UASB Library
Newspaper Clippings
FRIDAY 01.09.2023
Pg .1
Jai Kisan

Survey finds 48 bird species in Dorekere Lake at Uttarahalli

The Hindu Bureau
BENGALURU

As many as 48 bird species were identified in Dorekere Lake at Uttarahalli in Bengaluru by an ActionAid Association survey.

Three near-threatened species such as the Painted Stork, Oriental Darter, and Black-headed ibis were found in a week-long survey facilitated by bird watcher J.N. Prasad.

The survey also revealed the nesting signs of Oriental Darter, Black-headed ibis, Great Cormorant, and Little Cormorant were encouraging, observed Raghavendra B. Pachhapur, Senior Lead Projects, ActionAid Association. ``Interestingly, we found a pair of Painted Snipe in the reedbed, which is not usually sighted,'' he added.



Three near-threatened species such as the Painted Stork, Oriental Darter, and Black-headed ibis were found in a week-long survey

28 acres

Dorekere Lake is part of the Vrushabhavathi Valley of Bengaluru, which receives water from Gowdana Kere/Gowdanapalya Kere from north, Devarakere from south, and finally discharges excess water to the Vrushabhavathi Valley. It is spread across 28 acres and is located in the southwest part of the city. The lake also has two wetlands on its eastern side. ActionAid has plans to increasingly involve children, youth and others who can lend a helping hand in documenting the birds, trees, plants, butterflies, and spiders in different seasons in future such surveys, according to Mr. Pachhapur.

The Hindu Pg.02

Vijaya Karnataka Pg.07

ಸ್ಥಗಿತಗೊಂಡಿದ್ದ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಘಟಕಗಳ ಉನ್ನತೀಕರಣ । 7 ಘಟಕಗಳ ಮೇಲ್ದರ್ಜೆಗೆ ಯೋಜನೆ

ಕಸದಿಂದ ಕರೆಂಟ್ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಮತ್ತೆ ಒಲವು

■ ನಾಗಪ್ಪ ನಾಗನಾಯಕನಹಳ್ಳಿ ಬೆಂಗಳೂರು
nagappa.narayanappa@timesgroup.com

ರಾಜಧಾನಿಗೆ 'ಗಾರ್ಬೇಜ್ ಸಿಟಿ' ಎಂದು ಜಾಗತಿಕ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಕುಖ್ಯಾತಿ ತಂದುಕೊಟ್ಟರುವ ಕಸದ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಶಾಶ್ವತ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಹೆಣಗಾಡುತ್ತಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರು ಘನತ್ಯಾಜ್ಯ ನಿರ್ವಹಣಾ ಕಂಪೆನಿಯು, ಸ್ಥಗಿತಗೊಂಡಿರುವ ಬಯೋಮಿಥನ್ಯೇಷನ್ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ದರ್ಜೆಗೇರಿಸಿ ಪುನರಾರಂಭಿಸುತ್ತಿದೆ. ಹಸಿ ತ್ಯಾಜ್ಯದಿಂದ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಹಾಗೂ ವಿದ್ಯುತ್ ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಬಿಬಿಎಂಪಿಯು 8 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ 13 ಕಡೆ ಕೋಟ್ಯಂತರ ರೂ. ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಕಸದಿಂದ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿತ್ತು. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಘಟಕದ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಮಾಸಿಕ ತಲಾ 1.20 ಲಕ್ಷ ರೂ. ವೆಚ್ಚ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ, 13 ಘಟಕಗಳ ಪೈಕಿ ಬಹುತೇಕವು ಕ್ರಮೇಣ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆ ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದವು. ಇದರಿಂದ ಪಾಲಿಕೆಯ ಉದ್ದೇಶವೇ ಈಡೇರದಂತಾಗಿತ್ತು.

ಈಗ ಬೆಂಗಳೂರು ಘನತ್ಯಾಜ್ಯ ನಿರ್ವಹಣಾ ಕಂಪೆನಿಯು ಬಯೋಮಿಥನ್ಯೇಷನ್ ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಹೊಸ ಸ್ಪರ್ಶ ಕೊಟ್ಟು, ಹಸಿ ಕಸದ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಮುಂದಾಗಿದೆ. 5 ಟನ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಈ ಘಟಕಗಳ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಗುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಕಾರ್ಬನ್ ಮಾಸ್ಟರ್ಸ್ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ. ಕೋರಮಂಗಲ, ಕುವೆಂಪುನಗರ, ಬೊಮ್ಮನ ಹಳ್ಳಿಯ ಕೆಸಿಡಿಸಿ, ಯಡಿಯೂರು ವಾರ್ಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕಗಳು ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿವೆ. ಉಳಿದ 7 ಘಟಕಗಳನ್ನು ಮೇಲ್ದರ್ಜೆಗೇರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಘಟಕಗಳು ಐದು ಟನ್ ಹಸಿ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಜೈವಿಕ ಅನಿಲವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿವೆ.



