02-09-2023
S-karanataka Pg 06

ತೆಂಗು: ಬಹು ಉಪಯೋಗಿ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ

ಇಂದು ವಿಶ್ವ ತೆಂಗು ದಿನ

ಶುಭ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ತಿಲಕದಂತೆ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆಯುವ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮನುಷ್ಯ ಜೀವನ ಸೇರಿ, ಪ್ರಾಣಿ ಸಂಕುಲದ ನೆಚ್ಚಿನ ಗಿಡವಾಗಿದೆ. ಕೇವಲ ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದಲ್ಲದೇ, ಔಷಧದ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು ಹಲವು ರೋಗ ರುಜಿನಗಳಿಗೂ ತೆಂಗು ರಾಮಬಾಣವಾಗಿದೆ.

ವಿಶ್ವಾದ್ಯಂತ ಸೆ.2 ವಿಶ್ವ ತೆಂಗಿನ ದಿನವನ್ನಾಗಿ ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಚಿಪ್ಪಿನೊಳಗಿನ ಮುಷ್ಠಿ ಗಾತ್ರದ ತೆಂಗು ಉಪ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಅದು ರೈತರ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ವಾವಲಂಬನೆಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ.

ಜನಜೀವನದಲ್ಲಿ ತೆಂಗು ಹಲವು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಸು ಹೊಕ್ಕಾಗಿದೆ. ತೆಂಗಿನ ಒಳಗಿರುವ ಕೊಬ್ಬರಿಯು ವ್ಯವಹಾರದ ಆಚೆಯೂ ನಾರು, ಚಿಪ್ಪುಗಳಿಂದ ಮನೆಯ ಅಲಂಕಾರಿಕ ವಸ್ತುಗಳಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಚಾಪೆ, ಟೊಪ್ಪಿಗೆಯಾಗಿಯೂ ಹಲವು ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ವಿವಿಧ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನವನ್ನು ನಾವು ಕಂಡಿರುತ್ತೇವೆ ಕೇಳಿರುತ್ತೇವೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶವು ತೆಂಗಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರಫ್ತಿನಿಂದ ಸುಮಾರು ಸಾವಿರಾರು ಕೋಟಿಗಳ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆದಾಯವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತದೆ. ತೆಂಗಿನ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು "ಕೊಕೊ ನುಸಿಫೆರಾ" ಮತ್ತು ಇದು ಪಾಮ್ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ.

ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕ

ತೆಂಗಿನ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಿತ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೋಟ್ಯಂತರ ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಿದೆ. ತೆಂಗಿನ ನೀರು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರ. ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಇದು ತುಂಬಾ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ.

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಹಸಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯಕಾರಿ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಕಚ್ಚಾ ಮತ್ತು ಬಲಿಯದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಅನೇಕ ವಿಧದ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಉತ್ತೇಜನಕ್ಕಾಗಿ ಆಚರಣೆ

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಿಗೆ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಜಾಗೃತಿ ಮೂಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ವಿಶ್ವ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ದಿನವನ್ನು ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಫೆಡರೇಟೆಡ್ ಸ್ಟೇಟ್ಸ್ ಆಫ್ ಮೈಕ್ರೋನೇಷಿಯಾ, ಫಿಜಿ, ಭಾರತ, ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ, ಕಿರಿಬಾಟಿ, ಮಲೇಷ್ಯಾ, ಮಾರ್ಷಲ್ ದ್ವೀಪಗಳು, ಪಪುವಾ ನ್ಯೂಗಿನಿ, ಫಿಲಿಪೈನ್ಸ್, ಸಮೋವಾ, ಸೊಲೊಮನ್ ದ್ವೀಪಗಳು, ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಥೈಲ್ಯಾಂಡ್, ಟೊಂಗಾ, ವನೌಟು, ವಿಯೆಟ್ನಾಂ, ಜಮೈಕಾ ಮತ್ತು ಕೇನ್ಯಾ. ಇದರಲ್ಲಿ ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ, ಫಿಲಿಪೈನ್ಸ್, ಭಾರತ, ಬ್ರೆಜಿಲ್ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಲಂಕಾದಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ ತೆಂಗಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿವೆ.

ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೊಡಿದೆ

ತೆಂಗಿನ ಮರವು ಅತ್ಯಂತ ಸುಂದರ ಮತ್ತು ಉಪಯುಕ್ತ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ತಾಳೆ ಜಾತಿಯ ಅತಿ ಎತ್ತರದ ಮರವಾಗಿದೆ. ಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರೋಟೀನ್, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇದರೊಂದಿಗೆ ತೆಂಗಿನ ನೀರು ಕೂಡ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ. ತೆಂಗಿನ ಮರದ ಪ್ರತಿ ಭಾಗವು ಬಹಳ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೇಹಕ್ಕೆ ಬಲ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾದಂತೆ ಜನರಿಗೆ ಜೀವನೋಪಾಯದ ಸಾಧನವೂ ಆಗಿದೆ. ಬುಟ್ಟಿಗಳು, ಪೊರಕೆಗಳು, ಚಾಪೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಮರದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು ಬಡವರ ತುತ್ತಿನ ಚೀಲವೂ ತುಂಬುತ್ತಿದೆ.

