾಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳನ್ನು. ತಿಪಟೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಶಿಬಿರ. ಈ ಎಲೆ ಅರಿವು ಅಭಿಯಾನಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಸ್ಪಂದನೆ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಅಜ್ಜಿಯರತ್ತ ದೃಷ್ಟಿ

“ಈ ಜ್ಞಾನ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರ ಹತ್ತಿರ ಉಳಿದಿತ್ತು. ಅಮ್ಮಂದಿರಿಗೆ ದಾಟಿ ಬಂದಿರಲಿಲ್ಲ. ಕೆಲಸದವರೂ ಸೇರಿದಂತೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಹಲವು ಕುಟುಂಬಗಳು ಪೇಟೆ ಸೊಪ್ಪು ತಂದು ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದಲೇ ಕಿತ್ತು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರನ್ನು ಸಮಾಜ ‘ಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು ತಿನ್ನುವವರು’ ಎಂದು ಹಗುರವಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಿತ್ತು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಈ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಮತ್ತು ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿನ ಬಳಕೆದಾರರಲ್ಲಿ ಮುಜುಗರ. ಕೀಳರಿಮೆ ಇತ್ತು”, ಮುರಳಿ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರ ಈ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಯಾಕೆ ಎಳೆಯರಿಗೆ ಹಂಚಬಾರದು ಎನಿಸಿತು ಮುರಳಿ ಅವರಿಗೆ.

ಅಮ್ಮನಿಂದಾಗಿ ಗುಂಗುರುಮೆಳೆ ಅವರಿಗೆ 50 - 60 ಕಾಡು ಗಿಡಗಳ ಪರಿಚಯ ಇತ್ತು.



ಹೈಸ್ಕೂಲು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಎಲೆಯರಿವು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಎಲೆಯರಿವು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸುರುವಾದ ಮೇಲೆ ಕಲಿಕೆ ಮುಂದುವರಿಯಿತು. “ಪ್ರತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲೂ ಹೊಸ ಗಿಡದ ಬಗ್ಗೆ ಪರಿಚಿತ ಗಿಡದ ಹೊಸ ಹೆಸರುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಉಪಯೋಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಿಗುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ.”

ಅಜ್ಜಿಯರಿಂದ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯ ವರ್ಗಾವಣೆಗೆ ಮುರಳಿ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡ ಮಾಸ್ಟರ್‌ಪ್ಲಾನ್ ಮನ ಮುಟ್ಟುವಂಥದ್ದು. ಅದಕ್ಕೆ ಅವರಿಟ್ಟ ಹೆಸರು : ‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು, ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಡಲು’. ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹೇಗೆ ನಡೆಸಿದರು ಎನ್ನುವುದೂ ಗಮನಾರ್ಹ.

ಮುರಳಿಯವರ ಸಂವಹನ ವಿಧಾನ ಅನನ್ಯ. ಅದುವೇ ಅವರ ಯಶಸ್ಸಿನ ಗುಟ್ಟು ಕೂಡಾ. “ನಾನು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಯಾಗಿಯೇ ಹೋಗುತ್ತೇನೆ. ಏನೋ ಕಲಿಸುತ್ತೇನೆ ಎಂಬ ಭ್ರಮೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ, ಹೊಸತನ್ನು ತಿಳಿಯುವ ಹಂಬಲ ಇರುತ್ತದೆ.”

ಅವರು ಆಹಾರ, ಅಡುಗೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಆಚೆವನೆಯ ಅಣ್ಣನಂತೆ ಮಾತಾಡುತ್ತಾ ಆರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದು ಪರಸ್ಪರ ಸಂಭಾಷಣೆಯ ವಿಧಾನ. ಒಂದೊಂದೇ ಸೊಪ್ಪು ಎತ್ತಿ ಹಿಡಿದು ಸಭಿಕರನ್ನು ಮಾತಾಡಿಸುತ್ತಲೇ ಅವರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಹೊರತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಒಂದು ವಿವರ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಕು, ಉಳಿದವನ್ನು ಇವರು ತಿಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. “ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಸಭಿಕರೂ, ಅಜ್ಜಿಯರೂ ನಮ್ಮವರಾಗಿಬಿಡುತ್ತಾರೆ.” ಸಂಭಾಷಣೆ ನಡೆಸುತ್ತಲೇ ಇರುವ ಕಾರಣ, ಸಂವಹನ ದ್ವಿಮುಖವಾಗಿರುವ ಕಾರಣ, ಸಭಾ ಕುತೂಹಲ ಕುಗ್ಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಅಜ್ಜಿಯರಿಂದ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಎಲೆಯರಿವು ಹಸ್ತಾಂತರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಆದರೆ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಇವರು ಅಜ್ಜಿಯರನ್ನು ಹೇಗೆ ಪತ್ತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ?

“ಬರೇ ಭಾಷಣದಿಂದ ಏನೂ ಸಾಧಿಸಲು

ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬಾಯಿಮಾತಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಬಿಟ್ಟು ಬಂದರೆ ಬೇಗನೆ ಮರೆಯುತ್ತಾರೆ”, ಮುರಳಿಯವರಿಗೆ ಗೊತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಅವರು ತಮ್ಮ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟೂ ‘ನೋಡಿ ಕಲಿ, ತಿಂದು ತಿಳಿ’ಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಅಜ್ಜಿಯರಿಗೆ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ

ವೊದಲಿಗೆ ಇವರು ಶಾಲೆಗೆ ಹೋಗಿ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ‘ಆಹಾರವಾಗಿ ಎಲೆ’ಯ ಬಗ್ಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಇದೆಯೇ ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಒಪ್ಪಿಗೆ ಸಿಕ್ಕರೂ ನೇರ ಧುಮುಕುವುದಿಲ್ಲ.

8ನೇ ತರಗತಿಯಿಂದ 10ರ ವರೆಗಿನ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳೊಡನೆ ಮಾತುಕತೆ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. “ನಿಮ್ಮನ್ನು ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರಿಗೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಗೊತ್ತು. ನೀವು ಯಾಕೆ ಒಂದು ದಿನ ಅವರನ್ನು ಶಾಲೆಗೆ ಕರೆತರಬಾರದು” ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಕಲಿಕೆಯ ಈ ಹೊಸ ರೀತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಕುತೂಹಲ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಅಜ್ಜಿಯರನ್ನು ಕರೆತರಲು ಒಪ್ಪುತ್ತಾರೆ. ಅಜ್ಜಿ ಇಲ್ಲದವರು ಆಚೀಚೆ ಮನೆಯ ಅಜ್ಜಿಯರನ್ನು ಕರೆತರಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು. “ಆ ದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಅಜ್ಜಿಯೊಂದಿಗೆ ಬರುವಾಗ ಅವರ ಪರಿಚಯದ ಖಾದ್ಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನೂ ತರಲಿ” ಎಂದೂ ವಿನಂತಿಸುತ್ತಾರೆ.

‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು, ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಡಲು’ ಪ್ರತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಸರಿಸುಮಾರು 40 - 50



ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರಿಂದ ಮೂರನೇ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ವರ್ಗಾವಣೆ

ಹಸುರು ದೋಸೆ



ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಮಾಡುವ ಹಸುರು ದೋಸೆ ಹಲವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. “ಇನಿತೂ ಉದ್ದು ಹಾಕದೆ ಮಾಡಬಹುದಾದ 25 ಬಗೆಯ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ. ಹೋದಲ್ಲಿ ಹೇಳುತ್ತಿರುತ್ತೇನೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆ. ಪತ್ನಿ ಶೋಭಾ ದೋಸೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಎಲೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಕ್ಕಿಗಿಂತಲೂ ಸೊಪ್ಪೇ ಹೆಚ್ಚು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ಲಭ್ಯತೆಯಿರುವ ಸೊಪ್ಪು

ಬಳಸಬಹುದು. ತಿರುವಣ್ಣಾಮಲೈಯಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಬಿಲ್ಲಪತ್ತೆ ಸಿಗುವಲ್ಲಿ ಅದರದೇ ದೋಸೆ ಮಾಡುವಂತೆ ಮುರಳಿ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮೈಸೂರಿನ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರು ಪ್ರತಿ ಭಾನುವಾರ ‘ಸಕ್ಕತ್ ಸೊಪ್ಪು’ ಎಂಬ ಸೊಪ್ಪುಪ್ರಧಾನ ಸಂತೆ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ದಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಆಹಾರಗಳ ಮಳಿಗೆ ಈ ಸಂತೆಯ ನಾಲ್ವರು ರೂವಾರಿಗಳಲ್ಲೊಬ್ಬರಾದ ಉಡುಪಿ ಮೂಲದ ಹರೀಶ್ ಆಚಾರ್ಯರದು. ಇವರ ಮೆನುವಿನಲ್ಲಿದೆ ಹಸಿರು ದೋಸೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಸಳಿಯದು. ಬಸಳಿ ದೋಸೆ ಅಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆಯಂತೆ.

ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅಜ್ಜಿಯರಿಗೆ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಹೆಚ್ಚು ಅವರನ್ನು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಕೂರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿ ಅಜ್ಜಿಯೂ ತಾನು ಸೆರಗಿನಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ತಂದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೊಮ್ಮಗ / ಮೊಮ್ಮಗಳಿಗೆ ‘ಧಾರೆ ಎರೆದು’ ಕೊಡಬೇಕು. ಜ್ಞಾನ ವರ್ಗಾವಣೆಯ ಸಂಕೇತ ಇದು.

ಎಲೆಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಬೇರೆಬೇರೆಯಾಗಿ ಟಾರ್ಪಲಿನ ಮೇಲೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರ ಬಳಿ ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಲು ಕೋರುತ್ತಾರೆ. ಒಬ್ಬಾಕೆ ಒಂದು ಸೊಪ್ಪಿನ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಉಳಿದವರಿಂದ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರಿಂದ ಪೂರಕ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹ. ವಿವರಣೆ ಮುಗಿದ ನಂತರ ‘ನೋಡಿ ಕಲಿಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ’ ಆಯಾಯಾ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಕೈಗೂ ದಾಟಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮುಂದೆ ಅಜ್ಜಿ ಮತ್ತು ಮೊಮ್ಮಕ್ಕಳ ನಡುವೆ ಸೊಪ್ಪು ಸಂವಾದ. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಬೇಕೋ, ಅಲ್ಲೆಲ್ಲಿ



ಖಾದ್ಯ ಕಾಡು ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬುಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಮುರಳೀಧರ್

ಮುರಳಿ ತಮ್ಮ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಬಡಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಹಲವು ಅಜ್ಜಿಯರು ತಂದದ್ದರಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಜಾತಿಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳೂ ಸಾಕಷ್ಟಿರುತ್ತದೆ. “ಏನಿದ್ದರೂ ಒಂದು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಐವತ್ತರಿಂದ ನೂರು ಜಾತಿಯ ಎಲೆ ಬಂದು ಸೇರುತ್ತಿತ್ತು.”

4,000 ಅಧ್ಯಾಪಕರಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ

ಮುರಳಿ ಈ ವರೆಗೆ ಹೀಗೆ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿ ಸುಮಾರು 25 ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲ ಕಡೆ ಬಂದು ಸೇರಿದ ಒಟ್ಟು ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರ ಸಂಖ್ಯೆ ಸಾವಿರ ಮೀರಬಹುದು! ಅಂದಾಜು 3000ದಿಂದ 4,000 ಅಧ್ಯಾಪಕರನ್ನು ಇವರ ಎಲೆಯರಿವು ಮಾಹಿತಿ ತಲಪಿರಬೇಕು.

ಶಾಲೆಗಳ ‘ಅಜ್ಜಿಯಂ ಮಡಿಲು’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ತಂದ ಎಲೆಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ಬಳಸಿ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದೊಳಕ್ಕೆ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಸೇವಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮುಗಿಯುತ್ತಿತ್ತು.

ನಿಕಟ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೊರಜಿಲ್ಲೆಗಳಾದ ಹಾಸನ, ಮಂಡ್ಯ ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನದೇ ಕ್ರಮದ ‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಲು ಮುರಳಿ ನೀಲನಕಾಶೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರನ್ನು ಶಾಲೆಗೆ ಕರೆತರಲು ಸ್ವಂತ ಜಿಲ್ಲೆಗಿಂತ ಅವರು ಹೆಚ್ಚು ಶ್ರಮ ಪಡಬೇಕಾಗಬಹುದು.

ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. “ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಮಾತು ಸರಿಯಲ್ಲ. ಚಳಿಗಾಲ ಮತ್ತು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಇರುತ್ತದೆ. ತೇವಾಂಶ ಇರುವಲ್ಲಿ, ಹುಡುಕುವ ಕಣ್ಣಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಹುಡುಕಿದರೆ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತವೆ. ನಗರದಲ್ಲಿ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪು ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದೂ ಸರಿಯಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆ.

ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು

ತಮಕೂರಿನ ಕಡೆ ಖಾದ್ಯ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳಿಗೆ ಈ ಹೆಸರಿದೆ. ಇದು ಬೇಲಿ, ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಿಗುವ ಕಾರಣ ಈ ಹೆಸರು.

ಕೆಲವೆಡೆ ಈ ಧರದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪು ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲಿ ‘ವೈಲ್ಡ್ ಎಡಿಬಲ್ ಲೀವ್ಸ್.’

ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಹಲವಾರು ಗಿಡಗಳ ಚಿಗುರಿನ ತಂಬುಳಿ ಮಾಡುವುದಿತ್ತು. ಈಗ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಬಹುತೇಕ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಬಯಲುಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ವಿಧವಿಧದ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡುವ ‘ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸಾರು’ ತಂಬುಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಜೀವಂತ.

“ಜೀವವೈವಿಧ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತಾಡುವವರು ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಧಾರಾಳ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮದೇ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಎಷ್ಟೊಂದು ಉಪಯುಕ್ತ ಸಸ್ಯವೈವಿಧ್ಯ ಇದೆ, ಇದು ಗೋಚರವಾಗದೆ ಹೋಗುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಆಸಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಹುಡುಕುವ ಕಣ್ಣಿದ್ದರೆ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಖಾದ್ಯ ಕಾಡೆಲೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಈ ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸದಿಂದಲೇ ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಹೋಗುವಾಗ ಎಲ್ಲಿಗೂ ಸೊಪ್ಪು ಒಯ್ಯುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಎರಡು ಎಲೆ ತರಕಾರಿ ಛಾಯಾಮಾನ್ಸದ ಗೆಲ್ಲು, ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಒಂದಿಷ್ಟು ಕಾಡೆಲೆಗಳ ಬೀಜ ಒಯ್ಯುವುದಿದೆ. ಉಳಿದಂತೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಯುವಲ್ಲೇ ಸುತ್ತಾಡಿ 20 - 30 ಜಾತಿಯ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿ ತರುತ್ತಾರೆ. “ಎಲ್ಲಾ ಬರಿಗೈ ಆದದ್ದಿಲ್ಲ. ಆಯಾಯಾ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಡಾಮಿನೆಂಟ್, ಅಂದರೆ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಆರಂಭಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮುರಳಿ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟದ್ದು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಮೇಲೆ. ಕ್ರಮೇಣ ಇವರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಇತರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬಿತು. ‘ಡ್ರೀಮ್ ಎ ಡ್ರೀಮ್’ ಎಂಬ ಸರಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆ, ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ಪರಿಸರ ಅಧ್ಯಯನ ಕೇಂದ್ರ ಹಾಗೂ ಕರ್ನಾಟಕ ಸರಕಾರದ ಕಲ್ಯಾಣ ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾನವ ಸಂಪನ್ಮೂಲ, ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಘಗಳು ರಾಜ್ಯದ ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ಇವರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಏರ್ಪಡಿಸಿವೆ.

‘ಕಲ್ಯಾಣ ಕರ್ನಾಟಕ - ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಘ’ ಕಲ್ಯಾಣ ಕರ್ನಾಟಕದ ಏಳು ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಇವರ ಈ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡಿಸಿದೆ. ಅಂದರೆ, ಅಂದಾಜು 20,000 ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ. ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಈ ವರೆಗೆ ನಡೆಸಿದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳ ಲೆಕ್ಕ ಇಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಅದು ಸಾವಿರಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಆಗಬಹುದು.

2018 - 19ರಲ್ಲಿ ಮುರಳೀಧರ ನೋಣವಿನಕೆರೆ ಲಯನ್ಸ್ ಕ್ಲಬ್ ಅಧ್ಯಕ್ಷರಾದರು. ಆಗ ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಬೇಕು ಎಂಬ ಸಂಕಲ್ಪ ಮಾಡಿದರು. ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಭೆಗಳು. ಭಾನುವಾರ ಸ್ತ್ರೀ ಶಕ್ತಿ ಸಂಘಗಳಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ. ಒಂಭತ್ತು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂರು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಿದ್ದು ಒಂದು ದಾಖಲೆ. “ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಕೊರೋನಾ ಬಂದ ಕಾರಣ ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಏನೂ ಮಾಡಲು ಆಗಲಿಲ್ಲ” ಎಂದು ಬೇಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಯಾವ್ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಎಂಥ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಇವೆ, ಅವನ್ನು ಯಾವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬಿತ್ಯಾದಿ ವಿಚಾರಗಳನ್ನೂ ಮುರಳಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳಾದ ಕಾರಣ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರ ‘ಬೆಳೆಸಿ ಬಳಸಿ’ ಎನ್ನುವ ಮಾತನ್ನಿವರು ಹೇಳುವುದಿಲ್ಲ. “ಬಳಸಲು ತೊಡಗಿದರೆ ಈ ಗಿಡಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಚಾರ ತಾನೇತಾನಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ವಿಶ್ವಾಸ.

ಬಯಲುಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಖಾದ್ಯಯೋಗ್ಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದೇ ರೂಢಿ. ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪು ಎನ್ನುವ ಪದ ಬಂದದ್ದೇ ಇದರಿಂದ. ಬಸ್ಸಾರು, ಮಸೂಪ್ಪು, ಗಟ್ಟಿಪ್ಪುಗಳಲ್ಲೂ ಹೀಗೆ ತರಹೇವಾರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ವನಮೂಲಿಕೆಗಳ ಹಸಿರು ದೋಸೆಗಳು



10.35 ನಿಮಿಷ

ವಿಡಿಯೋ : ತ್ರಿಮೂರ್ತಿ ಹುಣಸೆಕಟ್ಟೆ

ಎಂತೆಂಥಾ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪು!

ಮುರಳಿಯವರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆಯುವ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಹೀಗಿವೆ: ಚಗಟೆ ಸೊಪ್ಪು, ನೆಗ್ಗಿನ ಮುಳ್ಳು (ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಗೋಕ್ಸರ) ಅಥವಾ ಆನೆ ನೆಗ್ಗಿನಮುಳ್ಳು, ಕನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊಮ್ಮೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕೋಳಿಕಾಲಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಮುಳ್ಳರಿವೆ, ಅಕ್ಕಿ ಅರಿವೆ, ಹೊನಗೊನೆ ಇತ್ಯಾದಿ. ಹೊನಗೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹನ್ನೆರಡು ಪ್ರಭೇದಗಳಿವೆ. ಗಡ್ಡೆ ತಿನ್ನುವ ಜಾತಿಯವೂ ಇವೆ. ಅರಿವೆಯಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು.

ಕೋಳಿಜುಟ್ಟು ಹೂ ಎನ್ನುವ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಸಾಂಬಾರು, ಪಲ್ಯಕ್ಕೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಮೂರು ರೀತಿಯವು ಇವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಣ್ಣೆ, ಕೋಲಣ್ಣೆ (ಸಪುರ ಎಲೆ) ಮತ್ತು ಮರಣ್ಣೆ. “ಮರಣ್ಣೆಯದು ಅಗಲ ಎಲೆ. ಅದನ್ನು ತಿಪಟೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ಕೊರಟಗೆರೆ ಕಡೆ ಹುಡುಕಿ ಹುಡುಕಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.”

ಔಷಧಕ್ಕೂ ತುಂಬ ಬೇಕಾಗುವ ಸಿಹಿ ಹಾಲೆ ಅಥವಾ ಜೀವಂತಿ ಎಂಡೇಂಜರ್ಡ್, ಅಂದರೆ ಅಳಿವಿನಂಚಿನಲ್ಲಿದೆ. ಕೋಳಿಕಾಲಿನ ಗಿಡದ ಸಾವಿವೆಯಂತಹ ಬೀಜವನ್ನು ಒಗ್ಗರಣೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. “ಇದರ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದರೆ ಪರಿಮಳ ಆಚೀಚೆ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬುತ್ತದೆ.” ಚಗಟೆ ಸೊಪ್ಪು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಉಸಿರಾಟದ ಸಮಸ್ಯೆ, ಶೀತದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಉಪಕಾರಿ. “ಹತ್ತು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳದ ಕೊಚ್ಚಿಯಿಂದ ಹತ್ತು



ಸಾವಯವ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಮತ್ತು ಸಂಗಡಿಗರಿಂದ ‘ಹೊಲಬೇಲಿ’ ಸೊಪ್ಪು ಮಾರಾಟ

ರೂಪಾಯಿ ತೆತ್ತು ಒಂದು ಛಾಯಾಮಾನದ ಗಿಡ ಖರೀದಿಸಿ ತಂದಿದ್ದೆ. ಅದರಿಂದ ಪ್ರತ್ಯುತ್ತಾದನೆಯಾದ ಸುಮಾರು 10,000 ಗಿಡಗಳು ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಪುಟ್ಟ ತಂಡದ ಅಭಿಯಾನ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಮುರಳಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಸ್ಥಳೀಯವಾದ ಬೇರೆಬೇರೆ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಡಾ. ಎ. ನಂದಾ, ಡಾ. ಮೈಥಿಲಿ ಮತ್ತು ಡಾ. ಪ್ರಶಾಂತ್ ಹಲವು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಇವರ ಜತೆ ಸಹಕರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು ತಿಳಿಸಿ

ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಮುಖ್ಯಪಾತ್ರ ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಯವರದಾದರೂ ಅವರ ಜತೆ ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ತಂಡವೇ ಇದೆ.

ಮುರಳಿ ಅವರಿಂದ ಪ್ರೇರಣೆ ಪಡೆದು ಅವರೊಂದಿಗೆ ಖಾದ್ಯ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿನ ಅಭಿಯಾನದಲ್ಲಿ ಕೈಜೋಡಿಸುತ್ತಿರುವ ಕೆಲವರು ಮಹನೀಯರು ಇದ್ದಾರೆ. ಅಣಪನಹಳ್ಳಿಯ ಉಮೇಶ್ ದನ್ಯಯ್ಯ ಎ.ಎಲ್. ಇವರಲ್ಲೊಬ್ಬರು. ಇವರ ತಂದೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯರು. ಉಮೇಶ್ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ಪದವೀಧರರು. ಮುರಳಿಯವರ ಜತೆ ಏಳೆಂಟು ವರ್ಷಗಳ ಒಡನಾಟ, ಚಟುವಟಿಕೆ.

ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಬಿಸಿಯೂಟದಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಳಕೆ ಗಣನೀಯ. ಬಸಳೆ, ಗಿಡ ಬಸಳೆ, ಗುಡ್ಡೆ ದಾಸವಾಳ, ಗಂಧ, ಸೊರಲೆ, ಕಿರಾತಕ ಕಡ್ಡಿ, ಲಕ್ಕಿಗಿಡ, ತುಳಸಿ, ಪತೆ, ಮಜ್ಜೆಗೆ ಹುಲ್ಲು, ಹಿಪ್ಪಲಿ, ಮಧುನಾಶಿನಿ, ಕಾಮುಕಸೂರಿ, ಚಕ್ರಮುನಿ, ಅರೆಶಿನ, ಸರ್ಪಗಂಧಿ, ಒಂದೆಲಗ ಇಪ್ಪತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಜಾತಿ ಎಲೆಗಳು ಸಾಂಬಾರು, ಚಟ್ಟಿ ಮೂಲಕ ಆಹಾರವಾಗಿ ಮಕ್ಕಳ ಹೊಟ್ಟೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ.

ದಶಕದ ಶ್ರಮದಿಂದ ಇನ್ನೂರಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಔಷಧೀಯ ಸಸ್ಯಗಳ ಉದ್ಯಾನ. ಔಷಧೀಯ ಗಿಡಗಳ ಒಣ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಲ್ಯಾಮಿನೇಶನ್ ಮಾಡಿ ಕಾಪಿಡುವ ಯೋಜನೆ ಆರಂಭ ಮಾಡಿದ್ದರು.

“ನಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳು ಶೀತ, ಜ್ವರ, ತಲೆನೋವಿನಂತಹ ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಗೆ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗೆ ಹೋಗೋದೇ ಇಲ್ಲ. ‘ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಕೊಡಿ’ ಅಂತ ಮಕ್ಕಳೇ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ದೊಡ್ಡಪತೆ, ಬಜೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಕಷಾಯ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಒಂದೆರಡು ದಿವಸದಲ್ಲಿ ಸರಿಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಐದನೇ ತರಗತಿ ಮುಗಿಸಿ ಟಿಪಿ ಒಯ್ಯುವಾಗ ಒಂದಷ್ಟು ಗಿಡ, ಸಸ್ಯ, ಬೇರು, ಅವುಗಳ ಹೆಸರುಗಳು, ಬಳಕೆಗಳ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕೂಡಾ ಜತೆಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ.”

ಇದು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೊಸನಗರ ತಾಲೂಕಿನ ನೀರೇರಿ ಸರಕಾರಿ ಕಿರಿಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ

ಶಾಲೆಗಳ ಎಲೆಪ್ರೀತಿ



ಗಿಡಗಳ ಪಾಲನೆಯಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು



ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ ಉಪಯೋಗಿ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಹರ್ಬೇರಿಯಂ. ಈ ಎರಡೂ ಚಿತ್ರಗಳು ಇನ್ನು ಚರಿತ್ರೆ ಮಾತ್ರ

ಶಾಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ಗುರು ಗಜಾನನ ಎಂ.ಎನ್. (ಅಪ, ಫೆಬ್ರವರಿ 2022) ಅವರ ಅಭಿಮಾನದ ವರಾತು. ಆದರೀಗ ಈ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೂಲಿಕಾವನವಿಲ್ಲ. ಆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ತೋಟ ಬಂದಿದೆ.

ಹುಂಚದ ಬಳಿಯಲ್ಲಿದೆ ಸಮಟಗಾರು. ಅಲ್ಲಿನ ಸರಕಾರಿ ಹಿ.ಪ್ರಾ. ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ 14 ವರ್ಷ ಹಳೆಯ ಮೂಲಿಕಾವನವಿದೆ. ವನದ 60 ಗಿಡಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅರ್ಧದಷ್ಟೂ ತಾನೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ನೆಲನಲ್ಲಿ, ಒಂದೆಲಗ, ಕಾಕಿ ಕೊಡಿ, ಕೊಡಸ, ಕಡಂಗಡೆ, ದೂರ್ವ ಮುಂತಾದುವು ಇವೆ. ಬಿಸಿಯೂಟದಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳ ಚಟ್ಟಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಷಾಯ, ತಂಬುಳಿ ಮಾಡಿ ಕೊಡುವುದೂ ಇದೆ. ಪ್ರತಿದಿನ ಪ್ರಾರ್ಥನೆಯ ನಡುವೆ ಒಬ್ಬ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಒಂದು ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಔಷಧ ಪ್ರಯೋಗದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತಾನೆ.

“ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳಾದ ಕಾರಣ ಕಷಾಯಕ್ಕಿಂತ ಚಟ್ಟಿ, ತಂಬುಳಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹವಾಗುತ್ತಿವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯಿನಿ ರತ್ನಕುಮಾರಿ ಎಸ್. ಇವರಿಗೆ ವೈದ್ಯಕುಟುಂಬದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಿದೆ. ಇಂತಹದೇ ಅನುಭವ ಇರುವ ಶಿಕ್ಷಕಿ ಅಂಬಿಕಾ ಕೂಡಾ ಮೂಲಿಕಾವನ ಬೆಳೆಸುವ, ಬಳಸುವ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.



ಅಜ್ಜಿಯರಿಂದ ಅರಿವಿನ ಧಾರೆ

‘ಅಜ್ಜಿ ಯೂನಿವರ್ಸಿಟಿಗೆ ಕಿವಿಗೊಡಿ’

• ಶ್ರೀ

‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸರಣಿಗಳ ಮೂಲಕ ಮುರಳಿ ಎಷ್ಟು ಅಜ್ಜಿಯರನ್ನು ಹಿಂಡಿದ್ದಾರೆ ಗೊತ್ತೇ? ಬರೋಬ್ಬರಿ ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು! ಇದು ಸಣ್ಣ ಸಾಧನೆಯೇನಲ್ಲ.

ಇವರೆಲ್ಲಾ ಸಮಾಜದ ತಳ ಮಟ್ಟದ ಶ್ರಮಜೀವಿಗಳು. ಬಡವರು. “ಅವರು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಡವರು. ಎಲೆಗಳ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಮಂತರು”, ಮುರಳಿ ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ. “ಅಜ್ಜಿಯರು ಮನೆಮನೆಯ ಯೂನಿವರ್ಸಿಟಿಗಳು. ಅವರ ಅಲಿಖಿತ ತಿಳಿವಳಿಕೆಗೆ ಕಿವಿಗೊಡಬೇಕು. ಅದರಲ್ಲಿ ಸಮುದಾಯಹಿತದ ಪಾಠವಿದೆ. ನಾವವರ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿಲ್ಲ” ಎಂದು ಬೇಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಹೊಸ ಊರುಗಳಿಗೆ ಹೋದಾಗ, ಮುರಳಿ ಬೆಳ್ಳಂಬೆಳಗ್ಗೆ ತರಕಾರಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಏನೇನು ಎಲೆ ತರಕಾರಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ಕುತೂಹಲ. “ಎಲ್ಲೆಡೆ ಎಲೆ ತರಕಾರಿ ಮಾರುವವರು ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರೇ. ಅವರಿಗೆ ಇನ್ನಿತರ ಆಹಾರಯೋಗ್ಯ ಎಲೆಗಳ ಪರಿಚಯವೂ ಇರುತ್ತದೆ.”

ಅಜ್ಜಿಯರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹ ನೆಚ್ಚಿನ ಹವ್ಯಾಸ. ಅದು ಊರಲ್ಲಾದರೂ ಸರಿ, ಪರವೂರಲ್ಲಾದರೂ ಸರಿ. “ಅವರ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಕುಕ್ಕುರುಗಾಲಲ್ಲಿ ಕೂರಬೇಕು. ನಾವು ಏನೋ ಕೇಳಲು ಬಂದಿದ್ದೇವೆ ಅನಿಸಲೇಬಾರದು. ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾ, ಅವರಿಗೂ ಕೊಡುತ್ತಾ, ಜನರಲ್ ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳುತ್ತಾ ಎಲೆಯ ವಿಚಾರಕ್ಕೆ ಹೊರಳಬೇಕು.” ‘ಅಜ್ಜಿಯರನ್ನು ಹಿಂಡುವ’ ಈ ಕಲೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆಯವರಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಿದ್ಧಿಸಿದೆ.

“ಬಯಲುಸೀಮೆ - ಮಲೆನಾಡುಗಳಲ್ಲಿನ ಸಸ್ಯವೈವಿಧ್ಯ, ಭಾಷೆ, ಅಡುಗೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇದೆ”, ಪಾಂಡುರಂಗ ಹೆಗಡೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ, “ಆದರೆ ಮುರಳಿ ಎರಡು ಕಡೆಗೂ ಸಲ್ಲುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಲ್ಲಿಗೆ ಬೇಕಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತು ತೋರಿಸುತ್ತಾ ಜನರ ಮನವೊಲಿಸುತ್ತಾ ಮಾತಾಡುತ್ತಾರೆ.”

ಮುರಳಿಯವರ ಪ್ರಕಾರ ಬಯಲು ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿರುವಷ್ಟು ಖಾದ್ಯ ಎಲೆಗಳ ಸಮೃದ್ಧಿ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಎರಡೂ ಕಡೆ ಇರುವ ಎಲೆಗಳಿವೆ. ಹೆಸರು, ಅಡುಗೆಯ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇರುತ್ತದೆ. “ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ಹೆಸರು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಸುಲಭ. ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ‘ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಏನೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತೀರಿ’ ಎಂದು ಕೇಳಿದರೆ ಜನ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಇಷ್ಟೂ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಬಹುಶಃ ಶಾಲೆಗೆ ಬಂದಿದ್ದೇ ಮೊದಲು ಇರಬಹುದು. ಒಂದು ವಿಷಯದ ಮೇಲೆ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತಾಡುವುದು ಅದೇ ಪ್ರಪ್ರಥಮ ಆಗಿರಬೇಕು!

ಪೂರ್ವಾನುಭವ ಇಲ್ಲದ, ಕೀಳರಿಮೆ ಇರುವ, ಮುಜುಗರ ಮನೆ ಮಾಡಿರುವ ಈ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಅದು ಹೇಗೆ ‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಸೀದಾ ಬಂದರು? ಅದು ಹೇಗೆ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ತೆರೆದಿಟ್ಟರು?

“ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಬಳಿ ಅಜ್ಜಿಯರನ್ನು ಕರೆತನ್ನಿ ಎಂದು ಹೇಳುವುದರಿಂದಲೇ ಕೆಲಸ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿ ಸಭೆಯ ಹಿಂದೆಯೂ ಒಂದೊಂದು ವಾರದ ಪೂರ್ವತಯಾರಿಯಿದೆ” ಮುರಳಿ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ, “ಮನೆಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ, ಅಜ್ಜಿಯರೊಡನೆ ‘ಎಲೆ ಆಹಾರದ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಅಳಿಯುತ್ತಿದೆ. ನಿಮಗೆ ಗೊತ್ತಿರುವುದನ್ನು ತಿಳಿಸಿ’ ಅಂತ ವಿನಂತಿಸಿ ಧೈರ್ಯ ತುಂಬುತ್ತೇನೆ. ಹೆತ್ತವರೊಡನೆಯೂ ಸಹಕಾರ ಕೋರುತ್ತೇನೆ. ಶಾಲೆ ದೂರವಿದ್ದರೆ ಪಯಣಕ್ಕೆ ಆಟೋ ಒದಗಿಸಲು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇನೆ. ಎಲ್ಲೂ ನಾನು ಪಾವತಿ ಮಾಡಬೇಕಾಗಲಿಲ್ಲ.”

ಸಂಜೆ ಶಾಲೆ ಬಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಒಬ್ಬ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಯನ್ನು ಬೈಕಿನ ಮೇಲೆ ಕೂರಿಸಿ ಹಳ್ಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಅಂದಿನ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಅವನೇ ಗೃಹ. ಊರಿನ ಎಲ್ಲಾ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಭೇಟಿ. ಮನೆಗೆ ಸೇರುವಾಗ ರಾತ್ರಿ 9 ಆದದ್ದೂ ಇದೆಯಂತೆ.

ಶಾಲೆಗೆ ಬಂದು ವಿವರಿಸುವಾಗಲೂ ನಡುನಡುವೆ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರಿಗೆ ಬಾಯಿ ಕಟ್ಟುವುದಿದೆ. “ಮನೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಿ ಅಜ್ಜಿ ಆಗ ಏನಾಯಿತು? ಸ್ವಲ್ಪ ನೆನಪು ಮಾಡಿ ಹೇಳಿ” ಎಂದ ಪುಸಲಾಯಿಸಿ, ಧೈರ್ಯ ತುಂಬಬೇಕಾಗುವುದೂ ಇದೆ. “ಇವೆಲ್ಲದರ ನಡುವೆಯೂ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರೂ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಸಹಕರಿಸಿದ್ದಾರೆ”, ಮುರಳಿ ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಒಂದೆಡೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ನಂತರ ಒಬ್ಬರು ಅಜ್ಜಿ ಮೂಲೆಗೆ ಹೋಗಿ ಗಳಗಳನೆ ಅಳುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಕೇಳಿದರೆ, “ಅತ್ತಿದ್ದು ಬೇಸರದಿಂದಲ್ಲ. ಮೊಮ್ಮಗನಿಗೆ ಒಮ್ಮೆಯಾದರೂ ಕೈತುತ್ತು ಕೊಡಬೇಕೆಂಬ ಆಸೆ ಹಾಗೆಯೇ ಉಳಿದಿತ್ತು. ಇಂದು ನೀವದನ್ನು ನನಸು ಮಾಡಿರಿ” ಎಂದರಂತೆ.

ಅಲ್ಲಂದೀಚೆಗೆ ‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲಿನಲ್ಲಿ’ ಎದುರುಬದುರು ಕುಳಿತು ಅಜ್ಜಿ ಮೊಮ್ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕೈತುತ್ತು ಕೊಡುವ ಆಚರಣೆಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡರು. ಸೊಪ್ಪು ಜ್ಞಾನದ ಧಾರೆ ಎರೆಯುವುದರೊಂದಿಗೆ ಮೊಮ್ಮಕ್ಕಳೊಂದಿಗೆ ಜೀವನದಲ್ಲೆಂದೂ ಮರೆಯದ ಕ್ಷಣಗಳ ಕೊಡುಗೆ. ಹೇಗೆ?

‘ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು’ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಅರುವತ್ತು ಪ್ಲಸ್ಟಿಕ್‌ನವರು ನಡೆದೇ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆಟೋದಲ್ಲಿ ಬಂದವರೂ, ಅರ್ಧ ದಿನ ಕುಳಿತು ಅನಾಯಾಸವಾಗಿ ಅನುಭವದ ಬುತ್ತಿ ಬಿಚ್ಚಿರುವುದು ನಗರ



ಲಕ್ಷ್ಮಮ್ಮ(ಬಲ)ನೊಂದಿಗೆ ಸಂವಾದ

ವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಅಚ್ಚರಿ ಅನಿಸಿದರೆ ಅಸಹಜವಲ್ಲ. “ಅವರ ಆ ಮಟ್ಟದ ಫಿಸಿಕಲ್ ಫಿಟ್‌ನೆಸ್ಸಿನ ಹಿಂದೆ ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತ ಎಲೆ ಆಹಾರದ ಪಾತ್ರ ಇದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುರಳಿ. ಈ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರಲ್ಲರೂ 60 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟವರು. ಮುರಳಿಯವರ ಪ್ರಕಾರ, “95ರವರೂ ಬಂದಿದ್ದರು. 105ರಲ್ಲೂ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿ ಇರುವವರಿದ್ದಾರೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ.”

“ನಗರವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ, ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಆರೋಗ್ಯ ಇದೆ. ದೈಹಿಕ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಅವರಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುವಷ್ಟು ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇದೆ. ಕೌಟುಂಬಿಕ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ ಈ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಸ್ವಲ್ಪ ಕುಗ್ಗಿರಬಹುದು. ಕಾಡಲೆ ತಿನ್ನುವವರು ಎಂಬ ಮೂದಲಿಕೆಯಿಂದ ಮಾನವನ್ನು ಆಯ್ದಿರಬಹುದು, ಅಷ್ಟೇ.”

“ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾದರೂ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿದಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ತಳ ಸಮುದಾಯದವರು, ಕೂಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋಗುವವರು ಶ್ರೀಮಂತರಿಂದ, ಅವರವರ ಯಜಮಾನರುಗಳಿಂದ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿದ್ದಾರೆ.” ❖



ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಛಾಯಾಮಾನ್ಯ ಗಿಡಗಳ ನಾಟ



ಮಹಿಳೆಯರಿಗಾಗಿ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಮಾಹಿತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

“ವಾಸಿ ಆಗದ ಶ್ವಾಸಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಐದಾರು ದಿನ ಕಾಲ ಹಾಲೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪಲಾವ್ ಅಥವಾ ರೊಟ್ಟಿ ತಿಂದರೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇವರ ಪ್ರಕಾರ, “ನಮ್ಮ ಕಡೆ ಬೇಲಿಯೇ ಕಿಚೆನ್ ಗಾರ್ಡನ್. ಬೇಲಿಯ ಬಳಿ ಹೋಗಿ ಒಂದಷ್ಟು ಕಾಲ ಕೈಯಾಡಿಸಿದರೆ 30 - 40 ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪು ಕೊಯ್ದು ತರಬಹುದು. ಆದರೆ ಕೀಟನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಿದ, ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿದ ಜಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಇವು ಸಿಗೋದಿಲ್ಲ.”

ಇವರು ವಿವರಿಸಿದ ಬೇಲಿ ಹಳೆ ಕಾಲದ ಬೇಲಿಯೇ ಹೊರತು ಮುಳ್ಳುತಂತಿ ಬೇಲಿಯಲ್ಲ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಜಮೀನು ಉತ್ತರ ಮತ್ತೆ

ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿನ ವೈವಿಧ್ಯ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಬೇಲಿಯಲ್ಲಿ. ಖಾಲಿ ಬಿಟ್ಟ ಮನೆ ನಿವೇಶನ ಇತ್ಯಾದಿ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ.

ಉಮೇಶರ ಮಾತು ಕೇಳಿ. “ಉಪ್ಪಿಗೆ ಬದಲು ಉಪ್ಪು ಚಿಟುಗ, ಹುಳಿಗೆ ಹುಳಿ ಚಿಟುಗ, ಖಾರಕ್ಕೆ ಕಪ್ಪು ಬಿಳಿಯ ಕಾಡು (ಸೂಜಿ) ಮಣಸು - ಹೀಗೆ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲವೂ ಇದೆ. ಚಿಟುಗ ಎಂದರೆ ಸೊಪ್ಪು.”

“ಸಸ್ಯಜ್ಞಾನ ಪಸರಿಸುವಲ್ಲಿ ವಾಟಪ್, ಫೋನುಗಳಿಗೂ ಮಿತಿಯಿದೆ. ಮುಟ್ಟಿ, ಮೂಸಿ ನೋಡಬೇಕು. ನೆಲನುಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಶರಪುಂಖ (ಇಂಡಿಗೋ) ನೋಡಲು ಒಂದೇ ಥರ. ಪರಿಮಳದ ಮೂಲಕ ವಾಶ್ರ ನೆಲನುಗ್ಗೆಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಬಹುದು.”

“ನಾವು ಅನತಿ ದೂರದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತು ಮಂದಿ ಇದ್ದೇವೆ ಮುರಳಿ ಅಣ್ಣನ ಜತೆ. ಅವರೊಂದಿಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ನಡುನಡುವೆ ನಮಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದ ಎಲೆಗಳ ಹೊಸ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ವಿನಿಮಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಇರುತ್ತೇವೆ.”

“ನಾವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಮದ್ದು ಸೂಚಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ 20 - 30 ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಪುಲಾವ್, ಸಾಂಬಾರು ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಲು ಸಲಹೆ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮದ್ದೂ ಅಡಗಿರುತ್ತದೆ.”

ಜ್ಞಾನ ಸಂಪಾದನೆಗೆ ಕಾಲುದಾರಿ

“ಮುರಳಿ ಅಣ್ಣನನ್ನು ನೋಡಲು ಹೋಗುವಾಗ ನಾನು ಬಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ರಾಜರಸ್ತೆಯ ಪಯಣ

ಬಸ್ಸಾರು, ಸೊಪ್ಪಾರು

ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಜಾಣರು ಸೊಪ್ಪು ಬಳಸಿ ಎಷ್ಟು ಥರದ ಸಾರು (ಸಾಂಬಾರು) ಮಾಡ್ತಾರೆ ನೋಡಿ. ಬಸ್ಸಾರಿನಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಕಾಳು ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪು ಬೇರೆಬೇರೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಸೂಪ್ಪು ಸೊಪ್ಪು ಪ್ರಧಾನ. ಅದಕ್ಕೆ ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಬಳಸೋದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಬೇಳೆ ಹೆಚ್ಚು ಹಾಕೋದಿಲ್ಲ. ಸೊಪ್ಪಾರಿಗೆ ಎಲೆಯ ರಸ ಹಿಂಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ರಸ ಹಿಂಡಿ ಉಳಿದ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸ್ವಲ್ಪ ಚರಟಕ್ಕೆ ಕಾಯಿತುರಿ ಹಾಕಿ ಅರೆದು ಬೆಳ್ಳುಳಿ, ಜೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಸಾರುಗಳನ್ನು ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯ ಅಥವಾ ಅನ್ನದ ಜತೆ ಬಳಸಬಹುದು. ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿಗಳ ಜತೆ ಬಳಸಲು ದಪ್ಪನೆ ಸಾರು. ಗಟ್ಟೊಪ್ಪು. ಇದರಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲದೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿದ ದಪ್ಪನೆಯ ಗ್ರೇವಿ ಇರುತ್ತದೆ.



ತುರಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ಗೊದ್ದರಿವೆ ಮತ್ತು ಅಣ್ಣೆಸೊಪ್ಪು

ಇಷ್ಟಪಡುವುದಿಲ್ಲ. ಬೈಕಿನಲ್ಲಿ ಕಾಲುದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಹೋಗುತ್ತೇನೆ. ಆಗ ಹೊಸ ಎಲೆಗಳು, ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡಬಲ್ಲ ದನ, ಕುರಿ ಮೇಯಿಸುವವರು ಸಿಕ್ಕಿ 'ದಾರಿಯ ಲಾಭ' ಸಿಕ್ಕಿಯೇ ಸಿಗುತ್ತದೆ."

ನೋಣವಿನಕೆರೆ ಹಿರಿಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಶಾಲೆಯ ಶಿಕ್ಷಣ ಬಸವರಾಜ ಚೆ. ಅವರೂ ಚಿಕ್ಕಂದಿನಿಂದಲೇ ಎಲೆಗಳ ಅರಿವು ಪಡೆಯುತ್ತಾ ಬೆಳೆದವರು. ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶಾಲೆಯ ಆವರಣದಲ್ಲೇ ಏಳೆಂಟು ಖಾದ್ಯೋಗ್ಯ ಸೊಪ್ಪು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

"ಅಂದಾಜು ನೂರು ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಳಕೆ ಗೊತ್ತು. ಈಗ ನನಗೆ 54. ಒಮ್ಮೆಯೂ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗೆ ಹೋಗಿಲ್ಲ. ಐವತ್ತು ಎಲೆಜಾತಿಗಳಿದ್ದು ಮಾತ್ರ ಹೆಸರು, ವಿವರ ಹೇಳಬಲ್ಲೆ", ಬಸವರಾಜ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, "ಉಮೇಶಣ್ಣನಿಗೆ ಇದರ ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಎಲೆಗಳ ವಿವರ ತಿಳಿದಿದೆ."

ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಪರೋಕ್ಷ ಪಾಠ

ಸೋಮಶೇಖರ್ ಸಾಗರ ತಾಲೂಕಿನ ಕಾನತೋಟ ಸರಕಾರಿ ಕಿ.ಪ್ರಾ. ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯರಾಗಿದ್ದವರು. ಅಲ್ಲಿ ಹೊನ್ನನ, ಚಕ್ರಮುನಿ ಸೊಪ್ಪು (ಇದಕ್ಕಿಲ್ಲೆ ಬಿ.ಪಿ. ಸೊಪ್ಪು ಎಂದೇ ಹೆಸರು) ಮೊದಲಾದ 60 ಬಗೆಯ ಎಲೆ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಉಳಿಸಿದ್ದರು. ಆಗಾಗ ಬಿಸಿಯೂಟಕ್ಕೆ ಚಟ್ಟಿ, ತಂಬುಳಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ವರ್ಗವಾಗಿ ಬಂದ ಗುಡ್ಡಮನೆ ಸರಕಾರಿ ಹಿ.ಪ್ರಾ. ಶಾಲೆಯಲ್ಲೂ ಇವರು ಒಂದಷ್ಟು ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ಗಿಡ ಉಳಿಸಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಬಾವಿಕ್ಕೆಯ ಸರಕಾರಿ ಕಿ.ಪ್ರಾ ಶಾಲೆಯಲ್ಲೂ ದೊಡ್ಡಪತ್ತೆ, ಬಸಳೆಗಳ ತಂಬುಳಿ, ಬೋಂಡಾ ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ 50ರಷ್ಟು ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ಹೆಸರಿನ ಬೋರ್ಡ್ ಹಾಕಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ದಸರಿಘಟ್ಟದ ಚೌಡೇಶ್ವರಿ ಪ್ರೌಢಶಾಲೆ ನಿವೃತ್ತ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯ ಕೃಷ್ಣಪ್ಪ ಕಲ್ಲಹಳ್ಳಿ ಅವರಲ್ಲಿ ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ನಡೆಸಿದ 'ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ನೆನಪುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

"ಸುವಾರು 150 ಮಂದಿ ಅಜ್ಜಿಯರು ಬಂದಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಈಯೆಲ್ಲಾ ಸ್ಥಳೀಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪರಿಚಯವೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಹಿರಿಯರಿಗೂ ಮರೆತುಹೋಗಿತ್ತು. ಬೇಯಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಎಲೆಯ 'ತಗರುದಾಳು' ಸೊಪ್ಪು ನನಗೀ ಹೊಸತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಕಂದುಬಣ್ಣದ ಎರಡು ಉಪಜಾತಿಗಳಿವೆ. ಆ ವರ್ಷ ಸೊಪ್ಪಿಲ್ಲದೆ ಬಿಸಿಯೂಟವೇ ಮಾಡಿಲ್ಲ."