ಎಂಟು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ 13 ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪನೆ । ಹಸಿ ಕಸ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಪರಿಹಾರ

5 ಟನ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಘಟಕಗಳು

ನಗರದಲ್ಲಿ ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಕಸದ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಪ್ರಮಾಣ ದ್ವಿಗುಣಗೊಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ಇದರ ಸಂಗ್ರಹ ಮತ್ತು ವಿಲೇವಾರಿಯು ದೊಡ್ಡ ತಲೆನೋವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿದೆ. ಕಲ್ಲು ಕ್ವಾರಿಗಳೆಲ್ಲವೂ ಭರ್ತಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಕಸ ಹಾಕಲು ಜಾಗವೇ ಸಿಗದಂತಹ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಯೋಮಿಥನ್ಯೇಷನ್ ಘಟಕಗಳ ಮೂಲಕ ಹಸಿ ತ್ಯಾಜ್ಯದಿಂದ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ, ವಿದ್ಯುತ್ ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಘಟಕಗಳ ಉನ್ನತೀಕರಣಕ್ಕೆ 5 ಕೋಟಿ ರೂ. ವೆಚ್ಚ: ಆರಮನೆ ನಗರ, ಗಾಂಧಿನಗರ ಬಳಿಯ ಫ್ರೀಡಂಪಾರ್ಕ್, ಕೆ.ಆರ್.ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಪಟ್ಟಾಭಿರಾಮನಗರ, ದೊಮ್ಮಲೂರು, ವರ್ತೂರು ಮತ್ತು ಹೆಮ್ಮಿಗೆಪುರದಲ್ಲಿನ ಬಯೋಮಿಥನ್ಯೇಷನ್ ಘಟಕಗಳು ಸ್ಥಗಿತಗೊಂಡು ವರ್ಷಗಳೇ ಉರುಳಿವೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ಈ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿನ ಯಂತ್ರಗಳೆಲ್ಲವೂ ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿದು ಹಾಳಾಗಿವೆ.

ಹಾಗಾಗಿ, ಈ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿನ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿ ಉನ್ನತೀಕರಣಗೊಳಿಸಲು 5 ಕೋಟಿ ರೂ. ವ್ಯಯಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ಆರಮನೆ ನಗರ, ಫ್ರೀಡಂಪಾರ್ಕ್, ಪಟ್ಟಾಭಿರಾಮನಗರ ಘಟಕಗಳ ಉನ್ನತೀಕರಣ ಕಾಮಗಾರಿಯನ್ನು ಪೂರ್ಣಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉಳಿದ ಘಟಕಗಳ ಕಾಮಗಾರಿಯು ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಘಟಕಗಳ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಹೊಣೆ ಹೊತ್ತಿರುವ ಕಾರ್ಬನ್ ಮಾಸ್ಟರ್ಸ್ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಪ್ರತಿ ಘಟಕಕ್ಕೆ ಮಾಸಿಕ 80 ಸಾವಿರ ರೂ. ಪಾವತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಯಡಿಯೂರು ವಾರ್ಡ್‌ನ ಸೌತ್ ಎಂಡ್ ವೃತ್ತದಲ್ಲಿ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಘಟಕವು ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ 50 ಕಿಲೋವ್ಯಾಟ್ ವಿದ್ಯುತ್ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ವಾರ್ಡ್‌ನ ಉದ್ಯಾನಗಳು, ಬೀದಿ ದೀಪಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಸಿ ಕಸದಿಂದ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ತೆಗೆದು, ಉಳಿಯುವ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲದಿಂದ ವಿದ್ಯುತ್ ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸಲು ತೀರ್ಮಾನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆ ವಿದ್ಯುತ್ ಅನ್ನು ಸಮೀಪದ ಉದ್ಯಾನ, ಬೀದಿದೀಪಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಸಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಲಾಗಿದೆ.

10 ಕೋಟಿ ರೂ. ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ 4 ಘಟಕ ನಿರ್ಮಾಣ: ಬಿಬಿಎಂಪಿ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುವ ಹಸಿ ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು 7 ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸಿ, ಅಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ, ಈ ಘಟಕಗಳು ಸಾಮರ್ಥ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಕಸ ಪಡೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ, ಪ್ರತಿದಿನ 3 ಸಾವಿರ ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಕಸ ಭೂಭರ್ತಿ ಘಟಕವನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಭೂಭರ್ತಿ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಕಸ ಹಾಕುವುದನ್ನು ಕ್ರಮೇಣ ತಗ್ಗಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಆಯಾ ವಾರ್ಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಕಸವನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಲು ಯೋಜನೆ ರೂಪಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೊಸದಾಗಿ 4 ಬಯೋಮಿಥನ್ಯೇಷನ್ ಘಟಕಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬಸವನಗುಡಿ, ಕೋಗಿಲು, ಮಹದೇವಪುರದಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಗುರುತಿಸಿದ್ದು, ಪ್ರತಿ ಘಟಕ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ತಲಾ 2.50 ಕೋಟಿ ರೂ. ವೆಚ್ಚ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಬರುವ ಹಸಿ ಕಸವನ್ನು ವಿಂಗಡಿಸಿ, ಮಿಶ್ರಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಸೆಮಿ ಡ್ರೈಜೆಸ್ಟರ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೊಳಪಡುತ್ತದೆ. ಆಗ ನೀರು ಹಾಗೂ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಒಂದರಿಂದ ಎರಡು ದಿನ ಬಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಮೈನ್ ಡ್ರೈಜೆಸ್ಟರ್ ತಲುಪಿ, ಜೈವಿಕ ಅನಿಲ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲವನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಕೊಠಡಿಯೊಳಗಿನ ಬೃಹತ್ ಬಲೂನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಜೈವಿಕ ಅನಿಲವನ್ನು ಜನರೇಟರ್ (ಡಿಜಿ) ಮೂಲಕ ವಿದ್ಯುತ್ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.



Vijayavani Pg.8c

ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಪ್ರಜೆಗಳಿಂದ ಸ್ವಸ್ಥ ಸಮಾಜ ನಿರ್ಮಾಣ

ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರದಿಂದ ಆರೋಗ್ಯ ಭಾಗ್ಯ

■ ಆರ್.ತುಳಸಿಕುಮಾರ್ ಬೆಂಗಳೂರು

ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ ಸಮಾಜ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರೂ ಆರೋಗ್ಯವಂತರಾಗಿರಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ದುಡಿಮೆ ಹಾಗೂ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ಇಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಅತ್ಯಗತ್ಯ. ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದಲ್ಲಿ ಆ ವ್ಯಕ್ತಿ ಶಾರೀರಿಕವಾಗಿ, ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ ಬಲಿಷ್ಠವಾಗಿರುತ್ತಾನೆ.

ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಜೀವಸತ್ವ, ಪ್ರೋಟೀನ್, ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟ ಹಾಗೂ ಖನಿಜಾಂಶ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ಮನುಷ್ಯನ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಕ್ರಮದಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಳಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಲಿದ್ದು, ಇತರ ಉಪಯೋಗಗಳೂ ಉಂಟು. ಈ ಉಪಯೋಗಗಳ ಅರಿವಿದ್ದರೂ, ಪ್ರಸ್ತುತ ಜನರು ಒತ್ತಡ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದಾಗಿ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಗೆ ಒತ್ತು ನೀಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಪೌಷ್ಟಿಕಯುಕ್ತ ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ರೋಗ-ರುಜಿನಗಳು ದಾಳಿ ಮಾಡಲು ಆಸ್ಪದವಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ಸೇವನೆ ಕ್ರಮದ ಜತೆಗೆ ಬದಲಾದ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಿಂದಲೂ ವ್ಯಕ್ತಿ ಆರೋಗ್ಯದತ್ತ ಲಕ್ಷ್ಯ ನೀಡುತ್ತಿಲ್ಲ.

ವಿ ಸುದ್ದಿ ಸಮಗ್ರ

ಸೆ.1-7ರ ವರೆಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಸಪ್ತಾಹ...



ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಏಕೆ ಬೇಕು?

- ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಳ
- ಆರೋಗ್ಯಕರ ತೂಕ ಕಾಪಾಡಲು ಸಹಾಯಕ
- ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ ಜೀವನೋತ್ಸಾಹಕ್ಕೆ ಟಾನಿಕ್
- ದೀರ್ಘಕಾಲದ ಕಾಯಿಲೆಗಳ ಅಪಾಯ ತಗ್ಗಿಸುವಿಕೆ
- ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಏಕಾಗ್ರತೆ ಹೆಚ್ಚಳ
- ವಯಸ್ಸಾಗುವಿಕೆಯನ್ನು ನಿಧಾನಗೊಳಿಸಲು ಸಹಕಾರಿ

ಹಿತ್ತಲು, ತಾರಸಿಯಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕ ತೋಟ

ಕುಟುಂಬದ ಎಲ್ಲ ಸದಸ್ಯರಿಗೂ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಲಭ್ಯವಾಗುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲು ಅಥವಾ ತಾರಸಿ ಮೇಲೆ ಕೈತೋಟ ಬೆಳೆಸಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಹಣ್ಣು-ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪರಿಪಾಠ ಶುರುವಾಗಿದೆ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮನೆ ಹಿಂದಿನ ಜಾಗದ ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಕೈತೋಟ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ನಗರವಾಸಿಗಳು ತಾರಸಿ ಮೇಲೆ ಕುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಕಿರು ತೋಟ ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ರಾಸಾಯನಿಕಮುಕ್ತ ಹಾಗೂ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಕೊರತೆ ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು.

ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆಯಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಕ್ಕೆ ಜಾಗ: ಪ್ರಸ್ತುತ ದೇಶ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆ ಸಾಧಿಸಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಜಾರಿಗೆ ತರಲು ಅನುಕೂಲವಾಗಿದ್ದು, 2030ರ ವೇಳೆಗೆ ಪಡಿತರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಪೌಷ್ಟಿಕಯುಕ್ತ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ವಿತರಿಸುವ ಗುರಿ ಹೊಂದಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಲಭ್ಯತೆ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ದೇಶ ತುಸು ಹಿನ್ನಡೆ ಕಂಡಿದೆ. ಈ ಕೊರತೆ ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಕೃಷಿ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಸಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಹೊಣೆಯನ್ನು ಐಸಿಎಆರ್ ವಹಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿ ವಿವಿಗಳು ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಪಡೆಯುವಲ್ಲಿ ನಿರತವಾಗಿವೆ.