ಬಡವರಿಗೆ ಭಾಷೆ ಕೊಟ್ಟ ಗಿಡ!

ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಪ್ರವಾಸ ಹೋದವರಿಗೆ



ಕಲ್ಯಾಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ನಡೆದಿವೆ

ಅಲ್ಲಿನ ಜನಪ್ರಿಯ ಖಾದ್ಯ ಸೊಪ್ಪು ಅಕ್ಕರಿಕೆಯ (ಹಕ್ಕರಿಕೆ, ಜಾಲ ಮೂಲಂಗಿ, ಕತ್ತೆ ಕಿವಿ ಸೊಪ್ಪು) ಪರಿಚಯ ಆಗಿಯೇ ಆಗುತ್ತದೆ. ರೊಟ್ಟಿ ಚಪಾತಿಯ ಜತೆ ಆಗ ತಾನೇ ಕಿತ್ತ ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನೂ ಹರಿದು ಬಟ್ಟಲಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಐದು ನಿಮಿಷ ಪಾದ ಬೆಳೆಸಿದರೆ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಇದು ತಾಜಾ ಆಗಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ, ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.

"ಬಡವರಿಗೆ ಭಾಷೆ ಕೊಟ್ಟ ಸೊಪ್ಪು ಇದು ಎಂದೇ ಪ್ರತೀತಿ. ಎಂಥ ಬರಗಾಲ ಬಂದರೂ ಅನ್ನ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ ಎಂದಿದೆಯಂತೆ ಆ ಗಿಡ". ಮುರಳಿ ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಅವರು ತಿನ್ನುವ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಗಟ್ಟಿ ಆಹಾರ. ಅದು ಕರಗಲು ಈ ಸೊಪ್ಪು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆಂತೆ. ಅಕ್ಕರಿಕೆ, ಮೆಂತೆ, ಪುಂಡಿ ಸೊಪ್ಪು - ಒಂದಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೊಂದನ್ನು ಅವರು ತಪ್ಪದೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ಕಡೆ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣು ಕೊಡುವ ದೇವದಾರ ಎಂಬ ಪೊದೆ ಸಸ್ಯವಿದೆ. ಇದು ಹಾಗೆಯೇ ಭಾರೀ ಬರಸಹಿಷ್ಣು."

ತುಮಕೂರಿನ ಸಿದ್ದರಬೆಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ದಾರಿಯ ಕುರುಂಕೋಟೆ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಒಂದು ದೇವಸ್ಥಾನ ಇದೆಯಂತೆ. ಅಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷ 'ಪರಾವು' ಎಂಬ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಬರುವಾಗ ಕೈತುಂಬಾ ಎಲೆ

ಸೊಪ್ಪು ಚಿಕಿತ್ಸೆ

ಪ್ರತಿದಿನ ಸಂಜೆ ಆರರಿಂದ ಏಳು ಗಂಟೆಯ ನಡುವೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆಯವರಿಗೆ ಫೋನ್ ಕರೆ ಬರುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಗೃಹಿಣಿಯರಿಂದ. ಇವರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ಇವರ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಬಂದವರೇ. ತಮ್ಮ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಯಾವ ಸೊಪ್ಪು ಬಳಸಬಹುದು ಎನ್ನುವುದೇ ಪ್ರಶ್ನೆ.

ಥೈರಾಯ್ಡ್, ಗ್ಯಾಸ್ಟ್ರಿಕ್, ಬೀಪಿ, ಶುಗರಿನಿಂದ ಹೆಣ್ಣುಕಳ ಕಾಯಿಲೆ, ಬಿಳಿ ಸೆರಗು - ಹೀಗೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು. ಬಿಳಿ ಸೆರಗಿಗೆ ಬಿಳಿ ದಾಸವಾಳ ಬಹು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆಂತೆ. "ಉಳಿದಂತೆ ಹದಿನೆಂಟು ಥರದ ದೋಸೆಗಳನ್ನು ಸಲಹೆ ಮಾಡುವುದಿದೆ. ಕಾಯಿಲೆ ವಾಸಿ ಆದವರ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ಬರುವುದಿದೆ. ದಿನಕ್ಕೆ ಏಳೆಂಟು ಕರೆಗಳು ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುರಳಿ.

ಕಿತ್ತು ತಂದು ಅದರ ಗಟ್ಟಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸಂಜೆ ಊಟ. ತಂದದ್ದರಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ.

ಸಿದ್ದ ಔಷಧಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ತಮಿಳುನಾಡಿನ ತಿರಂವಣ್ಣಾವುಲ್ಕೆಯಂ ಸಂಸ್ಥೆಯೊಂದು ಮುರಳಿಯವರನ್ನು ಕರೆಸಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಿತು. "ಅವರಿಗೆ ಔಷಧ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತಂದು ನೆಡುವ ಪ್ಲಾನ್ ಇತ್ತು. ಬೇರೆಡೆಯಿಂದ ತರಬೇಕಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲೇ ಔಷಧ ಗಿಡಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟು ಆಯಾಯ ಗಿಡದೆದುರು ಹೆಸರುಗಳ ಬೋರ್ಡ್ ಹಾಕಿ ಎಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಔಷಧಿಯ ಮತ್ತು ಖಾದ್ಯೋಗ್ಯ ಗಿಡಗಳ ಬಗ್ಗೆ



ಹಸಿರು ದೋಸೆ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಮತಿ ಶೋಭಾ

ತಿಳಿದು ಅವುಗಳ ಪ್ರೋಮೋಶನ್ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ ಕೊಡಬೇಕು ಎನ್ನುವುದು ಇವರ ನಿಲುವು.

'ಹೊಲಬೇಲಿ' ಸೊಪ್ಪಿನ ಮಾರಾಟ

ತಾವು ಪ್ರಚರಿಸುವ ಸೊಪ್ಪುಗಳಿಗೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆ ಒಂದು ಸುಂದರ ಹೆಸರು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. 'ಹೊಲಬೇಲಿ' ಸೊಪ್ಪು. ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪು ಸಿಗದ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಕೆಲವು ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಏರಿಸಬಹುದೇ? ಅಂಥಾ ಯತ್ನ ಗೆದ್ದೀತೇ?

ಸ್ವತಃ ಗುಂಗುರುಮಳೆಯವರೇ ಸಂಗಡಿಗ ಗೋಪಣ್ಣ, ಉಮೇಶ್ ಜತೆ ಸೇರಿ ತಿಪಟೂರಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಸಾವಯವ ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಛಾಂಸಾಸಾನ್, ವೊದಲಾದುವನ್ನು ಮಾರಾಟಕ್ಕಿಟ್ಟಿದ್ದರು. ನಾಲ್ಕು ವಾರ ಈ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಯಿತು. "ಅರಿವು ಇರುವಲ್ಲಿ ಇಂಥ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಅದರದೇ ಆದ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಆದರೆ



ಪುನರ್ನವ

ನಗರ, ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಇಲ್ಲದವರೂ ಕುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪು ಬೆಳೆಸಿ ಬಳಸಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುರಳಿ. ಹೀಗೆ ಮಾಡಬಯಸುವವರಿಗಾಗಿಯೇ ಅವರು ಮೂವತ್ತು ಥರದ ಗಿಡ - ಬಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಅದರಲ್ಲೂ ಮತ್ತೆ ಅವರೇ ಆಯ್ದು ಒಂದು ಡಜನ್ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಆಸಕ್ತರು ನಾಲ್ಕಾರು ಕುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಅವರವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟವಾದ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಹಳ್ಳಿ ಕಡೆ ಇರುವ ಬಂಧುಮಿತ್ರರು ಅಥವಾ ನಗರದ ಕಾಡು ಸಸ್ಯಾಸಕ್ತರಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಬೀಜ - ಗೆಲ್ಲು - ಗಡ್ಡೆ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಎಲ್ಲವೂ ವಾರ್ಷಿಕ - ಬಹುವಾರ್ಷಿಕ ಸಸ್ಯಗಳು.

1. ಪುನರ್ನವ : ಸೊಪ್ಪು ಸಾಂಬಾರು, ಪಲ್ಯ, ತಂಬುಳಿ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಸೈ. ತುಂಬ ಕ್ಷೀಣ ಇರುವವರಿಗೂ ಶಕ್ತಿ, ಹೊಸ ಚೈತನ್ಯ ತುಂಬುತ್ತದೆ.

2. ಕೊಮ್ಮೆ ಸೊಪ್ಪು : ಒಮ್ಮೆ ನೆಟ್ಟರೆ ಏಳೆಂಟು ವರ್ಷ ಬಾಳುತ್ತದೆ. ಸೊಪ್ಪು ಬೇಯಿಸಿ ಕಾಳು, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಕಡ್ಡೆ, ಕಾಯಿತ್ತುರಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಅರೆದು ನೀರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಇದರ 'ಪಜ್ಜೆ' ತಯಾರು. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಇದನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ, ಹಸಿವು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಬೀಜದಿಂದ ಗಿಡ.

3. ಬಿಳಿ ಹಿಂಡಿ ಸೊಪ್ಪು : ಉ.ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮೊಸರು ಗಡಿಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಪಾಷಾಣಭೇದ. ಇದು ದೇಹದ ವಿಷವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹೊರಹಾಕುತ್ತದೆ. ಡಿಟಾಕ್ಸಿಕೇಶನ್ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸೊಪ್ಪು ಆಗಾಗ ಕೀಳುತ್ತಲೇ ಇದ್ದರೆ ಬೇಗನೆ ಹೂ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

4. ಗಣಿಕೆ (ಕಾಕಿ) ಸೊಪ್ಪು : ಸೊಲಾನಮ್ ನೈಗ್ರಮ್. ದಕ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚಿವಿ. ಇದರಲ್ಲಿ ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನದು ಮತ್ತು ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ಹಣ್ಣಿನದ್ದು - ಎರಡು ಪ್ರಭೇದ ಇದೆ. ತಮಿಳಿನಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡದ ಹೆಸರು ಮಣಿ ತಕ್ಕಾಳಿ. ಅಲ್ಲಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಸೊಪ್ಪು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಬಾಯಿ ಹುಣ್ಣಿಗೆ ಎಲೆ ಕಿತ್ತು ಹಾಗೆಯೇ ಜಗಿದರೆ ಸಾಕು. ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣದ ಗಿಡದ ಎಲೆ ಕಡು - ಸ್ಟ್ರಾಂಗ್. ಹಾಗಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ಎಲೆ ಬಳಸಿದರೆ ಸಾಕು.

5. ಹನಗೊನೆ : ಹೊನಗನ್ನೆ ತೇವಾಂಶ ಇದ್ದರೆ ವರ್ಷವಿಡೀ ಬದುಕಿರುತ್ತದೆ. ಮುರಳಿಯವರು ಈ ವರೆಗೆ ಈ ಗಿಡದ ಹನ್ನೆರಡು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ.

6. ದಾಗಡಿ ಬಳ್ಳಿ : ಹಾಡೆ ಬಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಗೂಟ ಕೊಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿದರೆ ಬಹುವರ್ಷ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ.

7. ಎಮ್ಮೆರೊಡ್ಡಿ ಸೊಪ್ಪು : ಇದು ತುಂಬಾ ತಂಪು. ದೇಹಕ್ಕೆ ಉಷ್ಣ ಜಾಸ್ತಿ ಆದರೆ ಬೇಗನೆ ತಗ್ಗಿಸುತ್ತದೆ.

8. ದಾಸವಾಳ : ಬಿಳಿ, ಕೆಂಪು - ಯಾವುದೇ ಸ್ಥಳೀಯ ಜಾತಿಯ ಗಿಡ ಬೆಳೆಸಿ ಬಳಸಬಹುದು. ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ದೋಸೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಬಿಳಿ ದಾಸವಾಳ 'ಬಿಳಿ ಸೆರಗು' ಸಮಸ್ಯೆಯವರಿಗೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ.

9. ಛಾಯಾಮಾನ್ಸ : ಬಹುವಾರ್ಷಿಕ ಗಿಡ. ಗೆಲ್ಲು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಬೇರು ಬಿಟ್ಟು ಮರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ವಿಷಾಂಶ ಇದೆ. 'ದೋಸೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಅಲ್ಲ. ಕಹಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಪುಲಾವ್, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಬೋಂಡಾ, ಗಟ್ಟೊಪ್ಪುಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುರಳಿ. ಕೇರಳದ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪು ಕಾರ್ಯಕರ್ತರು 'ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚದೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ವಿಷಾಂಶ ಹೊರಹೋಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

10. ಅರಿವೆ : ಹರಿವೆ. ಗೊದ್ದರಿವೆ ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಗೊಬ್ಬರ ಸೊಪ್ಪು ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. "ನನ್ನ ಪರಿಚಯದ ಇನ್ನೂರು ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಅತಿ ರುಚಿಕರ ಈ ಅರಿವೆ. ಅದನ್ನು 'ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳ ರಾಜ' ಎಂದೇ ತಿಳಿದಿದ್ದೇನೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುರಳಿ.

ನಗರ, ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದು ನೆಲದಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಇಲ್ಲದವರೂ ಕುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪು ಬೆಳೆಸಿ ಬಳಸಬಹುದು

ಕುಂಡಕೃಷಿ ಸಾಧ್ಯ

• ಶ್ರೀ



ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಗಿಡ (ಚಿವಿ, ಕಕ್ಕಹಣ್ಣು)

11. ನಾರಬಳ್ಳಿ ಸೊಪ್ಪು : ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ ಸೂರ್ಯವರ್ತ. ಶೀತ ಪ್ರಕೃತಿಯವರಿಗಿದು ಭಾರೀ ಉತ್ತಮ. ಈ ಗಿಡದ ಚಿಕ್ಕ ಎಲೆಯ ತುಂಡನ್ನು ಹತ್ತಿಯೊಳಗೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡೂ ಕಿವಿಗಳಿಗೆ ತೂರಿಸಬೇಕು. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಇಡೀ ದೇಹದ ಶಾಖೆ ಏರುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗೆ ಕೆಲವರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅನಿಷ್ಟವಾಗಬಹುದಾದ ವಾಸನೆ ಇದೆ. ಆದರೆ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಪರಿಮಳ ಆಗುತ್ತದೆ. ಸಾವಿವೆಯಂತಹ ಬೀಜ. ಅದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿದರೆ ಅದ್ಭುತ ಪರಿಮಳ.

12. ಎಲವರಿಗೆ : ಶ್ವಾಸಕೋಶದ ಸಮಸ್ಯೆ ಇರುವವರಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ. ಚಿಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ತಂಬುಳಿ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಅಗಲ ಎಲೆ ಮತ್ತು ಸಪೂರ ಎಲೆಯ ಎರಡು ಜಾತಿಗಳಿವೆ. ಧೂಳಿನ ಅಲರ್ಜಿ ಇರುವವರಿಗೂ ಈ ಎಲೆಗಳ ಬಳಕೆ ಉತ್ತಮ. ❖

ಸೊಪ್ಪು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುವವರು ಗಂಡಸರು. ಅದನ್ನು ಹೆಣ್ಣುಗಳು ಕಿತ್ತು ಕೊಡಬೇಕು. ಆ ಕೆಲಸ ಅಷ್ಟಾಗಿ ನಡೆಯದೆ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಪೂರೈಕೆ ಸಾಲುತ್ಪಿಲ್ಲ.”

ಸಮಯ ಸಿಕ್ಕಾಗಲೆಲ್ಲಾ ಮುರಳಿಯವರ ಎಲೆಯರಿವು ಸಂಗ್ರಹ ನಡೆದೇ ಇದೆ. ಆದರೆ ಅವರು ಯಾವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನೂ ಬರೆದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಮಸ್ತಕದ ಮೇಲೆ ಅಷ್ಟು ವಿಶ್ವಾಸ ಅವರದು.

ಹಾಗೆಯೇ ಮುರಳಿಯವರ ಹಾಗೂ ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಹಿಂದಿ ಪಡೆದ ಜ್ಞಾನದ ದಾಖಲೀಕರಣ ಆಗಿಲ್ಲ. ಕನಿಷ್ಠ ಇವೆಲ್ಲ ಗಿಡಗಳ ವಿವಿಧ ಸ್ಥಳೀಯ ಹೆಸರುಗಳು, ಬಳಕೆ, ಲಭ್ಯವಾಗುವ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಋತು - ಜತೆಗೆ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ನಾಮ ಮತ್ತು ಒಂದೆರಡು ಫೋಟೋಗಳ ಡಿಜಿಟಲೀಕರಣ ಮಾಡಿದ್ದರೆ ಇವರ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಆಯಾಮ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇದು ಬಹುಪರಿಣಿತರ ಸೇರಿ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಮಲ್ಟಿಡಿಸಿಪ್ಲಿನರಿ ಕೆಲಸ. “ಹಾಗೆ ಯಾರಾದರೂ ಮಾಡಲು ಮುಂದೆ ಬಂದರೆ ಪೂರ್ಣ ಸಹಕಾರ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆ.

ಈಚೆಗೆ ಉ.ಕ. ಮೂಲದ, ನೋಯ್ಡಾದಲ್ಲಿರುವ ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರ ಶಶಿಧರ ಭಟ್ಟ ಮುರಳಿಯವರ ಮೂಲದ ಎಲೆಯರಿವನ್ನು ಸುತ್ತಲೂ ಹಬ್ಬಿಸುವ ಒಂದು ಗಮನಾರ್ಹ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮರಳಿ ಬರಲಿ ಮರೆತ ಸೊಪ್ಪು

ಅವರದೇ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಕೇಳೋಣ. “ಕೋವಿಡ್ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಗುಂಗುರುಮಳೆಯವರ ಪರಿಚಯ ಆಯಿತು. ಗ್ರಾಮೀಣ ಹೊಸ ಪೀಳಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಈ ಜ್ಞಾನ ಅಳಿಯುತ್ತಾ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ವಿಷಯದ ಕಡೆ ಫೋಕಸ್ ಇಲ್ಲ. ಶಿಕ್ಷಣದಲ್ಲೂ ಇದು ಸೇರಿಲ್ಲ. ನಾವು ಒಂದು ಆನ್‌ಲೈನ್ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪು ಮಾಡಿ ‘ಮರಳಿ ತನ್ನ ಮರೆತ ಸೊಪ್ಪನ್ನು’ ಅಂತ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಪ್ರಸಾರ ಆರಂಭ ಮಾಡಿದೆವು.”

“ಮುರಳಿಯವರಂತೆಯೇ ಖಾದ್ಯ ಎಲೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಜ್ಞಾನ ಇರುವವರನ್ನು ಈ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಿಸಿದೆ. ಮೊದಲು ಒಂದು ವೆಬಿನಾರ್ ಮಾಡಿ ಅನಂತರ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ವಿಚಾರ ವಿನಿಮಯ ಮುಂದುವರಿಸಿದೆವು. ಮೂರುನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಇದನ್ನು ಇಂಗ್ಲಿಷಿನಲ್ಲೂ ತಿಳಿಯಪಡಿಸಬೇಕು ಅಂತ ಅನಿಸಿತು. ಹಾಗೆ ‘ಲೀವ್ಸ್ ಆಫ್ ಎ ಫ್ಯಾಮಿಲಿ ಪುಡ್’ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಇನ್ನೊಂದು ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪು ಮಾಡಿದೆವು. ಇದರಲ್ಲಿ ನೂರ ಇಪ್ಪತ್ತು ಸದಸ್ಯರಿದ್ದರು. ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಒಂದು ಗಿಡವನ್ನು ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿದ್ದಿ. ಒಟ್ಟು ಒಂದು ವರ್ಷ ನಡೆಸಿ 350 ಗಿಡಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಟ್ಟೆವು.”

ಅಪ್ಪಿಕೋ ಚಳುವಳಿಯ ರೂವಾರಿ ಶಿರಸಿಯ ಪರಿಸರ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರ ಪಾಂಡುರಂಗ ಹೆಗಡೆಯವರಿಗೂ ಹೀಗೆ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆಯವರ ಪರಿಚಯ ಆಯಿತು.

ಅವರನ್ನು ಕರೆಸಿ ಏಳೆಂಟು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಿದರು.

ಮಾದರಿ ಕೆಲಸ

“ಅಜ್ಜಿಯ ಮಡಿಲು ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಡಲು ಒಂದು ವಿನೂತನ ಅಭಿಯಾನ” ಪಾಂಡುರಂಗ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ, “ಬಯಲುಸೀಮೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸೊಪ್ಪಿನ ಅಗಾಧ ಸಂಪತ್ತಿನ ಬಗೆಗಿನ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೇಗೆ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಜತೆ ಹಂಚಬಹುದು ಎಂದು ಮುರಳಿಯವರು ಮಾಡಿ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ.”

“ಈ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯನ್ನು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಹಬ್ಬಬೇಕು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮ ಸಶಕ್ತ ಮತ್ತು ತುಂಬ ಸೂಕ್ತ. ಅದರಲ್ಲೂ ಯೂಟ್ಯೂಬನ್ನು ಈ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ವಿಡಿಯೋಗಳಲ್ಲಿ



ಅಲ್ಲಲ್ಲಿಂದಲೇ ಆಯ್ದುಕೊಂಡ ಸೊಪ್ಪುಗಳೊಂದಿಗೆ ಪಾಕ

ಆಂಗ್ಲ ಅನುವಾದವೂ ಸೇರಿಕೊಂಡರೆ ಹೆಚ್ಚು ಜನರನ್ನು ತಲಪಬಹುದು.”

“ಇಡೀ ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಎಳೆ ಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶದ ಕೊರತೆ ಒಂದು ಗಂಭೀರ ಸಮಸ್ಯೆ. ಅದನ್ನು ನೀಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತ ಎಲೆಗಳು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಬಲ್ಲವು. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬಳಸಲು ದಾರಿ ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟರೆ ಅದು ಮಹತ್ವದ ಕೊಡುಗೆ ಆಗಬಲ್ಲದು. ಎಲೆ ಅರಿವಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾ ಇರುವ ಇನ್ನಷ್ಟು ಮಂದಿಯಿಂದಲೂ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದು ಈ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಬಹುದು.”

“ಹಲವು ಜನರ ಕೊಡುಗೆಯಿಂದ ಒಗ್ಗೂಡಿದ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಖಾದ್ಯ ಎಲೆಗಳ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹವನ್ನು ಹೇಗೆ ಹೊರಜಗತ್ತಿಗೆ ತಿಳಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಚಿಂತಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ”, ಶಶಿಧರ ಭಟ್ಟ ದನಿಗೂಡಿಸುತ್ತಾರೆ. “ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಬೇಕಾದ ಕಾರಣ ಇದು ಅಷ್ಟಕ್ಕೇ ನಿಂತಿದೆ. ಮುಂದುವರಿಸಲು ಆಗಿಲ್ಲ. ಕರ್ನಾಟಕದೊಳಗೆ ಈ ಎಲೆಯರಿವನ್ನು ಬೇರೆಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಇನ್ನಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪಸರಿಸುವುದು ಕಾರ್ಯಸಾಧ್ಯ.”

ತಂಡ, ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಬೇಕು

“ಆದರೆ, ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಹೊರಗೆ ಈ ಮಾಹಿತಿ ಹಬ್ಬಿಸಲು ಈಗಿದ್ದಂತೆ ಭಾಷೆ ತೊಡಕಾಗಬಹುದು. ಈ ಕೆಲಸ ನಡೆಯಬೇಕಾದರೆ ಸಮರ್ಪಣಾಭಾವದ ತಂಡ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಬೇಕು. ದೇಶದ

ದೊಡ್ಡ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ಈ ಜ್ಞಾನದ ಮಹತ್ವ ವನ್ನದಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟು ಸೀಎಸ್ಸಾರ್ (ಕಾರ್ಪೊರೇಟ್ ಸೋಶಿಯಲ್ ರೆಸ್ಪಾನ್ಸಿಬಿಲಿಟಿ) ಫಂಡ್ ಬಳಸಲು ಅವಕಾಶ ಮಾಡುವತ್ತ ಚಿಂತಿಸಬಹುದು. ಅದು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ, ಮೂರರಿಂದ ಐದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ‘ಕಳೆ’ಗಳ ನೈಜಮೌಲ್ಯವನ್ನು ದೇಶವಿಡೀ ತಲಪಿಸಬಹುದು.”