ಮಹಿಳೆ, ಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ರಕ್ತಹೀನತೆ ಹೆಚ್ಚಳ: ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು ಶೇ.50 ಮಹಿಳೆಯರು ಹಾಗೂ ಶೇ.65 ಮಕ್ಕಳು ರಕ್ತಹೀನತೆಯಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಪೈಕಿ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಜನರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಒಟ್ಟಾರೆ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 102 ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಹೆಚ್ಚಿದೆ ಎಂಬ ಅಂಶವು 2022-23ರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಮೀಕ್ಷೆ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡಿದೆ. ಇದರ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಸರ್ಕಾರ ವಿವಿಧ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಮುಂದಾಗಿದೆ.

Vijayavani Pg.07

ಸೊಳ್ಳೆಮೀನಿನ ಮುಂದೊಂದು ಪ್ರಶ್ನಾರ್ಥಕ

ಕೆಲ ದಿನಗಳ ಹಿಂದೆಯಷ್ಟೇ ಎಲ್ಲೆಡೆ ವಿಶ್ವ ಸೊಳ್ಳೆದಿನ ಆಚರಿಸಲಾಯಿತು. Every dog has its day ಅನ್ನೋದು ಈ ದಿನದ ಆಚರಣೆಯಿಂದ ಸೊಳ್ಳೆಗೂ ಲಾಗೂ ಆಗಿದೆ. ಹೈದರಾಬಾದಿನ ಬೇಗಂ ಪೇಟ್‌ನ ಪುಟ್ಟ ಲ್ಯಾಬ್ ನಲ್ಲಿ 1895 ರ ಆಗಸ್ಟ್ 20ರಂದು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಮೂಲದ ವಿಜ್ಞಾನಿ ರೋನಾಲ್ಡ್ ರಾಸ್ ಅವರು ಹೆಣ್ಣು ಅನಾಫೆಲಿಸ್ ಸೊಳ್ಳೆಯಿಂದ ಮಲೇರಿಯಾ ಹರಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕಂಡುಹಿಡಿದ ದಿನವದು. ಆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಲೇರಿಯಾ ಮಹಾಮಾರಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ತಲ್ಲಣವುಂಟುಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದವರ ಸರಾಸರಿ ಹತ್ತು ಜನರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರ ಆಪೋಶನ ಪಡೆಯುವ ಕುಖ್ಯಾತಿಗೊಳಗಾಗಿತ್ತು. ರೋನಾಲ್ಡ್ ರಾಸ್ ಅವರ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಲೇ ನೂರಿಪ್ಪತ್ತೆಂಟು ವರ್ಷಗಳು ತುಂಬಿವೆ. ಆದರೆ ಸೊಳ್ಳೆಗಳಿಂದ ಹರಡುವ ರೋಗಗಳ ಪಟ್ಟಿಗೆ ಡೆಂಗ್ಯೂ , ಚಿಕುನ್ ಗುನ್ಯಾದಂತಹ ಹೊಸ ಹೊಸ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗುತ್ತಲೇ ಇವೆ. ಮಾನವ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ಜರುಗಿದ ಎಲ್ಲ ಯುದ್ಧಗಳಲ್ಲಿ ಸತ್ತವರ ಸಂಖ್ಯೆಗಿಂತ ಸೊಳ್ಳೆಗಳ ಮೂಲಕ ಹರಡಿರುವ ರೋಗದಿಂದ ಸತ್ತವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚು ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲೇ ನೋಡುವುದಾದರೆ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಲಕ್ಷದಷ್ಟು ಡೆಂಗ್ಯೂ, ನಲವತ್ತೈದು ಸಾವಿರ ಮಲೇರಿಯಾ ಮತ್ತು ಒಂದೂವರೆ ಲಕ್ಷದಷ್ಟು ಚಿಕುನ್‌ಗುನ್ಯಾ ಪ್ರಕರಣಗಳು ಪತ್ತೆಯಾಗಿವೆ. ಈ ವರ್ಷವೂ ಸಹ ಅದರಲ್ಲೂ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾದ ನೆರೆಯ ನಂತರ ಸೊಳ್ಳೆಮೂಲಕ ಹರಡುವ ರೋಗಗಳ ಆರ್ಭಟ ತುಸು ಹೆಚ್ಚಾಗಿಯೇ ಇದೆ.

ಸೊಳ್ಳೆದಿನದ ಆಸುಪಾಸಿನಲ್ಲಿಯೇ ಆ ದಿನಾಚರಣೆಗೆ ಕಾರಣೀಕರ್ತವಾದ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ನಡೆದಿರುವ ವಿದ್ಯಮಾನವೊಂದು ಇದೀಗ ಚರ್ಚೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಆದೇನಪಾ ಅಂದ್ರೆ ಪಕ್ಕದ ಆಂಧ್ರದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿನ ಸರ್ಕಾರ ಕೆಲದಿನಗಳ ಹಿಂದೆ ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಂತ ಹೊಂಡ, ಕೆರೆಯಂತಹ ಜಲಮೂಲಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಕೋಟಿಯಷ್ಟು ಮೀನು ಮರಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿತ್ತು. ಅಂದ ಹಾಗೇ ಸರ್ಕಾರ ಈ ಮೀನು ಮರಿಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟಿರುವುದು ಯಾವುದೇ ಮೀನು ಕೃಷಿಯ ಕಾರಣಕ್ಕಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಮಳೆಗಾಲ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆಯೇ ಬಂದು ವಕ್ಕರಿಸುವ ಡೆಂಗ್ಯೂ , ಮಲೇರಿಯಾದಂತಹ ಮಹಾಮಾರಿಗಳನ್ನು ಹರಡುವ ಸೊಳ್ಳೆಗಳನ್ನು ಹದ್ದುಬಸ್ತಿನಲ್ಲಿಡಲು. ಸೊಳ್ಳೆಮೀನು ಎಂದೇ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಎಂಬ ಈ ಪುಟ್ಟ ಮೀನಿನ ಮರಿಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟಿರುವುದು ಇದೀಗ ಪರಿಣಿತರ ನಡುವೆ ವಾದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