ಗುಂಗುರುಮಳೆ ತನ್ನ ಅಭಿಯಾನವನ್ನು ‘ಸ್ವೇಲ್ ಅಪ್’ ಮಾಡುವ, ದಾಖಲೆ ಮಾಡುವ ವಿಚಾರಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ. ಅವರು ಎಂದಿನಂತೆ ತನ್ನ ಸಮರ್ಪಣಾಭಾವದ ಕೆಲಸ ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. “ನಾವು ಮಾಹಿತಿ ಕೊಟ್ಟ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಮುಂದೆ ಇದರ ದಾಖಲೀಕರಣ ಮಾಡಬಹುದು” ಎಂದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಪತ್ನಿ ಶೋಭಾ ಮುರಳೀಧರ್ ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಕಿತ್ತು ತರುತ್ತಾರೆ. “ಒಂದು ರೌಂಡ್ ಹೋಗಿ ಹಿಂದೆ ಬರುವಾಗ ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಅಂದಿಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಸೊಪ್ಪು ಸಂಗ್ರಹ ಆಗುತ್ತೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಹುಡುಕಾಟ ಅಂತೇನೂ ಮಾಡಬೇಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲಾ ಥರದ ಸೊಪ್ಪನ್ನೂ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ, ಸೊಪ್ಪಿಲ್ಲದೆ ಅಡುಗೆಯಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾ ನಗುತ್ತಾರೆ.

ಶೋಭಾ ವಿಧವಿಧದ ಸೊಪ್ಪು ಬಳಸಿ ಮಾಡುವ ‘ಹಸಿರು ದೋಸೆ’ ಪರಿಣಿತೆ. “ನನಗಿಂತಲೂ ಆಕೆಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಗೊತ್ತಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗುಂಗುರುಮಳೆ. ವಾರದಲ್ಲಿ ಎರಡು - ಮೂರು ದಿನದ ದೋಸೆ ಹಸಿರೇ. ತುರಿಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ದೋಸೆಯಂತೂ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಮುಂಗಾರು ಮಳೆಯೊಂದಿಗೆ ಲಭ್ಯವಾಗುವ ‘ಯಾರೂ ಮುಟ್ಟದೆ’ ಈ ತುರಿಕೆ ಬಳಿಯನ್ನು ಈ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಮನೆಗೇ ಸ್ವಾಗತಿಸುತ್ತದೆ. ದಶಂಬರದ ವರೆಗೂ ಅದು ಇವರ ಸಿಗ್ನೇಚರ್ ದೋಸೆ ಆಗಿರುತ್ತದೆ! ಮಾತುಮಾತಿಗೆ ಮುರಳಿ ಉದ್ಗರಿಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ, “ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯ ನಮ್ಮ ಕೈಯಲ್ಲೇ ಇದೆ. ಆಹಾರವೇ ಔಷಧಿ. ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬದವರು, 23 ವರ್ಷದ ಮಗನೂ ಸೇರಿ, ಈ ವರೆಗೆ ಸೂಜಿ ಚುಚ್ಚಿಸಿಲ್ಲ. ಆಸ್ಪತ್ರೆ ಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.”

“ಕಳೆ ಎಂದು ಅದೆಷ್ಟೋ ಅದ್ಭುತ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಜನ ತುಳಿಯುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಆ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ಎಳೆಯರ ಕೈಯಲ್ಲಿಡುತ್ತೇನೆ. ಅವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಮಾತು ಹೇಳುತ್ತೇನೆ. ನನ್ನ ಕೆಲಸ ಇಷ್ಟೇ. ತುಳಿಯುವ ಗಿಡ ಕೈಗೆ ಬಂದು ಅದರ ಬೆಲೆ ತಿಳಿದಾಗ ಮಕ್ಕಳ ಭಾವನೆಗಳು ಬದಲಾಗುತ್ತವೆ. ಅವರಿಂದ ಈ ಜ್ಞಾನ ಹಬ್ಬುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುವುದು 53ರ ಎಲೆಯರಿವಿನ ಹರಿಕಾರರ ಕನಸು.

ಈಚೆಗೆ ಇವರ ಒಂದು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ತಿರುವಣ್ಣಾಮಲೈಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯಿತು. ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಬಂದವರಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ಹೋಟೆಲಿಗರು ಇದ್ದರು. ಅವರು ಈಚೆಗೆ ಪೋನಿಸಿ ತಾವು ಹೋಟೆಲಿನಲ್ಲೂ ‘ಹಸಿರು ದೋಸೆ’ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮುರಳೀಧರ್ ಗುಂಗುರುಮನೆ
99028 57065 (ಸಂಚಿ 6 - 7)

“ಹೊಸತೊಂದು ಕರಿಮೆಣಸು ತಳಿಯ ನಾಲ್ಕು ಗಿಡ ಸಿಕ್ಕಿತೆನ್ನಿ. ಅತಿ ಬೇಗನೆ ಅದರಿಂದ ಹೊಸ ಗಿಡ ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಈ ಬೇರು ಚೆಂಡು ಬಹಳ ಸಹಕಾರಿ. ನಾನು ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದ್ದೇನೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೋಸೆಫ್ ಚಾಕೋ.

ಜೋಸೆಫ್ ಕೇರಳ ಮೂಲದ ಕೃಷಿಕರು. ರಿಪಬ್ಲಿಕ್ ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿದವರು. ಸಿಲ್ವರ್ ಓಕ್ ಮರವನ್ನೇ



ಜೋಸೆಫ್ ಚಾಕೋ

ಆಧಾರವಾಗಿಟ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೊಸಹೊಸ ತಳಿಗಳ ಕಡೆ ಕಣ್ಣಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಇವರಿಗೆ ಎರಡೇ ಎರಡು ಪಿ-9 ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಗಿಡ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಅದೂ ಯಾರೋ ಆತ್ಮೀಯರಿಂದ ಬಿಡುಗಡೆಯ ಮೊದಲೇ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು. ಈ ತಳಿಯ ಗುಣ ಕೇಳಿ ಗೊತ್ತಿತ್ತು ಅದನ್ನೇ ಒಂದಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬೇಕೆಂದಿತ್ತು.



ಜೋಸೆಫ್ ಹಿಂದೆ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಲೋಟ ವಿಧಾನ

ಕೃಷಿ ವೃತ್ತಿಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗುವ ಹೊಸಹೊಸ ಶ್ರಮ ಉಳಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಹೊರಬರುತ್ತಿವೆ. ಚಿರಪರಿಚಿತ ಅನುಶೋಧಕ ಕೃಷಿಕರು ಈ ಬಗ್ಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಿದರೆ ಅದು ಕೃಷಿಕ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೇ ಕೊಡುಗೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಗನೆ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಮಾತಿಗೆ ಈಚೆಗಿನ ಉದಾಹರಣೆ ಈ ಬೇರು ಚೆಂಡು.

ಸಣ್ಣ ಕೃಷಿ ಒಳಸುರಿ. ಪ್ರಯೋಜನ ದೊಡ್ಡದು.



ಉದಯಕುಮಾರ್ ಒದಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಬೇರು ಕುಂಡ

ರೈತಸಹಾಯಿಯಿದು, ಬೇರು ಚೆಂಡು

● ಅಪ ಬಳಗ

ಕಾಳುಮೆಣಸಿನಲ್ಲಿ ಟಾಪ್ ಶೂಟಿನ ಗುಣದ ಬಗ್ಗೆ ಈಚೇಚೆ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಮಾತು ಕೇಳಿಬರುತ್ತಿದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ವಿಡಿಯೋಗಳು ಬಂದಿವೆ.

ಜೋಸೆಫ್ ಪ್ರಯೋಗಕ್ಕೆ ಹೊರಟರು. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಲೋಟ ಬಳಸಿ ಟಾಪ್ ಶೂಟಿನ ಗಿಡ ಮಾಡುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದರು. ಮುನ್ನೂರು ಟಾಪ್ ಶೂಟಿನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಇವನ್ನೇ ಸಿಲ್ವರ್ ಓಕಿನ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬರಲು ಆರಂಭವಾಗಿದೆ.

ಟಾಪ್ ಶೂಟಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಗಿಡ ಕೆಳಗಿನಿಂದಲೇ ಹುಲುಸಾಗಿ, ಪೊದರಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮೊದಲನೆಯ ವರ್ಷವೇ ಬೆಳೆ ಕೊಡಲು ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಟಾಪ್ ಶೂಟ್ ಗಿಡ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಮಿತಿ ಇದೆ. ಬಳ್ಳಿ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಹೋದ

ಮೇಲೆ ಈ ಕೆಲಸ ಕಷ್ಟ. ಮೇಲಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ಬಳ್ಳಿಗಳು ಸಿಗುವುದೂ ಕಡಮೆ.

ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಲೋಟ ಬಳಸಿ ಪ್ರತ್ಯುತ್ತಾದನೆ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಸಮಸ್ಯೆಗಳೂ ಇವೆ. ಬಾಯಿ ಅಗಲವಾಗಿ ತೆರೆದಿರುವ ಕಾರಣ ಜಡಿಮಳೆ ಬಂದರೆ ಕಷ್ಟ. ಒಣ ವಾತಾವರಣವೇ ಇದ್ದರೆ ನಡುವೆ ನೀರು ಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಮರಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ. ನಡುನಡುವೆ ಜಾರುವುದು, ಕೊಕೊಪೀಟಿನ ತೇವಾಂಶದ ಏರುಪೇರಿನಿಂದಾಗಿ ಬೇರು ಬರುವುದರಲ್ಲೂ ಏರುಪೇರಾಗುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿವೆ.

ಜೋಸೆಫ್ ಈ ವಿಚಾರಕ್ಕೆ ತುಂಬ ತಲೆ ಓಡಿಸಿದರು. ಕೊನೆಗೆ ಗೋಲಾಕಾರದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೆಂಡನ್ನು ಎರಡಾಗಿ ಸೀಳಿದಂತಹ 'ಚೆಂಡು' ಇದ್ದರೆ ಅನುಕೂಲ ಅನಿಸಿತು. ಈ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನು

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು ಮಾಡಿದ್ದರು. ಒಂದು ನರ್ಸರಿಯವರೂ ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ್ದರು.

ಒಂದು ಸುಸಜ್ಜಿತ ಬೇರು ಚೆಂಡು ಡಿಸೈನ್ ಮಾಡಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಜೋಸೆಫ್ ಅವರ ಪುಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬಂಧು ಒಬ್ಬರೊಡನೆ ವಿನಂತಿ ಮಾಡಿದರು. ಈ ಚೆಂಡನ್ನೇ ಅವರು ತಲಾ 50 ರೂ.ಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. (ಸೋನಿ, 98497 02934; ಕನಿಷ್ಠ ಆರ್ಡರ್ 100, ಜಿ ಎಸ್ ಟಿ ಮತ್ತು ಶಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಪ್ರತ್ಯೇಕ)

ಬೇರು ಬರಿಸಲು ಟ್ರೇಟೆಡ್ ಕೊಕ್ಕೋಪೀಟನ್ನೇ ಬಳಸಬೇಕು. ಒಂದು ಗಿಣ್ಣು ಬಿಟ್ಟು ಇನ್ನೊಂದಕ್ಕೆ ಈ ಬೇರು ಚೆಂಡನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬಹುದು. ನಸು ತೇವಾಂಶ ಕೊಟ್ಟು ಎರಡು ಭಾಗಗಳನ್ನು ಬೋಡಿಸುವಾಗ ಅದು ಲಾಕ್ ಆಗುತ್ತದೆ. ಈ ಚೆಂಡು ಜಾರದಂತೆ ಹಗ್ಗ ಹಾಕಿ ಮರಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು. “15 – 20 ದಿನವಂತೂ ತೇವಾಂಶ ಇರುತ್ತದೆ. ನೀರು ಕೊಡಬೇಕಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೋಸೆಫ್.



ಜೋಸೆಫ್ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರುಚೆಂಡಿನೊಳಗೆ ಮೂಡಿರುವ ಬೇರುಗಳು



ಟಾಪ್ ಶೂಟಿನ ಗಿಡ ಹೀಗೆ ಪೊದರಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಮೊದಲ ವರ್ಷವೇ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ



ಜೋಸೆಫ್ ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಪುಣೆಯ ಸೋನಿ ಅವರ ಬೇರು ಚೆಂಡು

ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಒಂದೂವರೆ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಗಿಡವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಬಹುದು. ಚೆಂಡಿನ ಮರುಬಳಕೆ ಸಾಧ್ಯ.

ಟಾಪ್ ಶೂಟಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಗಿಡ ಅಡ್ಡಕ್ಕೆ ಹಬ್ಬುವ ರನ್ನರುಗಳದ್ದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಎಂಬ ‘ಗುಟ್ಟು’ ಇವತ್ತಿನದಲ್ಲ. ಆದರೆ ಯೂ ಟ್ಯೂಬುಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಹೈಲೈಟ್ ಆದ ಮೇಲೆ. ಸುರೇಶ್

ಬಲ್ಲಾಡು ಅವರಂತಹ, ಜೋಸೆಫ್ ಅವರಂತಹ ಅನುಶೋಧಕ ಕೃಷಿಕರು ಇದನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹೇಳತೊಡಗಿದ ಮೇಲೆ ಈ ವಿಚಾರ ರೈತ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಬಹು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಲುಪಿದೆ.

ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೃಷಿಕ, ನರ್ಸರಿ ಮಾಲಿಕ ಎಸ್.ವಿ. ಉದಯಕುಮಾರ್ ಕೂಡಾ ಕರಿಮೆಣಸಿನಿಂದ ಗೂಟ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಗಿಡ ಮಾಡುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಕಳೆದ ಒಂದು ವರ್ಷದಿಂದ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇವರು ಗುಜರಾತಿನ ಕಂಪೆನಿಯೊಂದಕ್ಕೆ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟು ಈ ಥರದ ಬೇರು ಚೆಂಡು ಮಾಡಿಸಿ ತರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ರೀತಿಯ ವ್ಯಾಸದವು ಇವೆ. ಎರಡು ಮತ್ತು ಮೂರು ಮಿಲ್ಲಿಮೀಟರ್. ಕರಿಮೆಣಸಿಗೆ ಎರಡು ಮಿಲ್ಲಿಮೀಟರಿನದು ಸೂಕ್ತ. ಉಳಿದ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡಗಳಿಗೆ, ಗೆಲ್ಲು ದಪ್ಪಗೆ ಇರುವುದಕ್ಕೆ ಮೂರು ಮಿಲ್ಲಿಮೀಟರಿನದು.

ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಪಾರದರ್ಶಕ ಬೇರು ಚೆಂಡುಗಳು ಇವೆ. “ಎಚ್ಚರದಿಂದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡಿದರೆ ಮೂರು - ನಾಲ್ಕು ಬಾರಿ ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಬಹುದು. ನೆರಳಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಬಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು”, ಉದಯಕುಮಾರ್ - 82969 85229) ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅಡ್ಡನಡ್ಡದ ಸ್ನೇಹಾ ಟ್ರೇಡರ್ಸ್ (94802 70293) ಅವರಲ್ಲೂ ಬೇರು ಚೆಂಡುಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ.

ಕೃಷಿ ವೃತ್ತಿಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗುವ ಹೊಸಹೊಸ ಶ್ರಮ ಉಳಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಹೊರಬರುತ್ತಿವೆ. ಚಿರಪರಿಚಿತ ಅನುಶೋಧಕ ಕೃಷಿಕರು ಈ ಬಗ್ಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಿದರೆ ಅದು ಕೃಷಿಕ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಕೊಡುಗೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಗನೆ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಮಾತಿಗೆ ಈಚೆಗಿನ ಉದಾಹರಣೆ ಈ ಬೇರು ಚೆಂಡು. ಸಣ್ಣ ಕೃಷಿ ಒಳಸುರಿ. ಪ್ರಯೋಜನ ದೊಡ್ಡದು. ❖

ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬೀಜ



ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪು, / ಕೋಲಾಣಿ
ಗೋಣಿ ಸೊಪ್ಪು / ಗೋಳಿ ಸೊಪ್ಪು
ಪುನರ್ನವ ಸೊಪ್ಪು / ಬಟ್ಟಲಹರಿ ಸೊಪ್ಪು
ಹರಿವೆ ಸೊಪ್ಪು
ಗಣಿಕೆ / ಕಾಕಮಾಚಿ
ಕುಪ್ಪೆ ಸೊಪ್ಪು / ತಿಪ್ಪೆ ಸೊಪ್ಪು
ಹೊನ್ನಗೊನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು
ಗೊರಜಿ ಸೊಪ್ಪು

ಹಾವೇರಿಯ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ನಾಗರಾಜ್ ಮೇಲಿನ ಖಾದ್ಯ ಕಾಡು ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಆಸಕ್ತ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಕಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲೆ ಪ್ರಾಕೆಟಿಗೆ ರೂ. 30 ಮತ್ತು ಶಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಚಾರ್ಜ್.

ನಾಗರಾಜ್ ಸಂಪರ್ಕ
76193 40607



ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರ್ ಕರಿಕೃಳ

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಳಿಯ ಹೆಸರಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿಕರು ಬಹುಶಃ ಇವರೊಬ್ಬರೇ! ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಕಬಾಬಿಗಾಗಿ ಗುಜ್ಜೆ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಇವರ ಯಶಸ್ಸು ಶ್ಲಾಘನೀಯ.

ತಳಿಯ ಹೆಸರಲ್ಲೇ ಹಹ ಮಾರಾಟ

● ಪಡಾರು

“ಸರ್, ಯಾವ ತಳಿಯ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಕೊಡಲಿ? ಕೆಂಪು ಸೊಳೆಯದ್ದರಲ್ಲಿ ಸಿದ್ದು ಶಂಕರ, ಚಿಕಿವಿಕೆ ಕೆಂಪು, ಡೆಂಗ್ ಸುಯಂ ಇದೆ. ಅಥವಾ ಹಳದಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಡಲಾ?”

ಈ ಥರ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಳಿಯ ಹೆಸರಿಂದ ಮಾರುವ ಜಾಗ ಇದೆಯೇ? ಇದೆ. ಬಹುಶಃ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಳಿಯ ಹೆಸರಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಇದೊಂದೇ! ಈ ಅನನ್ಯ ತೋಟ ಕರಿಕೃಳ ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರರದು.

ಗ್ರಾಹಕರೇ ಗುರುಗಳು

ತಳಿಯ ಹೆಸರಲ್ಲೇ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು (ಹಹ) ಮಾರುವ ಜಾಣ್ಮೆಯನ್ನು ಈ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಕಲಿಸಿದ್ದು ಯಾರು ಗೊತ್ತೇ? ಸಾಕ್ವಾಟ್ ಗ್ರಾಹಕರೇ!

ಅದು ನಡೆದದ್ದು ಹೀಗೆ. “ನಾವು ಹೀಗೆ ಜಾತಿಯ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ತೊಡಗಿದ್ದು ಕಳೆದ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ. ಅಂದರೆ, 2023ರಲ್ಲಿ, ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರ್ ಕರಿಕೃಳ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. “ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಬಿಲ್ ಬರೆದು ಕೊಡುವಾಗ, ನಮ್ಮ ದಾಖಲೆಗಾಗಿ ಮಾತ್ರ ತಳಿಯ ಹೆಸರನ್ನು ಬರೆಯುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಬಿಲ್ಲನ್ನು ಓದಿ ನೋಡಿದ ಕೆಲವು ಗ್ರಾಹಕರು ಕುತೂಹಲದಿಂದ ತಳಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿಚಾರಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಪುನಃ ಹಣ್ಣು ಕೊಳ್ಳುವಾಗ ತಮಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ತಳಿಯ ಹೆಸರು ಹೇಳಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವರಂತೂ ‘ಈ’ ತಳಿಯ ಹಣ್ಣು ಇದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಬರುತ್ತೇವೆ ಎಂದೂ ಫೋನ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದದ್ದೂ ಇದೆ.”

ಈ ವಿಧಾನ ಅಶೋಕರಿಗೂ ಪ್ರಯೋಜನ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಅವರು ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ತಳಿಗಳ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ದರದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡತೊಡಗಿದರು. ಈ ವರ್ಷ ಸಿದ್ದು ತಳಿಗೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ಸೀಸನಿನ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಇಡೀ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕಿಲೋಗೆ 200 ರೂಪಾಯಿಗೆ - ಅಂದರೆ ಐದು ಕಿಲೋದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಸಾವಿರ ರೂ. - ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರೆ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ 150 ರೂ.ಗೆ ಇಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಉಳಿದ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆಯ ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಿಲೋಗೆ 100 ರೂಪಾಯಿಯಂತೆ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ. ಹಳದಿಯ ತಳಿಯದಕ್ಕೆ ಕಿಲೋಗೆ 30ರಿಂದ 50 ರೂ.

ಇಕ್ಕಡೆಗೂ ಲಾಭ

“ಎಲ್ಲಾ ಕೃಷಿಕರೂ ಈ ವಿಧಾನ ಅನುಸರಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವಾಗ, ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವ ತಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ದರ ಹೇಳಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ಬೆಳೆಗಾರನ ಆದಾಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೂ ಇದು ಲಾಭದಾಯಕವೇ. ಅವರು ಇಷ್ಟಪಡುವ ತಳಿಯ ಹಣ್ಣನ್ನೇ ಖರೀದಿಸಬಹುದು. ದರ ಹೆಚ್ಚು ಕೊಟ್ಟರೂ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ಇರುತ್ತದೆ ಅಲ್ಲವೇ”, ಪ್ರಶ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರ್.

ಅಶೋಕ ಐವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ದೇಶ ಸುತ್ತಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕೆಲವೆಡೆ ಹಲಸಿನ

ತೋಟಗಳಿಗೂ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಮಾಲ್ಗಳಿಗೆ, ಹಣ್ಣಿನ ಮಳಿಗೆಗಳ ಭೇಟಿಯಂತೂ ಆದ್ಯತೆಯ ವಿಷಯ. “ಅಮೆರಿಕಾ, ಯುರೋಪಿನ ಮಾಲ್ಗಳಲ್ಲಿ ಮಲೇಶಿಯಾ ಹಲಸು / ಮೆಕ್ಸಿಕೋದ ಹಲಸು ಎಂದು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ತಳಿ ಹೆಸರಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದು ಗಮನಿಸಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕರಿಕೃಳರ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಇರುವುದು ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ. ಅಲ್ಲಿನ ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ತಾಲೂಕಿನ ಬೂಕಿಪುರ ಗ್ರಾಮ ಇವರದು. ಅಂದಾಜು ಐವತ್ತು ಎಕೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 3000 ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿವೆ.

ಹದಿನೈದು ಎಕೆಯನ್ನು ಕೆಂಪು (ಚಂದ್ರ) ಸೊಳೆ ಹಲಸೇ ಆವರಿಸಿದೆ. ಒಟ್ಟು ಎಂಟು ತಳಿಗಳ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮರ ಒಂದು ಸಾವಿರ ಆಗಬಹುದು. ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ತಳಿಗಳ ಹಳದಿ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಮರಗಳು ಅಂದಾಜು ಎರಡು ಸಾವಿರ. ಎಲ್ಲವೂ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳು.

ತೋಟದಲ್ಲಿ ಎರಡು - ಮೂರು ವರ್ಷದ ಗಿಡಗಳೂ ಇವೆ; ಏಳೆಂಟು ವರ್ಷದ ಮರಗಳೂ ಇವೆ. ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹಳೆ ಮರಗಳು ಈಗ ಉತ್ತಮ ಫಸಲು ನೀಡುತ್ತಿವೆ. ಕಸಿ ಗಿಡಗಳು ನೆಟ್ಟ ಐದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಫಸಲು ನೀಡಲಾರಂಭಿಸಿವೆ. ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಗೆ ಹತ್ತು ವರ್ಷ ಕಾಯಬೇಕು. “ಉತ್ತಮವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುವ ತೋಟ 40 - 50 ವರ್ಷ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಫಸಲು ನೀಡಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

Delivery Chitlan				Mobile : 9448846011 E-Mail : ashokkumar@gmail.com		
K S Ashok Kumar Beyond Farming				No : 287, Bakpura Village, Kodavur (P), Gaddahalli Taluk, Bangalore Rural Dist-561204		
No : 287/287/001/286				Date : 09/09/2024		
No : 287/287/001/286				Ref No		
Sl. No	Description	Qty	Rate	Rate	Amount	
1	Birachandra Jack Fruit	1	11.00	38.00	38.00	
2	Cayton Jack fruit	1	8.00	38.00	18.00	
3	J-33 jack fruit	1	8.00	38.00	37.00	
4	Lalbagh Mathura Jack Fruit	1	8.00	38.00	34.00	
5	Red Jack	1	11.00	108.00	1,180.00	
6	Red Jack	1	8.00	108.00	680.00	
7	Shankara Jack fruit	1	3.88	108.00	87.00	
8	Shankara Jack fruit	2	8.88	108.00	1,47.00	
9	Siddu Jack fruit	1	8.00	108.00	180.00	
10	Siddu Jack Fruit	1	4.58	158.00	675.00	
11	Siddu Jack Fruit	1	4.58	158.00	675.00	
12	Thailand Jack Fruits	1	18.00	38.00	380.00	
13	White Early Jack Fruit	1	8.00	38.00	180.00	
Total				14	91.88	7,280.00

Goods once sold will not be taken back or exchanged.
All transactions subject to Bangalore jurisdiction.