ಸೊಳ್ಳೆಮೀನು ಉರ್ಫ್ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಉರ್ಫ್ Gambusia affinis ಉತ್ತರ ಅಮೇರಿಕ ಮೂಲದ ಸಿಹಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಪುಟ್ಟ ಮೀನು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುವ ಗಂಡು ಮೀನು ನಾಲ್ಕು ಸೆಂ.ಮೀ.ಯಷ್ಟು ಉದ್ದವಿದ್ದರೆ ಹೆಣ್ಣು ಎಳು ಸೆಂಮೀ ಉದ್ದವಿರುತ್ತದೆ. ಸೊಳ್ಳೆಯೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ಅಕಶೇರುಕಗಳ ಲಾರ್ವೆಗಳು ಇವುಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ. ಹೀಗಾಗಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಸೊಳ್ಳೆಗಳ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು ಇದರಿಂದಲೇ ಸೊಳ್ಳೆಮೀನು ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನು ಇವುಗಳು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿವೆ. ವಿಶ್ವಾದ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚುಕಮ್ಮಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಇವುಗಳು ಕಾಣಸಿಗುವುದರ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಅಲ್ಲಿನ ಆಡಳಿತಗಳು ಸೊಳ್ಳೆ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಇವನ್ನು ಬಳಸಿರುವುದಲ್ಲದೇ ಮತ್ತೇನಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇದೀಗ ವಿಶ್ವದ ಆರು ಖಂಡಗಳಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಹಾಜರಿ ಹಾಕಿರುವ ಈ ಮೀನು ನಿಜಕ್ಕೂ ಸೊಳ್ಳೆ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೊಂದು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯೇ ಎಂಬುದಿನ್ನೂ ಪ್ರಶ್ನಾರ್ಥಕವೇ.

ಸೊಳ್ಳೆಗಳು ನಿಂತ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಸುಮಾರು ಒಂದು ವಾರದಿಂದ ಹತ್ತುದಿನಗಳ ಸಮಯದೊಳಗೆ ಲಾರ್ವೆ ನಂತರ ಪ್ಯೂಪ ಹಂತವನ್ನು ದಾಟಿ ಸೊಳ್ಳೆಮರಿಗಳಾಗಿ ರೂಪಾಂತರಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ.ಈ ರೂಪಾಂತರದ ಪ್ರಕ್ರಿಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಿ ಸೊಳ್ಳೆಗಳ ಉತ್ಪತ್ತಿಯನ್ನು ಮೊಗ್ಗಿನಲ್ಲೇ ಚಿವುಟಿ ತಡೆಗಟ್ಟುವುದು ಅವುಗಳ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಸಿದ್ಧಸೂತ್ರ. ಆದರ ಪ್ರಕಾರವೇ ನೀರನ್ನು ನಿಲ್ಲಲು ಬಿಡದೇ ಹರಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು ಅದಾಗದಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ದ್ರಾವಣಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಮರಿಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆಯದಂತೇ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಇವೆಲ್ಲ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ವಿಧಾನಗಳು.ಅಂತಹದ್ದೇ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ.



ಸುನೀಲ್ ಬಾರ್ಕೂರ್
suneelbarkur@gmail.com

ಲಾರ್ವೆಬಾಕ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ದಿನಕ್ಕೆ ನೂರಾರಿಂದ ಮುನ್ನೂರು ಸೊಳ್ಳೆಗಳ ಲಾರ್ವೆಯನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತದೆ. ಬರಿ ಅಂಕಿ ಅಂಶಗಳನ್ನಷ್ಟೇ ನೋಡುವುದಾದರೆ ಇದು ನಿಜಕ್ಕೂ ಖುಷಿಕೊಡುವ ಸಂಗತಿ. ಆದರೆ ಇಲ್ಲೊಂದು ಟ್ವಿಸ್ಟ್ ಇದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಒಂದು ಬಾರಿ ಅಜಮಾಸು ಇಪ್ಪತ್ತೈದರಷ್ಟು ಮರಿಗಳನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆಮಾಡುತ್ತದೆ. ವರ್ಷವೊಂದಕ್ಕೆ ಮೂರರಿಂದ ಆರುಬಾರಿ ತನ್ನ



ಬಾಣಂತನವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಮೀನು ಆ ಕಾರಣದಿಂದ ತಾನಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಅತಿವೇಗವಾಗಿ ತಮ್ಮ ಕುಲದ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಅಂದಾಜಿನಂತೆಯೇ ಹೆಣ್ಣು ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಮೀನೊಂದು ತನ್ನ ಜೀವಿತಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಸಾವಿರ ಮರಿಗಳಿಗೆ ಜನ್ಮ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ತಾನಿರುವ ಜಾಗೆಯನ್ನು ಅತಿಕ್ರಮಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ವಲಸಿಗ ಮೀನು ಅಲ್ಲಿನ ಮೂಲನಿವಾಸಿ ಮೀನುಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಅವುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಪಸಂಖ್ಯಾತರನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇದು ಇಷ್ಟಕ್ಕೇ ಮುಗಿಯದೇ ಮೀನುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಕಪ್ಪೆಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನೂ ತಿಂದು ಇವುಗಳು ತೇಗುವುದರಿಂದ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಕಪ್ಪೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಜೈವಿಕ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಏರುಪೇರು ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸೊಳ್ಳೆಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಆ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ಸಂಖ್ಯಾ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಕಪ್ಪೆಗಳು ಇಲ್ಲವಾಗಿ ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸೊಳ್ಳೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯೂ ತಗ್ಗುವುದರ ಬದಲು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. 1990 ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಈ ಮೀನನ್ನು ನೈನಿತಾಲ್ ನ ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ ನಂತರ ನಡೆದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು ಈ ಮಾತಿಗೆ ಪುಷ್ಟಿ ನೀಡಿವೆ.

ಇಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಸಂಗತಿಯೆಂದರೆ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಮೀನುಗಳ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ನಲವತ್ತು ವಿವಿಧ ತಳಿಯ ಮೀನುಗಳಿದ್ದು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಆಫೀನಿಸ್ (Gambusia affinis) ತಳಿಯದಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರ ಸೊಳ್ಳೆಯ ಲಾರ್ವೆಯಾಗಿದೆ. ಅಂದರೆ ಉಳಿದವುಗಳ್ಯಾವುದೂ ಅಷ್ಟೊಂದು ಸೊಳ್ಳೆಬಾಕವಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ನೈನಿತಾಲ್ ಕೆರೆಯೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವೆಡೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿರುವ ಮೀನುಗಳು ಇದೇ ಗುಂಪಿನ ಮತ್ತೊಂದು ತಳಿಯಾಗಿರುವ ಹಾಗೂ ಸೊಳ್ಳೆಯು ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರವಾಗಿರದ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಹಾಲ್ಬ್ರೂಕಿ (Gambusia holbrooki)ಯೇ ಅನ್ನುವ ಶಂಕೆಯೂ ಇದೆ. ಇವೆಲ್ಲವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಈ ತಳಿಯ ಮೀನಿಗೆ ಸಮಯಸಾಧಕ ತಿನ್ನುಬಾಕವೆಂಬ ಅಪವಾದವೂ ಇದೆ. ಅಂದರೆ ಪಾಚಿಯೆಂದರೆ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಪಂಚಪ್ರಾಣ. ತಾನಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪಾಚಿಯು ಕಂಡುಬಂದರೆ ಅದು ಸೊಳ್ಳೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಪಾಚಿಯ ಹಿಂದೋಡುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ಈ ಮೀನನ್ನು ಸಾಕುವ ಉದ್ದೇಶವೇ ಸೋತುಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಕೆಲಪರಿಣಿತರು ಹೇಳುವಂತೆ ಮನೆಬಳಕೆಯ ನೀರಿನ ಟ್ಯಾಂಕು , ಹೊಂಡದಂತಹ ಈ ಮೀನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಆಹಾರವಿರದಂತಹ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಹೆಚ್ಚು ಫಲಕಾರಿಯಾಗಬಹುದು ಆದರೆ ದೊಡ್ಡ ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮೀನಿನಿಂದ ಅಡ್ಡಪರಿಣಾಮಗಳೇ ಹೆಚ್ಚಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ.

ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಮೀನುಗಳು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯವಾಗಿದ್ದು 1920 ರ ಆಸುಪಾಸಿನಲ್ಲಿ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಲಾಲ್ ಬಾಗ್‌ನ ಕೆರೆಯ ಮೂಲಕ ಮೊದಲ ಬಾರಿ ಭಾರತೀಯ ಕೆರೆಯ ನೀರು ಕುಡಿದ ಈ ಮೀನು ನಂತರ ದೇಶದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಸೊಳ್ಳೆ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆಂದು ಪರಿಚಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿತು. ಆದರೆ ಆಯಾ ಸ್ಥಳೀಯ ಪರಿಸರದ ಮೇಲೆ ತದನಂತರ ಉಂಟಾಗಿರುವ ಪರಿಣಾಮದ ಕುರಿತು ಮತ್ತಷ್ಟು ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ನಡೆಯ ಬೇಕಿದೆ. ಇಲ್ಲವಾದಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಗಾಂಬೂಸಿಯಾ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯು ಊದುವುದನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಬಾರಿಸೋದನ್ನು ತಂದ ರೀತಿಯಾಗಿ ಸೊಳ್ಳೆ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪರಿಸರವನ್ನು ಹಾಳುಗೆಡವಿದರೆ ಮುಂದಿನ ಜನಾಂಗ ನಮಗೆ ಸೋ ಮೀನ್ ಅಂತ ಹೇಳದೇ ಇರುವುದೇ.