Payments should be made to the bank at:
Name : K S Ashok Kumar
Bank Name : The Karnataka State Bank
A/c No : 3870000000000000
IFSC : KSIB0000000

UPI Payment Accepted

Received the above goods for K S Ashok Kumar

Send & Signature

Authorized Signatory

ಹಲಸಿನ ಜಾತಿಗಳ ಹೆಸರಿನಲ್ಲೇ ಬಿಲ್ಲು; ಪ್ರತ್ಯಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬೆಲೆ

ದ್ರಾಕ್ಷೆಯಿಂದ ಹಲಸಿಗೆ

ಕೃಷಿ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಲೆಂದೇ ಕಂಪ್ಯೂಟರಿನಲ್ಲಿ ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್ ಹಾಕಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಗಿಡ ನೆಟ್ಟ ದಿನಾಂಕ, ಯಾವ ತಳಿ, ಎಲ್ಲಿಂದ ತಂದ ಗಿಡ, ವಾರ್ಷಿಕ ಏನೇನು ಕೃಷಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ - ಇತ್ಯಾದಿ ವಿವರಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಕರಿಕೃಳ ಹಿಂದೆ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಬೆಳೆದಿದ್ದರು. ಬೆಂಗಳೂರು ನೀರಿ ತಳಿ, ವೈನ್ ಮತ್ತು ಜ್ಯೂಸಿಗೆ. “ದ್ರಾಕ್ಷೆಗೆ ಜಮೀನು ತಯಾರಿ, ಕಲ್ಲು ಕಂಬದ ಚಪ್ಪರ, ನೀರಾವರಿ ಸಮಗ್ರ ಪೋಷಕಾಂಶ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಶಿಲೀಂಧ್ರನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಣೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಆಳುಗಳು ಬೇಕು. ಖರ್ಚು ಜಾಸ್ತಿ. ಆದರೂ 15 - 20 ವರ್ಷ ಕಾಲ ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿ ತೆಗೆದಿದ್ದೆ”, ಅವರು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಸಮಸ್ಯೆ ಆದುದು ನೀರಾವರಿಯೇ. ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ಪ್ರದೇಶ ತೀರಾ ಒಣ ಪ್ರದೇಶ. ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗೆ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ 800 - 1000 ಅಡಿ ಆಳದಲ್ಲಿ ನೀರು ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ವರ್ಷ ಕಳೆದಂತೆ ಅದು 1800 - 2000 ಅಡಿ ಆಳಕ್ಕೆ ಕುಸಿಯಿತು.

ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಬಳ್ಳಿಗೆ ವಯಸ್ಸಾದಾಗ ಅಶೋಕರ ಮರುಚಿಂತನೆ ಸುರುವಾಯಿತು. ನೀರು ಕೇಳದ ಬಹುವಾರ್ಷಿಕ ಬೆಳೆ ಯಾವುದು ಎಂದು ಚಿಂತಿಸತೊಡಗಿದರು. ಆಗ ಎದುರಾದ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಆಯ್ಕೆ ಹಲಸು. ಇವರ ತೋಟದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿವೆ. ಆ ರೈತರು ರುಚಿರುಚಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ಮರಗಳನ್ನು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಐದರಿಂದ ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಫಲ ಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಕೊಡುವುದು ಇವರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿತ್ತು.

“ನಾನು ಹಲಸಿನ ಅಭಿಮಾನಿ. ಸ್ವಂತ ಊರು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದ ಸುಳ್ಯದಲ್ಲಿ. ಹಲಸನ್ನೇ ತಿಂದು ಬೆಳೆದವ. ನನ್ನ ತೋಟದ ಸುತ್ತಲೂ ರುಚಿರುಚಿಯ ಹಣ್ಣಿನ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿವೆ. ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿ. ಜಿಕೆವಿಕೆಯ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಇಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಉತ್ಪನ್ನ



ಕರಿಕೃಳರ ಇಷ್ಟ ತಳಿ ಸಿದ್ದು

ತಳಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಹಂತಹಂತವಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡ ಬೆಳೆಸುವ ನಿರ್ಧಾರ ತೆಗೆದುಕೊಂಡೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನೀರಾವರಿ ಬೇಡ. ನಿರ್ವಹಣೆಯೂ ಸುಲಭ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಕಳೆದರಡು ದಶಕಗಳಿಂದ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಎಂಟು ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆಯ (ಚಂದ್ರ ಹಲಸು) ಹಣ್ಣು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಸಿದ್ದು ತಳಿಯ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ, ಸಿಹಿ ಇದೆ. ಈ ಬಾರಿ ಸಿದ್ದು ಹಲಸಿಗೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಿತ್ತು. ಕಿಲೋಗೆ 200 ರೂಪಾಯಿ ದರದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದೊಂದು ದಾಖಲೆ.

ಅಶೋಕರ ತೋಟ ಬೆಂಗಳೂರು ನಗರದ ಹೊರವಲಯದಲ್ಲಿದೆ. ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿಯೇ ಕೈಗಾರಿಕಾ ವಲಯ, ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ವಿಮಾನ ನಿಲ್ದಾಣವೂ ಇದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸುಲಭ.

ಅಕಾಲ ಗುಜ್ಜೆ ತಳಿಗೆ ಶೋಧ

ಗುಜ್ಜೆಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ವರ್ಷವನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕರಿಕೃಳ. ಸೆಪ್ಟೆಂಬರಿನಿಂದ ದಶಂಬರದ ವರೆಗೆ ಅಕಾಲ. ಆಫ್ ಸೀಸನ್. ದಶಂಬರ ಎರಡನೆ ವಾರದಿಂದ ಫೆಬ್ರವರಿಯ ವರೆಗೆ ಅರ್ಲಿ ಸೀಸನ್. ಫೆಬ್ರವರಿಯಿಂದ ಮೇ ಅಥವಾ ಜೂನ್ ಎರಡನೆಯ ವಾರದ ವರೆಗೆ ಸೀಸನ್. ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಗುಜ್ಜೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಜೂನಿನಿಂದ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ ವರೆಗೆ ಲೇಟ್ ಸೀಸನ್.

ಲೇಟ್ ಸೀಸನಿನದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆಯಿದೆ. ಅಕಾಲದ್ದಕ್ಕೆ ಏರು ಬೆಲೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷದ ದಶಂಬರ ಮೊದಲ ವಾರದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಕಿಲೋಗೆ 100 ರೂ. ದಾಟಿದೆ. “ನನ್ನ ಬಳಿಯಿರುವ 3,000 ಹಳದಿ ಸೊಳೆ ಜಾತಿಯ ಹಲಸೂ ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಆಗುವಂಥದ್ದೇ. ಅದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ತಳಿ ನವರಾತ್ರಿಯ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಗುಜ್ಜೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ತೇವಾಂಶ ಜಾಸ್ತಿ ಇದ್ದರೆ ಈ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಆಗ ಹೂ ಬಿಡುವುದು ಸಂಶಯ.”

ಮತ್ತೆಗಿದ್ದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುವ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು ವೆಗಾನ್ ಪ್ರಿಯರು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲ ಗುಜ್ಜೆಯೂ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಗುಜ್ಜೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ. ಎರಡು ತಿಂಗಳ ಒಳ್ಳೆಯ ತಳಿಯ ಗುಜ್ಜೆಯ ಗೊಂಜನ್ನೂ ಬಳಸಬಹುದು.

“ಜುಲೈಯಿಂದ ದಶಂಬರದ ವರೆಗೆ ಈ ಥರದ ಗುಜ್ಜೆ ಸಿಕ್ಕರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ, ಬೆಲೆ - ಎರಡೂ ಇದೆ. ಗುಜ್ಜೆಗಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆಸುವ ತಳಿಗಳನ್ನು ನಾವು ಗುರುತಿಸಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸೆಪ್ಟೆಂಬರಿನಿಂದ ದಶಂಬರ ಪ್ರಥಮ ವಾರದ ವರೆಗೆ ಮೇಲಿನ ಥರದ ಗುಜ್ಜೆ ಸಿಗುವ ತಳಿಗಳಿದ್ದರೆ ಅದು ತುಂಬಾ ಆಶಾದಾಯಕ. ನಮ್ಮೂರಲ್ಲೇ ಅಂಥಾ ತಳಿಗಳಿವೆಯೇ ಎಂದು ಅಶೋಕ್ ತೀವ್ರವಾಗಿ ಹುಡುಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಎಕ್ಕೆವಾರು ಆದಾಯ

ಒಂದೆಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನಿಂದ ಎಷ್ಟು ಆದಾಯ ಪಡೆಯಬಹುದು?

ಕಸಿ ಗಿಡ ಐದಾರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಫಸಲು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಹತ್ತು ವರ್ಷ ಮರದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಐವತ್ತು ಕಿಲೋ ಹಣ್ಣು ಸಿಗಬಹುದು. ಎಕ್ಕೆಗೆ ಐವತ್ತು ಮರಗಳಂತೆ 25 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್. ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳ ಮರದಲ್ಲಿ ಸರಾಸರಿ ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಾಲಿನಂತೆ ಎಕ್ಕೆಗೆ 50 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಸಿಗಬಹುದು. ಈಗಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ದರ ಸರಾಸರಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲಿಗೆ 2,500 ರೂಪಾಯಿ. ಆ ಪ್ರಕಾರ ಎಕ್ಕೆಗೆ 1,25,000 ರೂ. ಸಿಗಬಹುದು.

ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಕಿಲೋಗೆ 100 ರೂ. ಸಿಕ್ಕರೆ, ಒಂದೆಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಐದು ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಆದಾಯವಿದೆ. ಹಲಸಿನ ತೋಟಕ್ಕೆ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಕರಿಕೃಳರಿಗೆ ಕೋಳಿಮರಿ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕ - ಹ್ಯಾಚರಿ - ಇದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಕೋಳಿ ಹಿಕ್ಕೆ, ಸ್ಲರಿಯನ್ನು ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿಗೆ ಉಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇರೆ ಗೊಬ್ಬರ ಇಲ್ಲ.

ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ. ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಣ್ಣು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಹಳದಿಯದಕ್ಕೂ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಈ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ಬೆಂಗಳೂರು ಅಲ್ಲದೆ ಮೈಸೂರು, ಮಂಗಳೂರು, ಕೊಯಂಬತ್ತೂರಿನಿಂದಲೂ ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್, ಹಪ್ಪಳ ಉದ್ದಿಮೆ ಬಯಲುಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಕಾಯಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇಲ್ಲ.

ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ

ಈಗ 40 - 60 ದಿನ ಎಳತು ಹಲಸಿನಕಾಯಿಗೆ (ಗುಜ್ಜೆ) ಬೇಡಿಕೆ ಸುರು ಆಗಿದೆ. ಹೋಟೆಲ್, ಕೇಟರಿಂಗ್ ಉದ್ಯಮಿದಾರರೇ ಖರೀದಿದಾರರು. ಇದು ವೆಗಾನ್ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲಿ, ಮಂಚೂರಿ, ಕಬಾಬ್, ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಗೆ



ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಕಬಾಬಿಗಾಗಿ ಅಕಾಲದ ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ

ಸಿ

ಕೆಂಪು ಸೊಳೆಯ ಕ್ರೇಯ್ಸ್

ಕಳೆದ ನಾಲ್ಕಾರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಲಸಿನ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳು ಮಾರಾಟ ಆಗಿವೆ. ಈ ಹಲಸಿನ ಗಿಡಗಳು ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವಾಗ ಕೆಂಪು ಹಲಸಿನ ಭವಿಷ್ಯ ಏನಾಗಬಹುದು? “ಕಳೆದ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಲಸಿನ ಕ್ರೇಯ್ಸ್ ನೋಡಿದಾಗ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕೆಂಪು ಹಲಸಿಗೆ ಖಂಡಿತಾ ಬೇಡಿಕೆ ಇರಬಹುದು.”

“ಹಳದಿ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಕೆಂಪಿಗೆ ರುಚಿ ಜಾಸ್ತಿ, ಪರಿಮಳವೂ ಇದೆ. ನೋಡಲೂ ಆಕರ್ಷಕ. ಮಾವಿನಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪಾನ್ಯೂ ಹೇಗೆ ಶ್ರೇಷ್ಠವೋ ಹಾಗೆಯೇ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ‘ಸಿದ್ದು’ ತಳಿ ಜನಮೆಚ್ಚುಗೆ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಅಲ್ಪಾನ್ಯೂದಲ್ಲಿ ರತ್ನಗಿರಿ ಅಲ್ಪಾನ್ಯೂಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಬೆಲೆಯೂ ಹೆಚ್ಚೇ. ಹಾಗೆಯೇ ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ‘ಸಿದ್ದು’ಗೆ ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಬರಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿನ ಮಣ್ಣು ಹವಾಮಾನ, ಒಣಪ್ರದೇಶ ಹಲಸು ಹಣ್ಣಾಗುವಾಗ ಶುಷ್ಕ ವಾತಾವರಣದಿಂದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಲಸು ಸಿಗುತ್ತದೆ.”

ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಭೂಮಧ್ಯರೇಖೆಯಿಂದ 20 ಡಿಗ್ರಿ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು 20 ಡಿಗ್ರಿ ಕೆಳಗಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಯಿದೆ. ಮಿಯೆಟ್ಸಾಂ, ಮಲೇಶಿಯಾ, ಥೈಲ್ಯಾಂಡ್, ಮೆಕ್ಸಿಕೋ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ಎಕೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ತಳಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಹಲಸು ಕೊಳ್ಳುವ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಯಾವ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಎಂತಹ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಲಸು ಇದೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ. “ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಇಲ್ಲ, ಒಂದೇ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ತಳಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೊಂದು ತಳಿಯೂ ಭಿನ್ನ ರುಚಿ.”

“ಕಸಿ ಹಲಸಿನ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಅಡಿ ಗಿಡದ ಆಯ್ಕೆಯೂ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ತಮ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಮರದಲ್ಲಿ ಆಯ್ದು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡಿಗಿಡದ ಬೇರು ಆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ. ಹಸಿರುಗೊಡೆ ಹರಡುವ ರೀತಿ (canopy spread) ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ.”

“ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹತ್ತು ಎಕೆಯಾದರೂ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆ ಇದ್ದರೆ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳು ಖರೀದಿಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತಮ ರೇಟು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.”

“ನೀರಾವರಿ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯವಿದೆ. ನಿಜ. ಆದರೆ ನೀರಾವರಿ ಇಲ್ಲದೇ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಾನಸಿಕ ನೆಮ್ಮದಿ ಇದೆ. ಬೋರ್‌ವೆಲ್ ಬರಿದಾಗುವಾಗಿನ ಒತ್ತಡ ಇಲ್ಲ. ನಾನು ದಾಕ್ಟರ್ ಬೆಳೆಗೆ ಆರಂಭದ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಆದಾಯ ಹೆಚ್ಚಿತ್ತು. ಬೋರ್‌ವೆಲ್‌ಗಳು ಬರಿದಾಗುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ದಾಕ್ಟರ್ ಆದಾಯ ಹೊಸ ಬೋರ್‌ವೆಲ್ ಕೊರೆಯಿಸಲೂ ಸಾಕಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.”

ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರ್ ಕೆ.ಎಸ್ - 98451 75070

ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಶೋಕ್ ಕುಮಾರ್ ಕುಕ್ಕುಟ ಉದ್ಯಮಿ. ಈ ಒಕ್ಕೂಟದ ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಕ್ಷ ಹುದ್ದೆಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಿದವರು. ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, “ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ 70 ಮಂದಿ ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು. ಆದರೆ ವರ್ಷದ ಕೆಲ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಷ್ಟ ತಿಂಗಳು, ಶುಭ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬ, ಊರಿನ ಜಾತ್ರೆ ಹೀಗೆ ಸುಮಾರು 20 - 25 ವಾರಗಳಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯ ಶಾಖಾಹಾರಿಗಳಾಗುತ್ತಾರೆ. ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ‘ಮಾಂಸದಂತೆ’ ಅನುಭವ ಕೊಡುವ ಶಾಖಾಹಾರ ಬೇಕು. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಹೂಕೋಸು, ಅಣಬೆ, ಪನ್ನೀರ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಪಟ್ಟಿಗೆ ಗುಜ್ಜೆ ಹೊಸ ಸೇರ್ಪಡೆ. ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಿದಾಗ ಕಬಾಬ್, ಮಂಚೂರಿ, ಬಿರಿಯಾನಿ ಇತ್ಯಾದಿ ನೋಟದಲ್ಲಿ, ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅಧಿಕ ನಾರಿನಂಶ ಇರುವ ಕಾರಣ ಆರೋಗ್ಯದಾಯಕವೂ ಹೌದು. ಹಾಗಾಗಿ ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ.”

ಇವರು ಮರದಲ್ಲಿ ಗುಜ್ಜೆ ಮೂಡಿಬಂದ ಕೂಡಲೇ ತೊಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಂಬರು ಬರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಕಂಪ್ಯೂಟರಿನಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಾಗ ಯಾವ ಮರದಲ್ಲಿ ಗುಜ್ಜೆ ಬಲಿತಿದೆ ಎಂದು ಕಂಪ್ಯೂಟರಿನಲ್ಲೇ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮರದ ಬಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ನಂಬರು ನೋಡಿ ಕೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. “ಕೆಂಪು ಸೊಳೆ ಹಲಸಿನ ಮರದ ಗುಜ್ಜೆಗೆ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆದಂತೆ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡೆಂಗ್ ಸುರ್ಯ ಕೆಂಪು ಸೊಳೆಯ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯದು ಮಾತ್ರ ದೋಸೆ ಮಾಡಿದರೆ ವಿಶೇಷ ಬಣ್ಣ ಬರುತ್ತದೆ.”

ಜನವರಿ ಸಂಚಿಕೆ

ವಾರ್ಷಿಕ ವಿಶೇಷಾಂಕ - 2025



ನಮ್ಮದ್ದ ಪುಟಗಳು

ಯಥೇಷ್ಟ ಮಾಹಿತಿಗಳು

* ಜಾಹೀರಾತುದಾರರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಅವಕಾಶ. ಮೊದಲು ಕೈಸೇರಿದ ಜಾಹೀರಾತುಗಳಿಗೆ ಮೊದಲಾದ್ಯತೆ.

(08251) 231 240,
94833 65791
80731 40917 (ವಾಟ್ಸಪ್)

ಕೃತಕ ಬುದ್ಧಿಮತ್ತೆ...

ಇದೇ ತರಹ ನಮ್ಮ ತೋಟದ ರಿಡರ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಬಹುದು ಅಷ್ಟ?



ಗೋಣಿ ಸೊಪ್ಪು, ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪು, ಒಂದೆಲಗ ಮತ್ತು ಕನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು

ಮೈಸೂರಿನ 'ಸಖತ್ ಸೊಪ್ಪು' ಸಂತೆಗೆ ಪ್ರತಿ ಭಾನುವಾರ ಕಾಳಪ್ಪ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಆದೇಶದ ಮೇರೆಗೆ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ನಗರದಲ್ಲೂ ಬೇಡಿಕೆ

● ಟೀಮ್ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಪೂಟೋ : ಕಾವ್ಯ

“ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಈ ಕಡೆ ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪು ಅಂತಲೇ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಗರಗಳಲ್ಲೂ ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಕೊಂಡವರು ತಮಗೆ ಈ ಸೊಪ್ಪು ಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳುವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಾರೆ.”

ಇದು ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣದ 52ರ ಹರೆಯದ ಕೃಷಿಕ, ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಕ ಕಾಳಪ್ಪ ಅವರ ಮಾತು. ಇವರು ಕಳೆದೇರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಮೈಸೂರಿನ ಸಾಪ್ತಾಹಿಕ ಸಾವಯವ ಸಂತೆ 'ಸಖತ್ ಸೊಪ್ಪಿ'ಗೆ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾಳಪ್ಪರಲ್ಲಿ ಇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಸಖತ್ ಸೊಪ್ಪು ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ತಾನೇತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಾಡುಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು ಇವರು ಮಾತ್ರ.

ಇವರು ತುಂಬ ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಕೆಲವರು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮುಂದಿನ ವಾರ ತಂದು ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಎಂದು ವಿಚಾರಿಸಿದರು. ಕಾಳಪ್ಪನವರ 'ಸಪ್ಲೆ ಆನ್ ಇಂಡೆಂಟ್' ಆರಂಭವಾದದ್ದು ಹೀಗೆ.

“ಆರ್ಡರಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು ಒಯ್ಯುತ್ತೇನೆ. ಹಿಂದಿನ ದಿವಸ ಫೋನ್, ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮೂಲಕ ಗ್ರಾಹಕರು ಆರ್ಡರ್ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇಂಥದೇ ಸೊಪ್ಪು ಬೇಕು ಎಂದು ಕೇಳುವ ಗ್ರಾಹಕರಿದ್ದಾರೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಾಳಪ್ಪ.

ಇವರು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ 'ಬೆಳೆಸದೆ ಬೆಳೆಯುವ' ಸುಮಾರು ಹತ್ತು - ಹನ್ನೆರಡು ಸೊಪ್ಪು ಜಾತಿಗಳಿವೆ. ಈ ಪೈಕಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವ ಆರು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕಾಳಪ್ಪ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅವು: ಕೊಮ್ಮೆ, ಅಣ್ಣೆ, ಗೋಣಿ, ಒಂದೆಲಗ, ಹೊನಗನ್ನೆ ಮತ್ತು ಕನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು.

ಬಹುಪಾಲು ಸೊಪ್ಪು ಅವರದೇ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲದ ಹೋದರೆ ನೆರೆಹೊರೆಯ ಜಾಗಗಳಿಂದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. “ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದಾದರೂ ಅವರ ಜಮೀನಿನಿಂದ ನಾನು ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರೇ ಕಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ರೊಕ್ಕ ಕೊಟ್ಟು ತರುತ್ತೇನೆ”



ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಕಾಳಪ್ಪ

ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಒಂದು ಕಂತೆಯಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು ನೂರು ಗ್ರಾಮ್ ಸೊಪ್ಪು ಇರಬಹುದು. 10 ರಿಂದ 15 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಮಾರುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಪೈಕಿ ಕೊಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ಗೋಣಿ ಸೊಪ್ಪು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಸಿಗುತ್ತದೆಂತೆ. ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಸೊಪ್ಪು ಮಳೆಗಾಲದ ಆರು ತಿಂಗಳು - ಮೇಯಿಂದ ದಶಂಬರ ವರೆಗೆ - ಮಾತ್ರ ಲಭ್ಯವಿರುತ್ತದೆ. “ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಮಳೆಗಾಲಾನಂತರ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಪಕ್ಕದ ಬೆಟ್ಟದ ತಪ್ಪಲಿನಲ್ಲಿ ಇವು ಸಿಗುವುದಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸೊಪ್ಪಿನ ಮತ್ತೂ 25 ಕಂತೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ ಎಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಳಪ್ಪ ಐದಾರು ಕಂತೆ ಜಾಸ್ತಿ ಮಾತ್ರ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಾರದೆ ಬಾಡುವ, ಹಾಳಾಗುವ ಆತಂಕ ಇಲ್ಲ. ಇವರು ಅದನ್ನು ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಸಂಜೆ ಕಿತ್ತುಕೊಂಡು ಕಂತೆ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಬೆಳಿಗ್ಗೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗೆ ಮೈಸೂರು ಬಸ್ ಏರುತ್ತಾರೆ. ಒಳ್ಳೆ ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಇವರ ಜತೆ ನೂರು ಕಂತೆಗಳಷ್ಟು ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು ಇರುತ್ತದೆ.

ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಗ್ರಾಹಕರು ಪಲ್ಯ, ಸಾಂಬಾರು, ಬೆರಕೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಸಾರು ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆಂತೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು 'ಇದನ್ನು ಹೇಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲಿ' ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆಂತೆ. ಔಷಧೀಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಕೇಳುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆಂತೆ.

“ಕೊಮ್ಮೆ ಸೊಪ್ಪು ದೇಹದ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ತಗ್ಗಿಸುತ್ತದೆ. ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಮೂಡುವ ಬೊಕ್ಕೆಯ ಶಮನ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅಣ್ಣೆ ಸೊಪ್ಪು ಕರುಳಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದವರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ.”