(ಲೇಖಕರು ವಿಜ್ಞಾನ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬರಹಗಾರರು)

ರಾಜ್ಯ ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪಸಮಿತಿ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ತೀರ್ಮಾನ

ವರ್ಷ ವಿಡೀ ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ನೀಡಲು ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಪ್ರಸ್ತಾವ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಕೊಬ್ಬರಿ ಸರ್ವಋತು ಬೆಳೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ನೀಡಿ ಖರೀದಿಸಲು ಕೇಂದ್ರ ಸರಕಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆ ಸಲ್ಲಿಸಲು ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಬೆಲೆ ಸ್ಥಿರೀಕರಣದ ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪ ಸಮಿತಿ ತೀರ್ಮಾನಿಸಿದೆ.

ವಿಧಾನಸೌಧದ ಸಮಿತಿ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ಎನ್. ಚಲುವರಾಯಸ್ವಾಮಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷತೆಯಲ್ಲಿ ಗುರುವಾರ ನಡೆದ ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪ ಸಮಿತಿ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವು ಬೆಳೆಗಳ ಬೆಲೆ ಸ್ಥಿರೀಕರಣ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಿ ತೀರ್ಮಾನ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಯಿತು.

ನಿಗದಿತ 54,750 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಗುರಿ ಸಾಧಿಸಬೇಕು. ಜೊತೆಗೆ ತೆಂಗನ್ನೂ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಖರೀದಿಸಬೇಕೆಂದು ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಮನವಿ ಸಲ್ಲಿಸಲು ತೀರ್ಮಾನಿಸಲಾಯಿತು.

ಕೇರಳ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನೆಗೆ ಗಮನ ಹರಿಸಬೇಕು ಎಂದೂ ಸಮಿತಿ ಸಲಹೆ ನೀಡಿತು. ಕೃಷಿ ಆವರ್ತ ನಿಧಿಗೆ ಕಾಯಂ ಅನುದಾನ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಅದರ ಒಟ್ಟು ಪ್ರಮಾಣ ಏರಿಕೆಯಾಗುತ್ತಾ ಹೋಗಬೇಕು ಎಂದು ಸಮಿತಿ ಸದಸ್ಯರು ಒಮ್ಮತದ ಅಭಿಪ್ರಾಯ



ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರು.

ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಗೆ ಲಾಭ ಮಾಡದೆ ರೈತರಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶ ಮಾಡಬೇಕು ಹಾಗೂ ಖರೀದಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ತಕ್ಷಣ ಹಣದ ನೀಡಬೇಕು ಎಂದು ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ತೀರ್ಮಾನಿಸಲಾಯಿತು.

ಚಾಮರಾಜನಗರ ರೈತರಿಂದ ಅರಿಶಿಣ ಖರೀದಿಸಿ ಹಣ ನೀಡಿಕೆ ವಿಳಂಬ ಮಾಡಿದ್ದ ಪ್ರಕರಣಗಳಲ್ಲಿ 53 ರೈತರಿಗೆ ಬಡ್ಡಿ ಸೇರಿಸಿ ನೀಡುವಂತೆ ಸಮಿತಿ ಸೂಚನೆ ನೀಡಿತು. ಮುಂದಿನ ಜನವರಿಯಿಂದ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಯೊಂದಿಗೆ ಭತ್ತ, ರಾಗಿ, ಜೋಳ ಖರೀದಿಸಬೇಕು. ಈ ಹಿಂದಿನ ಲೋಪಗಳಾಗದೆ ರೈತರಿಗೆ ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿ, ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಖರೀದಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪ ಸಮಿತಿ ಸೂಚಿಸಿತು.

ಈರುಳ್ಳಿ ರಫ್ತಿನ ಮೇಲೆ ಅಧಿಕ ತೆರಿಗೆ ವಿಧಿಸಿರುವುದರಿಂದ ರೈತರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ದರ ಪಡೆಯುವ ಅವಕಾಶ ತಪ್ಪಿದೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಕ್ರಮ ವಹಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಒತ್ತಾಯಿಸಲು ಸಮಿತಿ ನಿರ್ಣಯಿಸಿತು.

ಆವರ್ತ ನಿಧಿ ಬಳಸಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಇಲಾಖೆಗಳು ಖರೀದಿ ಮಾಡಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಬೇಗ ಮರುಪಾವತಿ ಮಾಡಬೇಕು.ಇದಕ್ಕೆ ಹಣಕಾಸು ಇಲಾಖೆ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶ ಮಾಡಿ ನೆರವಾಗಬೇಕು.

ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಆವರ್ತ ನಿಧಿ ಬಳಸಿದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ ಬಡ್ಡಿ ಪಾವತಿ ಮಾಡಿ ಹಿಂದಿರಿಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಸಂಬಂದ ಪಟ್ಟ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳು, ಇಲಾಖೆಗಳಿಗೆ ಸೂಚನೆ ನೀಡಲು ಉಪ ಸಮಿತಿ ತೀರ್ಮಾನಿಸಿತು.

ಪಡಿತರ ಅಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿ ಖರೀದಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಕೇಂದ್ರದ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ ರಾಜ್ಯದ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸ ಬೇಕೆಂದು ಸಲಹೆ ನೀಡಿತು.

ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪ ಸಮಿತಿ ಸದಸ್ಯರಾದ ಸಚಿವರಾದ ಎಚ್.ಕೆ ಪಾಟೀಲ್, ಕೆ.ಎಚ್. ಮುನಿಯಪ್ಪ, ಕೆ.ಎನ್ ರಾಜಣ್ಣ, ಶಿವಾನಂದ ಪಾಟೀಲ್ ಪಾಲ್ಗೊಂಡಿದ್ದರು.

Samyuktha Karnataka Pg.08

Rain deficit expected to take a toll of cane crop, sugar production

BOSKY KHANNA @Bengaluru



THE worry of water and rainfall deficit is not limited to farmers and the Karnataka government alone – it has now become a matter of concern for all states. The drought-like situation and water crisis in Karnataka and Maharashtra was discussed at the all-India meeting of cane and sugar commissioners in Delhi on Thursday. It was pointed out that due to a poor southwest monsoon, the area under cane cultivation has come down, which will impact the quality of sugarcane and sugar production.

Karnataka is the third largest sugar producer in India, after Uttar Pradesh and Maharashtra. Around 10 per cent of India's sugar demand is met by Karnataka. "This year, because of poor rainfall, there is already a 10-15 per cent deficit in cane production, which will increase if the situation continues. There will be a shortage of sugar production in the coming days and this could also lead to a rise in sugar prices," Karnataka officials present at the meeting, told *TNIE*.

According to farmers and officials from the Directorate of Sugarcane Development and Sugar, last year was a bumper year for cane farmers in the state. But now the area under cultivation has come down, so cane production and sugar yield will also come down.

Last year, the area under cultivation in Karnataka was 7.5 lakh hectares, and has reduced by one lakh hectares this year. While 705 lakh tonnes of cane was produced last year, this year's expectation is 520 lakh tonnes. Last year, yield per hectare was 94 tonnes, this year, it's expected be around 80 tonnes; 6.10 crore tonnes of cane was crushed last year, 4-5 crore tonnes is expected to be crushed this year. "Only in South Karnataka, planting of sugarcane happens twice a year – late July and October/ November. In the rest of India, planting is done in October/ November. These regions will also face deficit rainfall and poor power supply. Farmers who planted crops in July are seeing no growth, some are selling it as produce, instead of supplying it to crushing units, which will also have an impact on the sugar market," said an official.

IndianExpress Pg.05

Stay healthy with tried and tested recipes: Nutritionists

TIMES NEWS NETWORK

Walk into any food market and the terms "gluten-free" and "organic" are likely to accost young Indians across the shelves. But what you may not find, in the world of faddish foods, is common sense.

Today, more and more nutritionists suggest that the tried and tested grandma's recipes for the table will ensure good health and longevity without much ado.

What is the common grandma recipe, regardless of community or taste preference? Eat home-cooked food, get the right amount of sleep, stick to a consistent routine, spend time in nature, and learn how to manage stress. These are some of the inexpensive and natural ways to stay healthy and live long. Lead a balanced life, eat local foods and stick with seasonal produce and you cannot go too wrong.

"Most new research points to the fact that the way we lived and the whole untampered diet we consumed was, without doubt, good for us," says Kavita Mukhi, eco-nutritionist and organiser of the original Farmers' Market. "So, we need not wait for proof, just listen to our dadis and nanis and you cannot go wrong. Additionally, choose organic to get food the way it was meant to be—safe and delicious."

The traditional Indian thali or plate typically contained a variety of multicoloured foods—orange pumpkin, green leafy vegetables, a legume, yogurt, millets and rice.

This array of different coloured foods contain the all-important vitamins, minerals, fibre and antioxidants that the body requires.

If one eats mindfully, chewing food slowly, and not talking or watching a device while eating, the digestion process is enhanced—another simple nugget of wisdom from grandma's book.

Even the act of sitting together and eating with family or friends adds to the food's nutritional value.

One of the greatest ways to improve your immune system is to improve your biofield—go out in nature and take deep breaths. Sunshine, the sea, greenery, all add up to one's well-being, for the external environment impacts your internal environment. That's also why it's always better to eat locally grown foods that connect the body to the intangible—but crucial—factors such as climate, soil and water.

The biggest derailment factors to health and fat burn are eating out almost everyday in restaurants and hotels, ultra-processed junk food, binge drinking, sleep deprivation, chronic stress and negativity, says integrative lifestyle expert Luke Coutinho.

He has always advocated consistency and common sense and a change at all levels—mind, body and spirit.

Grandma's recipe is also a package deal—which means that if you want to consume sweets made in ghee and other yummies, especially as the festival season draws near, then physical movement is an integral component to good nutrition and good digestion.

While the traditional physical workload has today given way to a more sedentary lifestyle, this can be compensated for by light movement through the day in regular activities as well as an exercise routine.

"When it comes to nutrition, it's not like complicated math. Let's ditch the struggle mentality and embrace the beauty of nutrition as simple, common sense choices," says gut health nutritionist Payal Kothari. "It's like having a friendly conversation with your body... Listen to your body, trust your instincts, and make choices that make you feel awesome." She also adds two important ingredients: Portion control and staying hydrated. Water can be like an energy drink.

Pic for representation only



Eat local foods, stick with seasonal produce, say experts

Saffola
40 UNDER 40
Roz ka healthy step
A TOI INITIATIVE

> Most new research points to the fact that the way we lived and the whole untampered diet we consumed was, without doubt, good for us. So, we needn't wait for proof, just listen to our dadis and nanis and you cannot go wrong
>
> **Kavita Mukhi** | ECO-NUTRITIONIST