ಕೆಲವರು ಕನ್ನೆ, ಗೋಣಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬೀಜ ಕೇಳುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಸಖತ್ ಸೊಪ್ಪು ಸಂತೆಗೆ ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ವಿದೇಶೀಯರೂ ಬರುವುದಿದೆ. ಅವರಲ್ಲಿ ಕೆಲವರಿಗೆ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಇರುವ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಪರಿಚಯ ಇರುತ್ತದೆ. ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಲವರಿಗೆ ಪರಿಚಯ ಇದೆ. “ಅವರೂ ಬೀಜ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಬೀಜ ಆಗುವ ಸಮಯ ಕಾದು ಬೀಜದ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಾಳಪ್ಪ.

“ನಾವು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಇಪ್ಪತ್ತು ಜಾತಿಯ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪು ತಿನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಕನಿಷ್ಠ ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಇದರ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಬೇಳೆ ಹಾಕಿ ಮಸೂಂಪ್ಪು, ಬೆರಕೆ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡುವುದೇ ಜಾಸ್ತಿ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಇವರ ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಆನೆಪಾದ ಸೊಪ್ಪು ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರವಂತೆ. “ಇದಕ್ಕೆ ನಂಕಡೆ ಮರಳೆ ಸೊಪ್ಪು ಅಂತೀವಿ. ಇದನ್ನು ಧಾರವಾಡ ಕಡೆಯವರು ಕೇಳಾರೆ. ಮೈಸೂರಿನವರಿಗೆ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ.”

ಕಾಳಪ್ಪನವರ ಪ್ರಕಾರ, ನಂಜನಗೂಡು, ಹೆಚ್.ಡಿ. ಕೋಟೆ ಮತ್ತು ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣಗಳಂತಹ ಕಾಡಂಚಿನ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಧರದ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬಳಕೆ, ಅರಿವು, ಉಳಿದವರಿಗಿಂತ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ.

ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನಿಂದ ಪುತ್ರೂರು, ಸುಳ್ಳೆ, ಕಾಸರಗೋಡುಗಳ ಕಡೆಗೆ ಬೆಳೆಸಿದ ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಯ ಜತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಣ್ಣೆ, ಕೊಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ಗೋಣಿಯಂತಹ ಹೊಲಬೇಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನೂ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆಂತೆ. “ಇವರೆಲ್ಲಾ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳೇ. ಆ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮ ಕಡೆಯವರೇ ಇವರ ಮುಖ್ಯ ಗ್ರಾಹಕರು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಾಳಪ್ಪ.

ಕಾಳಪ್ಪ - 94806 47369 (ರಾತ್ರಿ 7 - 8)

“ನನ್ನ ಪಾಡಿಗೆ ಮನೆ, ಸಂಸಾರ, ಕೃಷಿ ಎಂದುಕೊಂಡು ಇದ್ದೆ. ಉದ್ಯಮಿಯಾಗುವ ಕನಸೂ ಕಂಡಿರಲಿಲ್ಲ. ನಾವು, ಕೃಷಿಕ ಹೆಣ್ಣುಕಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಡುವು ಮಾಡಿ ನಮ್ಮ ಬೆಳೆಗಳಿಂದ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಹಳಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ನಾನು ಈ ದಾರಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಎಷ್ಟು ಸಂಪಾದಿಸಿದೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮನೆ ಮಟ್ಟದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಲೂರಿ ನಿಂತಿದ್ದೇನೆ.”

ಇದು ಶಿರಸಿಯ ವಸುಂಧರಾ ಹೆಗಡೆಯವರ ಮಾತು. ಇವರು ಕಾನಳ್ಳಿ ಮುಂಡ್ಲೇಜಡ್ಡಿಯ ಗೃಹಿಣಿ. ಪತಿ ಪ್ರಭಾಕರ ಹೆಗಡೆ, ಕೃಷಿಕರು.

ವಸುಂಧರಾರಿಗೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಐಡಿಯಾ ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಕೊರೊನಾ ಸಂಕಟದ ನಡುವೆ. ಇವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರಾಟ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಡೆಯುವುದು ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕ. ಅಂದರೆ, ಮನೆಯಿಂದಲೇ ಮಾರಾಟ!

ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ ಐಸಿಎಆರ್ - ಕೃಷಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅನ್ವಯಿಕ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ (ಅಚಾರಿ) ಈಚೆಗೆ ಇವರಿಗೆ ‘ಉತ್ತಮ ಮಹಿಳಾ ವಾಣಿಜ್ಯೋದ್ಯಮಿ ಪ್ರಶಸ್ತಿ - 2024’ ಪ್ರದಾನಿಸಿ ಗೌರವಿಸಿದೆ.

ಸಂಕಟದ ನಡುವೆ ಆರಂಭ

ಕುಟುಂಬದ ಮುಖ್ಯ ಕೃಷಿ ಅಡಿಕೆ. ಬಾಳೆ ಉಪಕೃಷಿ. ಬಾಳೆ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಬೇಕೆನ್ನುವ ಯೋಚನೆ ಮನದಲ್ಲಿ ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿತು. ಕೊರೊನಾ ಲಾಕ್‌ಡೌನಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿಗೆ ಕೊಳ್ಳುಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಕಣ್ಣೆದುರೇ ಹಾಳಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ‘ಏನಾದ್ರೂ ಮಾಡಬೇಕು’ ಎಂಬ ಯೋಚನೆಯೇ ‘ಸುಕೇಳಿ’ (ನಿರ್ಜಲೀಕೃತ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಬನಾನಾ ಫಿಗ್) ಮೂಲಕ ಸಾರಕಗೊಂಡಿತು.

ಮನೆಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸುಕೇಳಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅನುಭವವಿತ್ತು. ಅಡಿಕೆಯ ಡೈಯರೂ ಇತ್ತು. ದೊಡ್ಡ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸುಕೇಳಿ ತಯಾರಿಸಿದರು.

ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಡೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿವಸ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಸುಕೇಳಿಗೆ ಕರಿ ಬಾಳೆ ಹಾಗೂ ಮೆಟ್ಟಿ ಬಾಳೆ ತಳಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಒಗ್ಗುತ್ತದೆ. ಮೆಟ್ಟಿಯು ಸಾಗರ ಕಡೆ ಪುಟ್ಟ ಬಾಳೆ, ಬೆಂಗಳೂರು ಕಡೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಬಾಳೆ ಎಂದೇ ಪರಿಚಿತ.

ಒಂದೆರಡು ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಸುಕೇಳಿ ಕೊಟ್ಟರು. ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಕೊಟ್ಟರು. ಉತ್ತಮ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ. “ತಯಾರಿಸಿದಂದೇ ಹತ್ತು ಕಿಲೋ ಮಾರಿಹೋಯಿತು. ಅದು ಮೊದಲ ಸುಕೇಳಿ ಗಳಿಕೆ.”

ಈಗ ಇವರ ಸುಕೇಳಿಯ ವಾರ್ಷಿಕ ಮಾರಾಟ ಅರ್ಧ ಟನ್! ಅದೂ ಮನೆ ಜಗಲಿಯಿಂದ! ಇದು ಹೇಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು?

ಉದ್ಯಮಿಗೇರಿದ ಮೊದಲಿಗೆ ‘ಧೃತಿ ಮಹಿಳಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ’ ಹೆಸರಿನ ಫೇಸ್‌ಬುಕ್‌ನ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರಾಟ ವೇದಿಕೆ ಗಮನ ಸೆಳೆಯಿತು. ಅದರ ಸದಸ್ಯೆಯಾಗಿ ಸುಕೇಳಿಯ ಚಿತ್ರ, ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು

ಪೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದರು. “ಪೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದ ದಿವಸವೇ ಹದಿನೈದಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಆರ್ಡರ್. ಎಲ್ಲರೂ ಪಟ್ಟಣಿಗರೇ.”

ನಿಧಾನವಾಗಿ ಇವರ ‘ಮಂಜುಶ್ರೀ ಹೋಂ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್’ ರೂಪುಗೊಂಡಿತು. ಆಗ ನವ ಗೃಹ ಉದ್ಯಮಿಗಳ ಒಂದು ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪು ಆರಂಭವಾಗಿತ್ತು. ವಸುಂಧರಾ ಅದರ ಸದಸ್ಯರಾದರು. ಅಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಯ ಹಿಂದಿನ ಜಾಣ್ಮೆ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಲೇಬಲಿಂಗ್, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ

ಪ್ರಾಕಟನ್ನೂ ಉಚಿತವಾಗಿ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ತಿಂದು ರುಚಿಗೆ ಮಾರಿಹೋದ ಗ್ರಾಹಕರು ಸುಕೇಳಿಯ ಗ್ರಾಹಕರಾದರು.

“ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪಿನ ಸಹಕಾರದಿಂದ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಕಲಿತುಕೊಂಡೆ. ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಗುಣಮಟ್ಟದತ್ತ ನಿಗಾ ವಹಿಸಿದೆ. ಹಂತಹಂತವಾಗಿ ಸುಕೇಳಿ ಕ್ಲಿಕ್ ಆಯಿತು. ಬಹುತೇಕ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕ ಮಾರಾಟ.

ಉ.ಕ.ದ ಹಳಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿ ಕುಟುಂಬದ ಹೆಣ್ಣುಕಳ ಒಟ್ಟಾರೆ ಸ್ಥಿತಿ ಗೊತ್ತಿದ್ದವರಿಗೆ ಈ ಉತ್ಪಾದಿ ಗೃಹಿಣಿಯ ಸಾಧನೆ ಚಿಕ್ಕದಲ್ಲ, ದಾಪುಗಾಲೇ. ಇವರದು ಇನ್ನಷ್ಟೋ ರೈತ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಮಾದರಿ. ಮನೆ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗದೆಯೇ ಮಾರಾಟದ ಅವಕಾಶವೇ ಒಂದು ಟರ್ನಿಂಗ್ ಪಾಯಿಂಟ್!



ಕೊರಿಯರ್ ಕಂಪೆನಿಗೆ ರವಾನಿಸಲು ತಯಾರಿ

ನಾಲ್ಕು ಗೋಡೆಗಳೆಡೆಯಿಂದ ದಾಪುಗಾಲು

• ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಚೆ

ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತಲಪಿಸುವ ತಂತ್ರ ಹಾಗೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಏರಿಸುವ ಚರ್ಚೆಗಳಾಗುತ್ತಿದ್ದುವು. “ಆ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ನನ್ನಂತಹ ಹೊಸಬರೇ ಹೆಚ್ಚು ಗುಂಪಿನ ವಿಚಾರ ವಿನಿಮಯ ಬಹಳ ಉಪಕಾರವಾಯಿತು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮಲೆನಾಡು, ಕರಾವಳಿಗಳಿಗೆ ಸುಕೇಳಿ ಗೊತ್ತು. ಹೊರ ಊರಿನವರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಅವರಿಗೆ ರುಚಿ ಹಿಡಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿತ್ತು. ವಸುಂಧರಾ ಅವರ ಇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು - ವಾಟೆಹಳಿ, ಕೋಕಂ, ಅರಶಿನ, ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಮೆಣಸು, ಸೂಜಿ ಮೆಣಸು. ಇವೆಲ್ಲವಕ್ಕೂ ಸಿದ್ಧ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇದೆ. ಆದೇಶ ಬಂದಾಗ, ಜತೆಗೆ ಚಿಕ್ಕ ಸುಕೇಳಿಯ

ಮೊದಲೇ ಹಣ ಪಾವತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೊರಿಯರ್ ಮೂಲಕ ಕಳುಹಿಸುತ್ತೇನೆ. ದೀಪಾವಳಿ, ಶುಭ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಉಡುಗೊರೆ ನೀಡುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ.” ವಸುಂಧರಾ ಅನುಭವ.

ಸುಕೇಳಿಗೆ ಕಿಲೋಗೆ ರೂ. 250. ರವಾನೆ ವೆಚ್ಚ ಪ್ರತ್ಯೇಕ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಆರ್ಡರ್ ಹೆಚ್ಚು ಇದ್ದಾಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿಯ ದರವೂ ಏರುಗತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. “ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಉತ್ಪನ್ನದ ದರವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತೇವೆ. ಕೆಲವರು ಪ್ರಶ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಅರ್ಥ ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.”

ಸುಕೇಳಿ ಶಕ್ತಿವರ್ಧಕ. ಪ್ರಯಾಣ ಕಾಲಕ್ಕೆ

ಅತ್ಯನುಕೂಲ. ಮಕ್ಕಳು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಎಲ್ಲರೂ ಬಳಸಬಹುದಾದ ಒಣ ಹಣ್ಣು. ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂರಕ್ಷಕ, ಕೃತಕ ವಸ್ತುಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆ ಇಲ್ಲ.

ಬಾಳೆಕಾಯಿಗೆ ಪುನರ್ಜನ್ಮ

2022. ಕೊರೋನಾ ಒಂದನೇ, ಎರಡನೇ ಅಲೆ ಮುಂದುವರಿದಿತ್ತು. ವಸುಂಧರಾ ಅವರ ಇ-ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಲಾಕ್‌ಡೌನ್ ಬಾಧಿಸಲಿಲ್ಲ. ಆಗಲೇ ಬಾಳೆ ಕಾಯಿಯು ದರ ಕುಸಿದಿತ್ತು. ಕೇಳುವವರಿಲ್ಲದಂತಹ ಸ್ಥಿತಿ. ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯು 'ಬಾಕಾಹು' (ಬಾಳೆ ಕಾಯಿ ಹುಡಿ) ಆಂದೋಳನಕ್ಕೆ ಹೆಜ್ಜೆಯೂರಿತ್ತು.

"ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಸಂಪಾದಕ ಶ್ರೀ ಪಡೆಯವರ ಪರಿಚಯವಾಯಿತು. ಆಗಲೇ ಬಾಕಾಹು ಅಲೆ ಹಬ್ಬುತ್ತಿತ್ತು. ಅವರೊಂದಿಗೆ ಮಾತುಕತೆ ಮಾಡಿದೆ. ಅವರು ಸೂಚಿಸಿದಂತೆ ಕೇರಳದ ಆಲ್ಪೈ ಕೇವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನದ ವಿಶೇಷಜ್ಞೆಯಾಗಿದ್ದ ಜೆಸ್ಸಿ ಜಾರ್ಜ್ ಅವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದೆ. ಅವರಿಂದ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ದಿನ ಸಂದೇಶದ ಮೂಲಕವೂ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಬಾಕಾಹು ಸುಕೇಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಹೊಸೆಯಿತು!"

ಆಗಲೇ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಹುಡಿ ಮಾಡಿ, ಬಳಸಿದ ರೂಢಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿತ್ತು. ಹೊರ ಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಅಷ್ಟೊಂದು ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಯಾವಾಗ ಬಾಕಾಹು ಆಂದೋಳನದ ಸ್ವರೂಪ ಪಡೆಯಿತೋ, ಇದರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕ್ಷೇತ್ರ ಆಗಬಹುದೆನ್ನುವ ಭರವಸೆ ಮತ್ತು ಧೈರ್ಯ ಮೂಡಿತು. ಸುಕೇಳಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ರೂಪುಗೊಂಡ ನೆಟ್‌ವರ್ಕ್‌ನ್ನು ಬಾಕಾಹುವಿಗೂ ಬಳಸಿಕೊಂಡರು.

"ನಮ್ಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುವ ಕರಿಬಾಳೆ ಕಾಯಿಯ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ನಾಲ್ಕು ದಿವಸ ಒಣಗಿಸಿ, ಮಿಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಆರು ತಿಂಗಳ ತಾಳಿಕೆ. ನಮ್ಮ ತೋಟದ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಬಾಕಾಹುವಿಗೆ ಮೀಸಲು! ಹೆಚ್ಚು ಆರ್ಡರ್ ಬಂದಾಗ ಇತರ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ಖರೀದಿಸುತ್ತೇವೆ. ಬಾಳೆಕಾಯಿಗೆ ದರ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದಾಗ ಖರೀದಿಸಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ." ಇದು ವಸುಂಧರಾ ಅವರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜಾಣ್ಮೆ.

ಒಂದು ಕಿಲೋ ಬಾಕಾಹುವಿಗೆ ರೂ. 250. ಬಾಳೆಕಾಯಿಗೆ ಏರು ದರವಿದ್ದಾಗ 300 ರೂ. ಆದುದೂ ಇದೆ. ರಖಂ ಆಗಿ ಖರೀದಿಸುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಇದುವರೆಗೆ ಅಂದಾಜು ಐದು ಟನ್ ಬಾಕಾಹು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಒಣ ಬಿಳುವ ಹಹ

"ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಒಣ ಹಣ್ಣಿನಂತೆ ಸವಿಯಬಹುದು. ವರುಷವಿಡೀ ಬಳಸಬಹುದು".

ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಬಿಳುವ' (ಅಂಬಲಿ, ತುಳುವ) ಜಾತಿಯ ಹಲಸು ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಾ

ಮೆತ್ತಗಿನ ಸೊಳೆ. ಇದರ ನಿರ್ಜಲೀಕರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನವೇ 'ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು'. ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮನೆ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವವರು ಕಡಿಮೆ.

ಮೊದಲು ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ಬೀಜ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಡ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಬಾಳೆ ಎಲೆಯ ಮೇಲೆ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಹರಡುತ್ತಾರೆ. "ಬಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಸೊಳೆ ಕಪ್ಪಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ನೀರಿನಂತ ಉಳಿದು ಹುಳಿಯಾಗುತ್ತದೆ." ಪ್ರಭಾಕರ ಹೆಗಡೆಯವರ ಮಾಹಿತಿ.

"ಡ್ರೈಯರಿನ ಟ್ರೇಗಳು ಸ್ವೀಲಿನದ್ದಾಗಿದ್ದು, ಬಾಳೆ ಎಲೆ ಉಪಯೋಗಿಸಲೇ ಬೇಕು. ಇದಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಟ್ರೇಗಳು ಬೇಗ ಶಿಥಿಲವಾಗಬಹುದು" ಎನ್ನುವ ಪ್ರಭಾಕರರ ಮಾತಿಗೆ ದನಿಗೊಡಿಸಿದರು ವಸುಂಧರಾ.



ಬಾಕಾಹು ಪೊಟ್ಟಣದೊಂದಿಗೆ ವಸುಂಧರಾ ಹೆಗಡೆ

"ಒಣ ಹಣ್ಣನ್ನು ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಯಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನ ಚೀಲದೊಳಗೆ ಕಟ್ಟಿಡಬೇಕು. ಹತ್ತು ತಿಂಗಳು ಬಳಸಲಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಬಕ್ಕೆ ತಳಿಯ ಹಣ್ಣನ್ನೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಅಂಬಲಿಯ ಒಣ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕಿರುವಷ್ಟು ಸಿಹಿ ಇದರಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಅಂಬಲಿಯದಕ್ಕೆ ಸಿಹಿ ಜಾಸ್ತಿ. ಬಾಯಲ್ಲಿ ಚಪ್ಪರಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಕರಗುತ್ತದೆ."

ಹಲಸಿನ ಪಾಯಸ, ಮುಳುಕ ತಿನ್ನಬೇಕೇ? ಒಣ ಬಿಳುವವನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದರೆ ವೃದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಕಾದ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ವಸುಂಧರಾ ಮನೆಗೆ ಅತಿಥಿಗಳು ಬಂದಾಗ ಬಾಯಿ ಸಿಹಿ ಮಾಡುವ 'ವೆಲ್‌ಕಂ ಸಿಹಿ'ಯಿದು.

ಒಂದು ಕಿಲೋ ಒಣ ಬಿಳುವ ಹಹಕ್ಕೆ ರೂ. 450. ಕೊರಿಯರ್ ವೆಚ್ಚ ಪ್ರತ್ಯೇಕ. ಬಾಯಿಂದ ಬಾಯಿಗೆ ಪ್ರಚಾರ. "ಹಲಸಿನ ಬೀಜವನ್ನು ಡ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ, ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ 'ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹುಡಿ'ಗೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಇದನ್ನು ಮಧುಮೇಹ, ಮಂಡಿನೋವು, ನರಸಮಸ್ಯೆ

ಇರುವವರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಯಸುತ್ತಾರೆ. ಕಿಲೋಗೆ 250. ವರುಷಕ್ಕೆ ಎರಡು ಕ್ವಿಂಟಾಲಿನಷ್ಟು ಮಾರಿಹೋಗುತ್ತದೆ."

ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ

ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಲ್ಲ. ಮನೆಯಿಂದಲೇ ವ್ಯವಹಾರ. ಜಾಹೀರಾತು ಪ್ರಚಾರ ಬೇಡ. ನೇರ ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗೆ ಸಂಬಂಧ, ಸಂಪರ್ಕ. ಈ ರೀತಿಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ಹಳ್ಳಿ ಹಣ್ಣುಕೃಷಿಗೆ ಅತ್ಯನುಕೂಲ. 'ನಮ್ಮದೇ ಉತ್ಪನ್ನ, ನಮ್ಮದೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ' ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಕಮಿಷನ್ ಬಿಡಬೇಕು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನದ ದರ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಡುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯ. ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಮಿಷನ್ ಇಲ್ಲ. ಕನ್ನಡಿನಾದ್ಯಂತದ ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು ವಸುಂಧರಾರ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೊಂದು ಕಿರೀಟ.

ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿ ವಸುಂಧರಾರದು. ಪ್ರಭಾಕರ ಹೆಗಡೆಯವರಿಗೆ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಶಿಪ್ಪಿಂಗಿನ ಜವಾಬ್ದಾರಿ. ಸತಿಪತಿಯರ ತನುಶ್ರಮ. ಇವರಿಗೆ ಶಿರಸಿ ಹದಿನಾಲ್ಕು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರ. ವಾರಕ್ಕೆರಡು ಬಾರಿ ಕೊರಿಯರ್ ಕಚೇರಿಗೆ ಪೂರೈಕೆ.

ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೇ ಗ್ರಾಹಕರು 'ಯಾವಾಗ ಕಳಿಸಿರಿ, ಯಾವಾಗ ತಲಪಬಹುದು' ಎಂದು ಅವಸರಿಸುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಆಗ ಅವರಿಗೆ 'ನಾವು ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿದ್ದೇವೆ. ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಡಿಸ್ಟ್ರೀಬ್ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ' ಎಂದು ವಿವರಿಸಿ ಸಮಾಧಾನ ಪಡಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಭದ್ರವಾಗಿರಬೇಕು. "ಅಪರೂಪ ಕ್ಷೊಮ್ಮೆ ರವಾನೆಯಲ್ಲಿ ಡ್ಯಾಮೇಜ್ ಬರುವುದಿದೆ. ಅದನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ತಿರಸ್ಕರಿಸುವುದು ಸಹಜ. ಹೀಗಾದರೆ ಅವರಿಗೆ ಬದಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಕಳಿಸಿ ವಿಶ್ವಾಸ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು."

"ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಹಣ್ಣುಕೃಷಿ ಬಾಳೆಕಾಯಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಅದಾಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ತಮ್ಮ ಮನ್ ಕಿ ಬಾತ್ ರೇಡಿಯೋ ಭಾಷಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನಿಯವರು ಶ್ಲಾಘಿಸಿದ್ದರು. ಈ ವಿಚಾರ ಮಾಧ್ಯಮದವರಿಗೆ ತಿಳಿಯಿತು. ನಮ್ಮ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಬೆಳಕು ಹಾಕಿದರು. ವಾಹಿನಿಗಳಲ್ಲೂ ಯಶೋಗಾಥೆ ಬಿತ್ತರವಾಯಿತು. ಸ್ಥಳೀಯರಿಗೂ ನಮ್ಮ ಕತೆ ತಿಳಿಯಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮ ವ್ಯವಹಾರ ಕ್ಷಿಕ್."

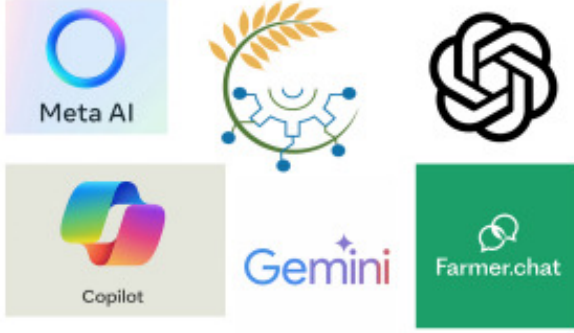
ಇ-ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೆಚ್ಚು. ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾದರೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಹಿಂದೆ ಸರಿಯುತ್ತಾರೆ. ವಿಶ್ವಾಸ ಮುಖ್ಯ. ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಪಾರದರ್ಶಕತೆಯೂ ಅಗತ್ಯ. ಗ್ರಾಹಕರೊಂದಿಗಿನ ಸಂಬಂಧ ವೃದ್ಧಿಯಾದಷ್ಟೂ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಗೆಲ್ಲುತ್ತದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಗೃಹಿಣಿ.

ಮಂಜುಶ್ರೀ ಹೋಮ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್
99009 27988, 78991 61434

ಗಣಕೀಕೃತ ಬುದ್ಧಿಮತ್ತೆ (AI- Artificial Intelligence) ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಆಗುತ್ತಿರುವ ಅಗಾಧ ಬದಲಾವಣೆಗಳಿಂದ ನಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸಿ, ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಬರಹ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸುವ ಎಐ ಸಹಾಯಿಗಳ ದಂಡೇ ಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಋಷಿಯ ಸಂಗತಿ - ಕೃಷಿಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಎರಡು ಸಹಾಯಿಗಳು ರೂಪುಗೊಂಡಿವೆ!



● **ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ**
99022 73468



ಎಐ ಸಹಾಯಿಗಳ ಹೊಸಲೋಕ!

ಫಾರ್ಮರ್ ಚಾಟ್, ಕಿಸಾನ್ ಎಐ, ಮೆಟಾ ಎಐ, ಜೆಮಿನಿ, ಚಾಟ್ ಜಿಪಿಟಿ, ಕೋಪೈಲಟ್....

ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ ಕ್ಷೇತ್ರ ಎಷ್ಟು ವೇಗವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದುತ್ತಿದೆ ಎಂದರೆ ಆ ರಂಗದಲ್ಲಿರುವವರಿಗೆ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳನ್ನು ಅರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಮಯ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದೆ! ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ತಂತ್ರಾಂಶಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಅರಿಯದೆ ಕಂಗಾಲಾಗಿ ಇದು ನಮಗಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಬರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ಆದರೆ ಊಹಿಸಿದಷ್ಟು ಕಷ್ಟವೇನಿಲ್ಲ. ಗೂಗಲ್ ಬಳಕೆ ನಮಗೆ ಈಗಲ್ಲಾ ಚಿರಪರಿಚಿತ. ಹಲವು ಕೃಷಿಕರು ತಮ್ಮ ಮಾಹಿತಿ ಅಗತ್ಯಗಳಿಗೆ ಗೂಗಲ್ ಗುರುವನ್ನು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಬಂದ ಮೇಲೆ, ಅನುಭವಿ ಕೃಷಿಕರನ್ನು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯುವ ಕೃಷಿಕರ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯೇನಿಲ್ಲ. ಈಗ ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ತಕ್ಷಣ ಬರಹರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಂಪಾದಿಸಿ ಕೊಡಲು ಎಐ ಸಹಾಯಿಗಳ ಹೊಸಲೋಕವೊಂದು ತೆರೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಮೊದಲೆಲ್ಲಾ ಕೃಷಿರಂಗಕ್ಕೆ ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ತಲುಪುವುದು ತಡವಾಗುತ್ತಿತ್ತು! ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಸುಧಾರಿಸಿದೆ. ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡಲು ಎರಡು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಎಐ ಸಹಾಯಿಗಳು - ಫಾರ್ಮರ್ ಚಾಟ್ ಮತ್ತು ಕಿಸಾನ್ ಎಐ ರೂಪುಗೊಂಡಿವೆ. ಇವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಕೆಲವು ಪ್ರಮುಖ ಸಹಾಯಿಗಳ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

ಫಾರ್ಮರ್ ಚಾಟ್ (Farmer.chat) : ಕಳೆದ ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಣ್ಣತಿಸಣ್ಣ ರೈತರ ಮಾಹಿತಿ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಿರುವ ಡಿಜಿಟಲ್ ಗ್ರೀನ್ (<https://digitalgreen.org>) ಸಂಸ್ಥೆ ರೂಪಿಸಿದ್ದು. ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿ ಪೂರೈಕೆಗಾಗಿಯೇ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ. ಗೂಗಲ್ ಪ್ಲೇಸ್‌ಟೋರಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಸ್ಥಳಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ. ಫೋಟೋ, ಬರಹ ಹಾಗೂ ಧ್ವನಿಯ ಮೂಲಕ ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳುವ ಸೌಲಭ್ಯ. ಜುಲೈ 2024ರಲ್ಲಿ ಬಿಡುಗಡೆ. ಬೇರೆಲ್ಲಾ ಸಹಾಯಿಗಳಿಗಿಂತ ವಿಭಿನ್ನ. ನೀವು ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳಿದ ತಕ್ಷಣ ಬೇರೆ ಏನಾದರೂ ಪೂರಕ ಮಾಹಿತಿ ಬೇಕಾಗಿದ್ದನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಹತ್ತಿರ ಕೇಳಿ ನಂತರ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತದೆ. ಕನ್ನಡವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ನೀವು ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಕಿಸಾನ್ ಎಐ (<https://kissan.ai>) : ಕೃಷಿರಂಗದ ಮಾಹಿತಿ ಅಗತ್ಯಗಳಿಗೆ ಗುಜರಾತ್ ಮೂಲದ ಗಣಕ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಪ್ರತೀಕ್ ದೇಸಾಯಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದು. ಬರಹ ಮತ್ತು ಧ್ವನಿ ಸಂದೇಶಗಳ ಮೂಲಕ ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಅಗಾಧ ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿ ಖಜಾನೆ ಹಾಗೂ ಎಐ ತರಬೇತಿ ಕೊಟ್ಟು ರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗೂಗಲ್ ಪ್ಲೇಸ್‌ಟೋರಿನಲ್ಲೂ ಲಭ್ಯ.

ಚಾಟ್ ಜಿಪಿಟಿ (Chat GPT) : ಜನಪ್ರಿಯ ಎಐ ಸಹಾಯಿ. ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಬರಹ, ಇಮೇಲ್, ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ ಕೋಡ್, ಭಾಷಾಂತರ, ಬರಹವೊಂದರ ಸಾರಾಂಶ ಇತ್ಯಾದಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬಲ್ಲದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಣ ಸಂದಾಯ ಮಾಡಿ ಹಲವು ಉನ್ನತ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಗೂಗಲ್ ಪ್ಲೇಸ್‌ಟೋರಿನಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ.

ಕೋಪೈಲಟ್ (Copilot) : ಮೈಕ್ರೋಸಾಫ್ಟ್ ಕಂಪೆನಿಯದು. ಇದು ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಬರಹವೊಂದನ್ನು ಹೇಗೆ ಬರೆಯಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳಬಲ್ಲದು. ಇದು ಈಗ ವಿಂಡೋಸ್ ಮತ್ತು ಮೈಕ್ರೋಸಾಫ್ಟ್ 360ರ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಕಂಪ್ಯೂಟರಿನ ಕೆಳಭಾಗದ ಬಲತುದಿಯಲ್ಲಿ ಕೋಪೈಲಟ್ ಚಿಹ್ನೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಕ್ಲಿಕ್ ಮಾಡಿ ಮುಂದುವರೆಯಬಹುದು. ಗೂಗಲ್ ಪ್ಲೇಸ್‌ಟೋರಿನಲ್ಲೂ ಲಭ್ಯ.

ಜೆಮಿನಿ (Gemini): ಗೂಗಲ್ ಕಂಪೆನಿಯದು. ನೀವು ಗೂಗಲ್ ಮಾಡಿದಾಗ ಮೊದಲಿಗೆ ಸಂಯೋಜಿತ ಉತ್ತರ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅದರ ಹಿಂದಿರುವುದು ಇದೇ ಎಐ ಸಹಾಯಿ. ಗೂಗಲ್‌ನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು- ಜಿಮೇಲ್, ಗೂಗಲ್ ಡಾಕ್, ಶೀಟ್ಸ್, ಮೀಟ್ ಇವೆಲ್ಲದರಲ್ಲೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಕೆಲಸದ ಸಂಕೀರ್ಣತೆಯ ಆಧಾರವನ್ನು ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ವಿವಿಧ ಆವೃತ್ತಿಗಳು ಲಭ್ಯ. ಪ್ಲೇಸ್‌ಟೋರಿನಿಂದಲೂ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಮೆಟಾ ಎಐ (meta ai) : ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮತ್ತು ಫೇಸ್‌ಬುಕ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀಲಿ ವೃತ್ತವೊಂದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಇದೇ ಮೆಟಾ ಎಐ ಸಹಾಯಿ. ನಿಮ್ಮ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತದೆ. ಸಲಹೆ ನೀಡಬಲ್ಲದು. ವಿವರ ಕೊಟ್ಟರೆ ಫೋಟೋಗಳನ್ನೂ ಸೃಷ್ಟಿಸಬಲ್ಲದು. ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ಚಾಟ್ ಮಾಡುವಾಗ ಬರಹ ಬರೆಯುವಲ್ಲಿ @ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಹಾಕಿದಾಗ ಮೆಟಾ ಎಐ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಪ್ರಶ್ನೆ ಕೇಳಿದರೆ ಅಲ್ಲೇ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರ ಸಮರ್ಪಕ ಅನಿಸಿದರೆ ನೀವು ಗುಂಪಿಗೆ ಕಳಿಸಬಹುದು.

ಇವೆಲ್ಲವೂ ಅಂತರ್ಜಾಲ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಮಾಹಿತಿ ಖಜಾನೆಗಳಿಂದ ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತವೆ. ಒಂದೊಂದು ಸಹಾಯಿ ಒಂದೇ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ವಿಭಿನ್ನ ಉತ್ತರಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುದು ಅಥವಾ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ತಪ್ಪು/ಸಮರ್ಪಕವಲ್ಲದ ಉತ್ತರ ಕೊಡಬಹುದು. ಕಾರಣ ಇವುಗಳನ್ನು ತರಬೇತುಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಮ - Large Language Model ಬಳಸಿ ತರಬೇತಿ. ಬಳಸಿದ Model ಮತ್ತು ಮಾಹಿತಿ ಖಜಾನೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ಉತ್ತರದ ನಿಖರತೆ ನಿರ್ಧಾರ. ಒಂದಂತೂ ನಿಜ. ದಿನ ಕಳೆದಂತೆ ಇವು ನೀವು ಕೊಟ್ಟ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿಯಿಂದ ಕಲಿಯುತ್ತಾ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತವೆ.

ಹಾಂ, ಇನ್ನೈದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ತಜ್ಞರನ್ನು ಎಡತಾಕುವುದು ಬಹುತೇಕ ಕಡಿಮೆಯಾಗಬಹುದು! ❖



ದ್ವಾರಕಾದ ಮನೆಯೊಂದರ ಟಾಂಕಾದ ಮುಚ್ಚಳ ತೆರೆದಾಗ

ಟಾಂಕಾ ಇವರಿಗೆ ದೇವರ
ಕೋಣೆಯಷ್ಟೇ ಪವಿತ್ರ
ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಚಪ್ಪಲಿ
ಹಾಕಿ ಹೋಗುವುದಿರಲಿ,
ಸ್ನಾನ ಮಾಡದೆ ಪ್ರವೇಶವಿಲ್ಲ.



ಕಪಿಲ್ ಮಹೇಶ್ವರಿವಾಲಾ

ದ್ವಾರಕೆಯ ನೀರನಲಮಾಳಿಗೆ

ಟಾಂಕಾ

● ಅಪ ಬಳಗ

ಚಿತ್ರಗಳು : ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್ ಪಾಲೆಪ್ಪಾಡಿ

“ನಮ್ಮ ಹಳೆಯ ಮನೆ ನಾಲ್ಕು ಅಂತಸ್ತಿನದು. ಒಟ್ಟು 17 ಕೋಣೆಗಳಿವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೋಣೆಗೆ ಯಾರೂ ಪ್ರವೇಶಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ನಾನು ಪಾತಾಳಪುರಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತೇನೆ. ನಾವು ನಾಲ್ಕು ಪೀಳಿಗೆಯವರು ಬದುಕಿದ್ದೇ ಈ ಕೋಣೆಯ ಕೃಪೆಯಿಂದ.”

ಈ ಮಾತು ಕಪಿಲ್ ಅವರದು. ಕಪಿಲ್ ಮಹೇಶ್ವರಿವಾಲಾ ಅವರಿಗೆ ಅರುವತ್ತೊಂದು ವಯಸ್ಸು. ಇವರು ಗುಜರಾತಿನ ದ್ವಾರಕಾದ ದ್ವಾರಕಾಧೀಶ್ ದೇವಸ್ಥಾನದ ವಂಶಪಾರಂಪರ್ಯ ಅರ್ಚಕರು.

ಅವರು ಪಾತಾಳಪುರಿ ಎಂದು ಬಣ್ಣಿಸಿದ ಕೋಣೆ ಯಾವುದು ಗೊತ್ತೇ? ಗಂಗಮ್ಮನ ಕೋಣೆ. ಇವರು ಮಳೆನೀರನ್ನು ನಲಮಾಳಿಗೆಯ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು ವರ್ಷವಿಡೀ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಮೂರು ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲೂ ಸಮುದ್ರ, ಸುತ್ತಲೆಲ್ಲಾ ಉಪ್ಪುನೀರು. ಬಾವಿಯಿಲ್ಲೂ ನಲ್ಲಿಯಿಲ್ಲೂ ಇದೇ ನೀರು. ಈ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವುದು, ಪಾತ್ರೆ - ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದು ಇಲ್ಲಿನವರಿಗೆ ರೂಢಿಯಾಗಿಬಿಟ್ಟಿದೆ.

ಕಪಿಲ್ ಅವರ ಈ ಮನೆ ದೇವಸ್ಥಾನದ ಆಡಳಿತ ಇವರ ಮುತ್ತಜ್ಜನಿಗೆ ಕಟ್ಟಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದು. 1800ರ ಆಸುಪಾಸಿನ ನಿರ್ಮಾಣ. ನೂರರಿಂದ ನೂರಿಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಕಟ್ಟಡವಿದು. ಇದರಲ್ಲಿಗೆ ಕಪಿಲರ ಕೂಡುಕುಟುಂಬ ವಾಸವಿದೆ. ಇವರು ಮತ್ತು ಮೂವರು ತಮ್ಮಂದಿರ ಕುಟುಂಬ - ಒಟ್ಟು 15 ಮಂದಿ ವಾಸವಿದ್ದಾರೆ.

ಇವರ ನೀರ ನಲಮಾಳಿಗೆಯ ಸ್ಥಳೀಯ ಹೆಸರು ಟಾಂಕಾ. ಗುಜರಾತಿನವರು ಇದನ್ನು ಟಾಂಕಾ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇಂಗ್ಲಿಷಿನ ಟ್ಯಾಂಕ್ ಶಬ್ದದಿಂದ ಟಾಂಕಾ ಹುಟ್ಟಿದೆ. ಕಪಿಲರ ಟಾಂಕಾದ ಉದ್ದ 10 ಅಡಿ. ಅಗಲ 15 ಅಡಿ. ಎತ್ತರ 12 ಅಡಿ. ಒಟ್ಟು 1800 ಚದರ ಅಡಿ. 51,000 ಲೀಟರ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ.

ಟಾಂಕಾದ ಒಳಕ್ಕಿಳಿಯಲು ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ಕಷ್ಟದಿಂದ ಇಳಿಯಬಹುದಾದ ಮುಚ್ಚಳ ಇರುತ್ತದೆ. ದ್ವಾರದ ಬಾಗಿಲನ್ನು ಏರ್‌ಟೈಟ್ ಮಾಡುವ ಅನುಕೂಲತೆಗೆ ಹೀಗೆ ಚಿಕ್ಕ ಮುಚ್ಚಳ. ಮುಚ್ಚಳ ಎತ್ತಿದರೆ ಕೆಳಗೆ ಚಿಕ್ಕ ನೂಲೇಣಿ ಅಥವಾ ಕಬ್ಬಿಣದ ಏಣಿ.

ಟಾಂಕಾ ಇರುವ ಕೋಣೆಯನ್ನು ಇವರು ದೇವರ ಕೋಣೆಯಷ್ಟೇ ಪವಿತ್ರ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಚಪ್ಪಲಿ ಹಾಕಿ

ಹೋಗುವುದಿರಲಿ, ಸ್ನಾನ ಮಾಡದೆ ಪ್ರವೇಶವಿಲ್ಲ. “ಮಳೆನೀರು ಸಂಗ್ರಹದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಎಂದು ಕೇಳಿದರೆ ಯಾರಿಗೂ ಹೊಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಉಪ್ಪುನೀರು ಕುಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಬದಲು ಏನು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ ಎಂದು ಕೇಳಿದರೆ ಟಾಂಕಾ ತೋರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಎಲ್ಲಿ ಹೋದರೂ ಟಾಂಕಾದ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನಷ್ಟೇ ನೋಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಈ ಮನೆ



ಟಾಂಕಾ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಲು ಒಳಗಿಳಿಯುತ್ತಿರುವ ಕಪಿಲ್



ಕಪಿಲರ 'ಗಂಗಮ್ಮನ ಕೋಣೆ'ಯ ಒಳಗಿನ ದೃಶ್ಯ

ಯವರು ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಅದನ್ನು ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡುವಾಗಲಷ್ಟೇ ಬಾಗಿಲು ತೆರೆಯುತ್ತಾರಂತೆ", ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈಚೆಗೆ ದ್ವಾರಕಾದ ನಾಲ್ಕು ಟಾಂಕಾಗಳಿರುವ ಮನೆಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟ ಕೃಷಿಕ ಶಿವಪ್ರಸಾದ್ ಪಾಲೆಪ್ಪಾಡಿ.

ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ ಟಾಂಕಾದಿಂದ ರಾಟಿಯ ಮೂಲಕ ನೀರೆತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಚೆಗೆ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಚಿಕ್ಕ ಮೋಟಾರ್ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಪಿಲ್ ಅವರದು ಕಾಲು ಅಶ್ವಶಕ್ತಿಯ ಮೋಟಾರ್.

ಈ ನೀರನ್ನು ಅಡುಗೆಗೆ, ಕುಡಿಯಲು ಮತ್ತು ಪೂಜೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಪಿಲ್ ಅವರ ಕೂಡುಕುಟುಂಬದ ದೈನಂದಿನ ಒಟ್ಟು ಟಾಂಕಾ ನೀರಿನ ಬಳಕೆ 50 ಲೀಟರಿನ ಆಸುಪಾಸು ಅಂತೆ. ಒಮ್ಮೆ ಪೂರ್ತಿ ನೀರು ತುಂಬಿದರೆ ಇವರಿಗದು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಗೆ ಸಾಕು.

ಮೂರುನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಟಾಂಕಾವನ್ನು ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಮಾತ್ರ ಅದರ ಬಾಗಿಲು ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇರುವ ನೀರನ್ನು ಖಾಲಿ ಮಾಡಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ನಂತರ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಳೆ ಬಾರದಿದ್ದರೆ ಕಷ್ಟ.

ಆಚೀಚೆ ಮನೆಯವರು ಟಾಂಕಾ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಮೊದಲೇ ಮಾತಾಡಿ ನಿರ್ಧಾರ ಕೈಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹತ್ತಿರದ ಎರಡು ಮನೆಯವರು ಒಂದೇ ವರ್ಷ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಿದವರ ಟಾಂಕಾದಲ್ಲಿ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ನೀರು ತುಂಬದಿದ್ದರೆ ನೆರೆಮನೆಯಿಂದ ನೀರು ತರುತ್ತಾರೆ.

ಟಾಂಕಾ ತೊಳೆಯುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮನೆಯವರೇ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. "ಕೆಲಸದಾಳುಗಳನ್ನು ಒಳಬಿಡುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ. ನನ್ನ ತಂದೆಯವರ ಆರೋಗ್ಯ

ಅಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಾಯದಿಂದಲೇ ಟಾಂಕಾ ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸ ನನಗೆ ರೂಢಿಯಾಗಿದೆ. ಕ್ಲೀನ್ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಗೋಡೆಗಳಿಗೆ ಸುಣ್ಣ ಬಳಿಯುತ್ತೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಪಿಲ್.

"ಹಿಂದೆ ಮಾನವಶಕ್ತಿಯಿಂದ ನೀರೆತ್ತಿ ಖಾಲಿ ಮಾಡಬೇಕಿತ್ತು. ಈಗ ಮೋಟಾರ್ ಇರುವ ಕಾರಣ ಕ್ಲೀನಿಂಗ್ ಬೇಗ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ನಾವು ಒಳಗೆ ಫ್ಯಾನ್ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ನಡುವೆ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಮುದ ನೀಡಲು ರೇಡಿಯೋ ಒಯ್ಯುತ್ತೇವೆ. ತೊಳೆದಾದ ನಂತರ - ಅಷ್ಟು ಕಸಕಡ್ಡಿ ಹೆಚ್ಚೇನೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ - ಗೋಡೆಗಳಿಗೆ ಸುಣ್ಣ ಹಚ್ಚುತ್ತೇವೆ."

"ಈಗಲ್ಲಾ ಫ್ಲಾಟ್ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಬಂದಿದೆ. ಅಂದಾಜು 20 ವರ್ಷಗಳಿಂದ. ಅದರೊಂದಿಗೆ ಮನೆ ಕಟ್ಟುವಾಗ ಟಾಂಕಾವನ್ನೂ ಕಟ್ಟುವ ರೂಢಿ ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಪಿಲ್. ಇನ್ನೊಂದು ಕಾರಣವೂ ಇದೆ. ಹತ್ತು ವರ್ಷದಿಂದೀಚೆಗೆ ದ್ವಾರಕಾಕ್ಕೆ ನರ್ಮದಾ ನದಿಯ ಸಿಹಿನೀರು ನಲ್ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಬರತೊಡಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಈಗ ಟಾಂಕಾ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಕಪಿಲ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ತೀರಾ ಹಳೆಯ ಕಟ್ಟಡಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ ಟಾಂಕಾ ಇದೆ. ದ್ವಾರಕಾದ ಎಲ್ಲಾ ದೇವಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲೂ ಇದೆ. "ಇಡೀ ನಗರದಲ್ಲಿ 200ರಷ್ಟು ಕಟ್ಟಡಗಳಲ್ಲಿ ಟಾಂಕಾ ಇರಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಗೋದಾನ, ಸ್ವರ್ಗ ದಾನ ಇದ್ದಂತೆಯೇ ಬಡ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಟಾಂಕಾ ದಾನ ಮಾಡುವುದು ಪುಣ್ಯದ ಕೆಲಸ ಎಂದು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ವೇದ ವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಎರಡು ಲಕ್ಷ ಲೀಟರಿನ ಟಾಂಕಾ ನಗರದಲ್ಲೇ ದೊಡ್ಡದು. ಇದನ್ನು ಭಕ್ತರೊಬ್ಬರು ದಾನವಾಗಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದರು.

ಕಪಿಲ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, "ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎಂಟುಹತ್ತು ಟಾಂಕಾ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ನಲ್ಲಿ ನೀರು



ಏರಿಳಿಯಲು ಸಣ್ಣ ಕಿಂಡಿ, ಚಿಕ್ಕ ಏಣಿ

ಬಂದ ಮೇಲೆ ಬಹು ಚಿಕ್ಕದು, ಎಂದರೆ, ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ಲೀಟರಿನ ಟಾಂಕಾ ಮಾಡಿ ನಗರ ಪಾಲಿಕೆಯ ಮತ್ತು ನಲ್ಲಿಯ ನೀರು ಅದಕ್ಕೆ ತುಂಬಿಸುತ್ತಾರೆ."

ಸಮುದ್ರದಂಚಿನಲ್ಲಿರುವ ಕಾರಣ ಇಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಡಗಳಿಗೆ ಕಾಂಕ್ರೀಟ್ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. "ಇಲ್ಲಿನ ವಾತಾವರಣ ಕಾಂಕ್ರೀಟನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಡ ಕಟ್ಟಲು ಲೈಮ್ ಸ್ಟೋನ್ ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಕಲ್ಲನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಸುತ್ತಲೂ ಇರುವ ಹಲವು ದ್ವೀಪಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಬೇಟ್ ದ್ವಾರಕಾದಲ್ಲಿ ಟಾಂಕಾಗಳಿವೆ. ಅಹ್ಮದಾಬಾದ್ ನಗರದಲ್ಲೂ ತುಂಬಾ ಪುರಾತನ ಟಾಂಕಾಗಳಿವೆ. ❖



ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಿಲ್ಲೆಟ್ ಕೆಫೆ

ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಏಕೈಕ ಮಿಲ್ಲೆಟ್ ಕೆಫೆ ಪೆರಿಯದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯ ಸಹಕಾರದಿಂದ ಐದು ಮಂದಿ ಲಲನೆಯರೇ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಎಂಟು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯ ಸಹಕಾರದ ಮಹಿಳೆಯರೇ ನಡೆಸುವ 'ಅಗ್ರಿಫೈತ್' ಕ್ಯಾಂಟಿನಿನ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ ಶೋಭಾ ಉತ್ತಮನ್ ಕೆಫೆಯ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೊತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಶುಚಿರುಚಿಯಾದ ಆಹಾರ ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪ್ರವಾಸಿ ತಾಣ ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರ. ಅಲ್ಲಿ ಏಳು ದಶಕ ಹಳೆಯ ಜೇನು ಸಂಘ ಒಂದಿದೆ. ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರ ಮಹೋತ್ಸವದ ಸಹಕಾರಿ ಸೊಸೈಟಿ. ಇದು ಆರಂಭವಾದದ್ದು 1955ರಲ್ಲಿ.

ಈ ಜೇನು ಸಂಘದಲ್ಲಿರುವ ಸದಸ್ಯರು ಒಟ್ಟು 1700. ಅದರಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯರಾಗಿರುವವರು, ಎಂದರೆ ಜೇನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಒದಗಿಸುವವರು 700 ಮಂದಿ. ಸತಾರಾ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರ, ಜಾವೋಳಿ ಮತ್ತು ವಾಯ್ - ಈ ಮೂರು ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರ ಇದೆ. ಇವರು ಪ್ರತಿವರ್ಷ 25,000 ದಿಂದ 30,000 ಕಿಲೋ ಜೇನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಧಿಕ ಜೇನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವುದು ಈ ಸಂಘವಂತೆ.

ಈ ಪ್ರದೇಶವಿಡೀ ಗುಡ್ಡಗಾಡು. ಹೀಗಾಗಿ ಕಾಡು ಹೂಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವ ಜೇನೇ ಹೆಚ್ಚು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಇವರ ಜೇನಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಹೆಸರಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಔಷಧ ಗುಣಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.



ವಿವಿಧ ಜಾಮ್‌ಗಳು

ಇಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕೋಬರದಿಂದ ಮೇ ತಿಂಗಳು ಜೇನಿನ ಸೀಸನ್. ಅತ್ಯಧಿಕ ಜೇನು ತಯಾರಾಗುವುದು ಮಾರ್ಚ್ - ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ. ಇವರ ಸದಸ್ಯರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ಬೇರೆಬೇರೆ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯುವ ರೈತರು. ಸರಾಸರಿ 10 ರಿಂದ 15 ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನು ಸಾಕಣೆ. 25ರಿಂದ 100 ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡವರು ಹೆಚ್ಚಲ್ಪಿದ್ದರೂ, ಇದ್ದಾರೆ.

“ಹೂವಿನ ಸೀಸನ್ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ಏಳು ಥರದ ಜೇನು ಒಟ್ಟಾಗುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳ ಖರೀದಿ ದರದಲ್ಲೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿದೆ. ನಮ್ಮ ಸರಾಸರಿ ಖರೀದಿ ದರ ಕಿಲೋಗೆ 500 ರೂ.” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಉಪ ಪ್ರಬಂಧಕ ವಿ.ವಿ.ಜಾಧವ್.

ಇವರ ಸದಸ್ಯರಲ್ಲಿ 50 ಮಂದಿ ಸಾವಯವ ದೃಢೀಕರಣ ಆದವರಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಸರಾಸರಿ 8 ರಿಂದ 9,000 ಕಿಲೋ ಜೇನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾವಯವ ಜೇನಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆಯಂತೆ.

1970ರಷ್ಟು ಹಿಂದೆಯೇ ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಜೇನಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಆರಂಭಿಸಿತ್ತು. ಜೇನಿನ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲೊಂದು. ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಸ್ವಾಬೆರಿಯ ಜೇನುಮಿಶ್ರಿತ ಸಕ್ಕರೆರಹಿತ ಜ್ಯಾಮುಗಳು, ಜೇನು - ಆಲೋವೆರಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮೊದಲಾದುವು ಇವರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು.

ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪ್ರವಾಸಿ ತಾಣವಾದ ಕಾರಣ ಇವರ ಅರ್ಧಕೃಷ್ಣ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಇವರ ಕೇಂದ್ರ ಕಚೇರಿಯಿಂದಲೇ ನೇರವಾಗಿ ಬಿಕರಿ ಆಗುತ್ತವಂತೆ.

ಜೇನಿನಿಂದ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಇತರ ಕೃಷ್ಯಾತ್ಮನ್ನಗಳಿಂದಲೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಹನ್ನೆರಡು ಮಂದಿಯ ತಂಡ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಸಂಸ್ಥೆಯ ವಾರ್ಷಿಕ ಟರ್ನ್ ಓವರ್ 2.5ರಿಂದ 3 ಕೋಟಿ ರೂ.



ಸದಾಕಾಲ ಗಿಜಿಗುಟ್ಟುವ ಗ್ರಾಹಕರು

ಏಳು ದಶಕ ಹಳೆಯ ಜೇನು ಸಂಘ

● ಅಪ



ಸಂಘದ ಮುಖ್ಯ ಕಟ್ಟಡ

ಇದಲ್ಲದೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಹಲವು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ, ಮಹಾಬಲೇಶ್ವರದಲ್ಲೂ ಇವರ ವಿತರಣೆಗಾರರು, ಏಜೆಂಟರು ಇದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಪುನಾ, ಕರ್ನಾಡ್, ಮುಂಬಯಿ, ಸತಾರಾ, ವಾಯ್, ಅಹಮದ್ ನಗರ್ ಮೊದಲಾದ ನಗರಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತವೆ.

ಜೇನು ಮತ್ತದರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲದೆ ಈ ಸಂಘ ಹಲವಾರು ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಿರಪ್, ಸ್ವಾಜ್, ಜ್ಯಾಮ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಪ್ರವಾಸಿಗಳನ್ನು ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. “ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಅದಾಗಲೇ ಇದ್ದ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ ಮತ್ತು ಅಡಿಕಟ್ಟು ಸೌಕರ್ಯ ಬಳಸಿ ಈ ಜೇನೇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದಿತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೂ ಕೈಹಾಕಿದೆವು. ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ನಮಗೆ ಹನ್ನೆರಡು ಜನ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳಿದ್ದಾರೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ 2.5 ಕೋಟಿಯಿಂದ 3 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿಗಳ ಟರ್ನ್ ಓವರ್ ಆಗುತ್ತಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಂಘದ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಮಹಾದೇವ್ ಜಾಧವ್.

ಜಾಲತಾಣ : www.madhusagar.co.in



ಜೇನಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಗುಜ್ಜೆ ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ವಿಧಾನವನ್ನು ಸ್ಟಾಂಡರ್ಡ್ಸ್ ಮಾಡಿರುವ ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ಕೃವಿವಿ ಈಗ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹುಡಿ ತಯಾರಿಯ ಕ್ರಮವನ್ನೂ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಳಿಸಿ ಆಸಕ್ತರನ್ನು ಎದುರು ನೋಡುತ್ತಿದೆ.



ಚಂದ್ರ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹುಡಿ

ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರೂ ಸರಳವಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹುಡಿ ತಯಾರು ಮಾಡಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಯನ್ನು ಮೂಡಿಗೇರೆಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯದ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ವಿಭಾಗದ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕ ಡಾ. ವೈ. ಕಾಂತರಾಜು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಚಂದ್ರ ಹಲಸಿನ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿಯನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸುತ್ತದೆ. ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ವಾಣಿಜ್ಯ ತಳಿಗಳಾದ ಟಮಾಕ 1 ಮತ್ತು 2, ಶಂಕರ, ಸಿದ್ದು, ಡೆಂಗ್ ಸೂರ್ಯ ಮೊದಲಾದ ತಳಿಗಳ ಹುಡಿ ಮಾಡಿ ಇವರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಬಳಸಿ ನೋಡಿದ್ದಾರೆ. “ಈ ಪೈಕಿ ಶಂಕರ ತಳಿಯ ಬಣ್ಣ ಬಹು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಂತು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಹಹ ಹುಡಿಗೆ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಡಾ. ಕಾಂತರಾಜು ತಮ್ಮ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಮೂಲಕ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿಯೂ ನೋಡಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾಂತರಾಜು ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಈ ಹಹ ಹುಡಿಯನ್ನು ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್, ಹೋಳಿಗೆ, ಪಾಯಸ, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡಬಹುದು. ರುಚಿಯ ಜತೆ ಬಣ್ಣವೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಂದು ಅದು ಹೊಸ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸೆಳೆದೀತು ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ವಿಶ್ವಾಸ.

“ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ಬಳಸುವ ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲೂ ಈ ಹುಡಿಯನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಉದ್ಯಮಿಗಳು, ಅದರಲ್ಲೂ ಗೃಹೋದ್ಯಮಿಗಳು ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಸಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಕಾಂತರಾಜ್ ಕಳೆದ ಒಂದಷ್ಟು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ,

ಹಹ ಹುಡಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಿದ್ಧ

● ಅಪ ತಂಡ



ಹಹ ಹುಡಿ ಮತ್ತು ಹಬೀ ಹುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಹೋಳಿಗೆ



ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಮಾಡಿದ ಎಳೆ ಹಲಸು

ಸಂಶೋಧನೆ ಮಾಡುತ್ತಲೇ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಪ್ರಯತ್ನದಿಂದ ಇವರು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಳಿಸಿದ ಗುಜ್ಜೆಯನ್ನು (ಎಳೆ ಹಲಸು) ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಪಿಡುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಿದ್ಧವಿದೆ. ಆಸಕ್ತ ಉದ್ಯಮಿಗಳನ್ನು ಇದು ಕಾಯುತ್ತಿದೆ. (ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಜನವರಿ 2024).

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಯಾವ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳೂ ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಲ್ಲ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದು ಕೆಳದಿ ಶಿವಪ್ಪ ನಾಯಕ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯದ ಕಡೆಯಿಂದ ಹಲಸಿನ ಉದ್ಯಮ ರಂಗಕ್ಕೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಕೊಡುಗೆ.

ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಕಡೆಯಿಂದ ನಡೆಯುವ ಮೇಳ, ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಂತರಾಜ್ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಕಡೆಯಿಂದ ಹಹ ಹೋಳಿಗೆ, ಲಡ್ಡಿನಂತಹ ಉಂಡೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡಿಸಿ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟವನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತಾ



‘ಹುಡಿಯನ್ನು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಇನ್ನೂ ನಯವಾಗಿ ಸಬಹುದು’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಕಾಂತರಾಜು

ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಹೋಳಿಗೆಯ ಹೂರಣಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹುಡಿಯನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕೆಂಪು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹುಡಿಯೂ ನಸುಗೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಮಿಲ್ಕ್‌ಶೇಕ್, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬಣ್ಣದ ಪರಿಣಾಮ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣಿಸಬಹುದು. ಹೋಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಗದು.

ಗುಜ್ಜೆ ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹುಡಿ ತಯಾರಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಪಡೆಯಲು ಆಸಕ್ತಿ ಇದ್ದವರು ಡಾ. ಕಾಂತರಾಜರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು.

ಸಂಪರ್ಕ - 97317 31842
kanthraz@gmail.com,
kantharajy@uahs.edu.in



ಬಯೋ ಎನ್‌ಜೈಮ್ ತಯಾರಿ ಹೊಸ ಜ್ಞಾನವಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸತು. ಇದೊಂದು ಉತ್ತಮ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಗೊಬ್ಬರವೂ ಹೌದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಪರಿಸ್ನೇಹಿ 'ಶುಚಿದ್ರವ'

● ಕಾರಣ

“ಎಳೆ ಅಡಿಕೆಯ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತ್ಯಾಜ್ಯವೆಂದು ಬಿಸಾಡಬೇಡಿ. ಅದನ್ನು 'ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್‌ನಂತೆ' ಬಳಕೆ ಮಾಡಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರವಿರಾಜ್. ಇವರು ದ.ಕ.ದ ಬೆಳ್ತಂಗಡಿ ತಾಲೂಕಿನ ಕೇಶಿಯೂರು ಪಿಲಿಗೂಡಿನ ಕೃಷಿಕರು.

“ಜೈವಿಕ ತ್ಯಾಜ್ಯ ನೀರು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ/ಬೆಲ್ಲದ ಜತೆ ಕಲಸಿದಾಗ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ ಕಿಣ್ಣು (ಎನ್‌ಜೈಮ್) ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕೊಳೆ, ಕೆಟ್ಟ ವಾಸನಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವ ಗುಣವಿದೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್‌ಗಿಂತ ಉತ್ತಮ. ಇದನ್ನು ಅಡಿಕೆಯಿಂದಲೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಮನೆ ತಯಾರಿ ಸಾಬೂನು

ಅರಶಿನ, ಶಿಕಾಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಅರಶಿನ, ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ, ಅಲೋವೆರಾ, ನೀಮ್ ಫುಟ್ ಚಾರ್ಕೋಲ್, ಬೇವು - ಅರಶಿನ.. ಮೊದಲಾದ ಸಾಬೂನುಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ಪಡೆವ ಗ್ರಾಹಕರು. ಎಲ್ಲವೂ ಮನೆ ತಯಾರಿ. ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕವೂ ಖರೀದಿಸಬಹುದು.

ಅರೆಕಾ ಚಾರ್ಕೋಲ್ - ಇದನ್ನು ಚಾಲಿ ಅಡಿಕೆಯ ಇದ್ದಿಲಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಹಲ್ಲುಪುಡಿ - ಆರೋಗ್ಯದಾಯಕ ಉತ್ಪನ್ನ. ಹಲ್ಲುನೋವು ಶಮನಗೊಳಿಸುವ ಗುಣ.

ಇದರ ತಯಾರಿ ಹೇಗೆ? ರವಿರಾಜ್ ತಮ್ಮ ಫಾರ್ಮುಲಾ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ : “ಹತ್ತು ಲೀಟರ್ ನೀರು, ಮುನ್ನೂರು ಗ್ರಾಮ್ ಎಳೆ ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಬೆಲ್ಲ ಯಾ ಸಕ್ಕರೆ ಬೇಕಾಗುವ ಒಳಸುರಿಗಳು. ಮೊದಲು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ/ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಕದಡಿಸಿ. ಈ ಪಾಕಕ್ಕೆ ತುಂಡರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಜಜ್ಜಿದ ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ

ಗಾಳಿಯಾಡದ ಜಾರ್ ಅಥವಾ ಕಂಟೈನರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿಡಿ. ಒಂದು ತಿಂಗಳ ವರೆಗೆ ನಿತ್ಯ ಕದಡಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ನಂತರದ ತಿಂಗಳು ಒಂದೆರಡು ಬಾರಿ ತಿರುವಿ.

ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಬಳಿಕ ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧ. ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ದ್ರವ, ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಚರಟ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ದ್ರವವನ್ನು ಸೋಸಿ ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹ. ಚರಟವನ್ನು ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಕಳೆಯಲು ಮೂರು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಬೇಕು. ಈಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಒಂದೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕಳಿಯುತ್ತದೆ.”

ಈ ದ್ರವ 'ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್'. ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆಯ 'ಶುಚಿದ್ರವ' ಎನ್ನೋಣ. ನೆಲ ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಟೈಲ್ ಶುಚಿ, ಪಾತ್ರೆ ತೊಳೆಯಲು, ಟೈಲಿಗೆ ಪೈಂಟ್- ಗ್ರೀಸ್ ಬಿದ್ದರೆ ತೊಳೆಯಲು ಸುಲಭ. ನೂರೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಪರಿಮಳ ದ್ರವ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಸ್ನಾನಕ್ಕೆ ಆಗದು!

“ಅಡಿಕೆಯ ಎಳೆ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಹಸಿಯಾಗಿರಬೇಕು. ಒಣಗಿದ್ದರೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಜೀವಸತ್ವ ನಾಶವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ನೀರುಳ್ಳಿ ಹೆಚ್ಚಿದಂತೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ

ಮಾಡಬಹುದು ಅಥವಾ ಜಜ್ಜಿದರೂ ಓಕೆ. ಪಾರದರ್ಶಕ ಜಾರ್ ಅಥವಾ ಕಂಟೈನರ್ ಆದರೆ ನಿತ್ಯ ಕಣ್ಣಾವಲಿಗೆ ಉತ್ತಮ” ದ್ರವ ತಯಾರಿಯು ಸೂಕ್ಷ್ಮಗಳಿವು. ಇದರ ಚರಟ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಫಲಪ್ರದ. ಅಡಿಕೆ ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕ.

“ಇನ್ನೂರು ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಎರಡು ಲೀಟರ್ ದ್ರವವನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿದ ದ್ರಾವಣವು ಅಡಿಕೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಗೊಬ್ಬರ. ಅಂತೆಯೇ ಇನ್ನೂರು ಲೀ. ನೀರಿಗೆ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಸೇರಿಸಿದ ದ್ರಾವಣವು ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಗೊಬ್ಬರವಾಗುತ್ತದೆ”.



ರವಿರಾಜ್

ರವಿರಾಜರು ತಮಗಾಗಿ ಕಂಡುಹಿಡಿದ ಗುಣವಿದು. ಕೃಷಿಕರು ತಾವೇ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಆಶಯ ಅವರದು.

“ಕೆಮಿಕಲ್ ಫೀ ಅಲ್ವಾ ನಗರದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಬೇಡಿಕೆ ಬರಬಹುದು. ಬಯೋ ಎನ್‌ಜೈಮ್ ತಯಾರಿ ಹೊಸ ಜ್ಞಾನವಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸತು. ಇದೊಂದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಗೊಬ್ಬರ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ರವಿರಾಜ್ 'ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಆರ್ಗಾನಿಕ್' ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ಮನೆ ತಯಾರಿ ಸಾಬೂನುಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ರವಿರಾಜ್

77605 45001, 93790 65001

(ಸಂಚ 7 - 9)

ravirajdurga@yahoo.com

ಸೋಲಾರ್

ವಿದ್ಯುತ್ ಬೇಲಿ

ನಿರ್ಮಾಣ - ನಿರ್ವಹಣೆ

ಬಿಡಿಭಾಗಗಳು

ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ:

ವೆಂಕಟೇಶ್ - 9448481409

ಚಂದಾದಾರರ ಗಮನಕ್ಕೆ

ಚಂದಾದಾರರ ಸಂಚಿಕೆ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಲುಪದಿದ್ದರೆ, ದೂರು ಪ್ರತಿ ಪಡೆಯಲು ಆಯಾ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಯೊಳಗೆ ದೂರು ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು.

94833 65791, 80731 40917

(ವಾಟ್ಸಾಪ್)

adikepatrike@gmail.com

ಆಯಾ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಯ ನಂತರ ಬಂದ ದೂರುಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.



ಪೀಚ್ ಪಾಮ್ ಹಣ್ಣು

● ಅನಿಲ್ ಬಳಂಜ
anilbalanja@gmail.com

110

ತಾಳೆ ಮರಗಳ ಪ್ರಬೇಧ ಅಂದರೆ Araceae ಕುಟುಂಬದ ಹಲವಾರು ವೃಕ್ಷಗಳು ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿದೆ. ಬಹುತೇಕ ತಳಿಗಳೂ ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂಥವುಗಳು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇವುಗಳು ಎಣ್ಣೆಗಾಗಿ, ಔಷಧಕ್ಕಾಗಿ ಅಥವಾ ಅಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲ್ಪಡುತ್ತಿವೆಯೇ ಹೊರತು ನೇರವಾಗಿ ಖಾದ್ಯ ಹಣ್ಣಿಗಾಗಿ ಬಳಸುವಂಥವುಗಳು ಕಡಿಮೆಯೇ. ತೆಂಗು ಮತ್ತು ಖಜೂರ್ ಹೊರತು ಪಡಿಸಿದರೆ ಮತ್ತೆ ಉಳಿದವುಗಳು ನಮಗೆ ಹೊಸತೇ. ಈ ಅರೇಕೇಸಿಯೇ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲೂ ನೂರಾರು ವಿವಿಧ ಖಾದ್ಯ ಹಣ್ಣುಗಳಿವೆ ಎಂದರೆ ನಿಮಗೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಾಗಬಹುದು!

ಈಗ ನಾವು ತಿಳಿಯ ಹೊರಟಿರುವುದು ದಕ್ಷಿಣ ಅಮೇರಿಕಾದ ಉಷ್ಣವಲಯದ ಖಾದ್ಯ ತಾಳೆ ಹಣ್ಣು, ಹೆಸರು 'ಪೀಚ್ ಪಾಮ್'. ಹೆಸರಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಪೀಚ್ ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೋಲುವ ಆಕರ್ಷಕ ಹೊಳಪಿನ ಗೊಂಚಲು ಹಣ್ಣು. ಇದರ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು Bactris gasipaes. ಗಿಡ ನೆಟ್ಟು 5 ರಿಂದ 7 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಫಲ ನೀಡಲಾರಂಭಿಸಿದರೆ ಸುಮಾರು 75 ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಸುದೀರ್ಘ ಫಸಲು ನೀಡಬಲ್ಲ ಮರಗಳಿವು. ತೆಂಗು ಅಥವಾ ಅಡಿಕೆ ಗೊನೆಗಳಂತೆ ಇದರ ಹಿಂಗಾರವೂ ಕೀಟಗಳಿಂದ, ದುಂಬಿಗಳಿಂದ ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ಹೊಂದಿ ಹಸಿರು ಕಾಯಿಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಫಕ್ಕನೆ ಅಡಿಕೆಯೆಂದೇ ಭ್ರಮಿಸುವಂತಹ

ಕಾಯಿಗಳಾದರೂ ಮರದ ಮತ್ತು ಎಲೆಗಳ ಹಿಂಬದಿಯಲ್ಲಿ ಚೂಪಾದ ಮುಳ್ಳುಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದು ಎಷ್ಟೇ ಹಣ್ಣಾದರೂ ತಿನ್ನಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಲೇಬೇಕು! ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂದಾಗ ಮಾತ್ರ ಹಣ್ಣು ಸಿಹಿಗೊಳಿಸುತ್ತಾಂತ್ಯವೆ. ಬೇಯಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಚಿಪ್ಸ್ ಅಥವಾ ಪಾಕ ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಅಡ್ಡ ವಾಸನೆ, ಹುಳಿ, ಕಹಿ ರುಚಿಗಳಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಗಿಡವನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಅದರ ಸುತ್ತ ಹತ್ತಾರು ಕಂದುಗಳು ಮೂಡಿಬರುವುದು ಇದರ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಹಣ್ಣಿಗಿಂತಲೂ ವಿಶೇಷ ಎಳೆಯ ಕಾಂಡದ ಮಧ್ಯದ ತಿರುಳು ಭಾಗ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದ ಇದರ ಕಾಂಡದ ಚಿಪ್ಸ್ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುತ್ತವೆ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಚಂದಾ ಪಾವತಿಯ ಮೂರು ಆಯ್ಕೆಗಳು

ಆಯ್ಕೆ 1

ನಮ್ಮ ಜಾಲತಾಣದ (www. adikepatrike.com) ಮೂಲಕ ನೇರವಾಗಿ ಚಂದಾ ಬುಕ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಚಂದಾ ವಿವರ:

₹ 450 (ವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 1,350 (ತ್ರೈವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 2,200 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)



ಆಯ್ಕೆ 3

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

ಆಯ್ಕೆ 2

ನಿಮ್ಮ ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನಿನಲ್ಲಿ ಗೂಗಲ್ ಪೇ, ಫೋನ್ ಪೇ, ಪೆಟಿಎಂ, ಭೀಮ್ ಆಪ್ ಇದ್ದರೆ ಈ ಕ್ಯೂ ಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ನೇರ ಪಾವತಿ ಕಳುಹಿಸಬಹುದು.

ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೇ ನಿಮ್ಮ ಮೊಬೈಲಿಗೆ ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಯುಟಿಆರ್ ನಂಬರ್ ಬರುತ್ತದೆ. ಬಂದ ಮೆಸೇಜ್ ಸಹಿತ
* ನಿಮ್ಮ ಅಂಚೆ ವಿಳಾಸ * ಹಣ ಪಾವತಿಸಿದ ದಿನಾಂಕ, ಸಮಯ
* ಪಾವತಿಸಿದ ಮೊತ್ತ - ಈ ವಿವರಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ವಾಟ್ಸಾಪ್‌ಗೆ (80731 40917) ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಿ.

ನೆನಪಿಡಿ

ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ದಯವಿಟ್ಟು ಪಾವತಿಯ ವಿವರ ಮತ್ತು ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸವನ್ನು ತಪ್ಪದೆ ನಮಗೆ ಕಳಿಸಿಕೊಡಿ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, 80731 40917 (ವಾಟ್ಸಾಪ್)
94833 65791 (ಕರೆಗಾಗಿ)
adikepatrike@gmail.com