ಅಧಿಕ ವ್ಯವಹಾರ

1.5 ಕೋಟಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಮರಗಳು ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ತೆಂಗಿನ ಮರದಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠವಾಗಿ ಕಾಯಿಗಳು ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಜುಲೈವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಶ್ರೀಫಲ ಮತ್ತು ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷ



ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದೂ ಧರ್ಮದ ಪ್ರಕಾರ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ವಿಶ್ವಾಮಿತ್ರ ಋಷಿಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದೆ.ಕೃಷಿಯು ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಕೋಟಿ ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಭಾರತ, ಕೇರಳ, ಕರ್ನಾಟಕ, ತಮಿಳುನಾಡು ಮತ್ತು ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಈ ದಕ್ಷಿಣ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ದೇಶದ ಶೇ 90 ರಷ್ಟು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಈ ಸ್ಥಳಗಳಿಂದ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸಮುದ್ರದ ದಡದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ತೆಂಗಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಮೂರನೇ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ.

■ದೀಪಶ್ರೀ. ಎಸ್ ಕೂಡ್ಲಿಗಿ, ವಿಜಯನಗರ



02-09-2023
V-karanataka Pg 06

ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಆಹ್ವಾನ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಕರ್ನಾಟಕ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಮಂಡಳಿ, ಅರಣ್ಯ, ಜೀವಿಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಮತ್ತು ಪರಿಸರ ಇಲಾಖೆಯು ಜೀವವೈವಿಧ್ಯತೆಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿ/ ಸಂಘ/ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಗಳಿಗಾಗಿ ಅರ್ಜಿ ಆಹ್ವಾನಿಸಿದೆ. 2023ನೇ ಸಾಲಿನ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಪ್ರಶಸ್ತಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ವಿಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಏರ್ಪಡಿಸಿದ್ದು, ಜೀವ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಸಾವ ಯವ- ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ, ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ನಿರ್ವಹಣಾ ಸಮಿತಿ, ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಸಾಕ್ಷ್ಯ ಚಿತ್ರ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಳಿಗೆ ತಲಾ ರೂ. 25,000 ಸಾವಿರ ರು. ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ ಒಳ ಗೊಂಡಿದೆ. ಅರ್ಹ ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳು ಅರ್ಜಿಗಳನ್ನು ಅ. 15 ರ ಸಂಜೆ 5 ಗಂಟೆಯೊಳಗಾಗಿ ಮುದ್ದಾಂ ಅಥವಾ ಅಂಚೆ ಮೂಲಕ ಕರ್ನಾಟಕ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಮಂಡ ಳಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು. ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಜಾಲತಾಣ www.kbb.karnataka.gov.in ಹಾಗೂ ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ 080-23448783 ಅನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಪ್ರಕಟಣೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.

02-09-2023
Viswavani Pg 03

For more information visit
University Library Website
Web - uasbagrilibindia.org
E-mail- librarian@uasbangalore.edu.in

ತೊಗರಿ ಬೆಲೆ ಸಾರ್ವಕಾಲಿಕ ದಾಖಲೆ

ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಗರಿಷ್ಠ ಮಟ್ಟ ತಲುಪಿದ ತೊಗರಿ । ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ದರ 12,140 ರೂ.

■ ದೇವಯ್ಯ ಗುತ್ತೇದಾರ್ ಕಲಬುರಗಿ
devayya.guttedar@timesgroup.com

ತೊಗರಿ ಕಣಜ ಕಲಬುರಗಿಯಲ್ಲಿ ಈಗ ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆ ತಳಮಳ ಶುರುವಾಗಿದೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಪ್ರವಾಹ ಮತ್ತು ನೆಟೆ ರೋಗದಿಂದಾಗಿ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಈಗ ತೊಗರಿ ದರ ಸಾರ್ವಕಾಲಿಕ ಏರಿಕೆ ದಾಖಲಿಸಿದೆ. ಆದರೆ, ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆಯ ಲಾಭ ರೈತರಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೂ ಗಾಯದ ಮೇಲೆ ಬರೆ ಎಳೆದಂತಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಗಂಜ್ ಎಪಿಎಂಸಿಯಲ್ಲಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ ಬುಧವಾರ ಗರಿಷ್ಠ 12,140 ರೂ. ದರ ತಲುಪಿದೆ. ಈ ತಿಂಗಳ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ 10 ಸಾವಿರ ರೂ. ಇದ್ದ ದರ ಈಗ ದಿಢೀರ್‌ನೇ 12 ಸಾವಿರ ರೂ. ಗಡಿ ದಾಟಿದೆ. ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಳವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತೊಗರಿ ದಾಸ್ತಾನು ಇಲ್ಲ. ತೊಗರಿ ಬೆಳೆಯ ತೀವ್ರ ಅಭಾವದಿಂದ ಬೆಲೆ ಏರಲು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವರ್ತಕರು. ಪ್ರಸಕ್ತ ಮುಂಗಾರಿಗೆ 5.82ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ ತೊಗರಿ ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಕಳೆದ 15 ದಿನಗಳಿಂದ ಮಳೆ ಬಾರದೇ ಇದ್ದರಿಂದ ಬೆಳೆ ಬಾಡುತ್ತಿದ್ದು, ಬೆಳೆ ನಷ್ಟದ ಆತಂಕ ಎದುರಾಗಿದೆ.

''ಕಳೆದ ವರ್ಷ 4.87 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ ತೊಗರಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು. ನೆಟೆ ರೋಗದಿಂದಾಗಿ 1.98 ಲಕ್ಷ ಮತ್ತು ಪ್ರವಾಹದಿಂದಾಗಿ 1.29 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ತೊಗರಿ ಬೆಳೆ ಹಾಳಾಗಿ ಶೇ. 70ರಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗಿ ಆವಕ ನೆಲಕಚ್ಚಿತ್ತು. ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತೊಗರಿ ಪೂರೈಕೆ ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರಿಂದ ಬೆಲೆ ಗಗನಕ್ಕೆ ಏರಿದೆ. ಕಲಬುರಗಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ 60 ಲಕ್ಷ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ತೊಗರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕಳೆದ ಬಾರಿ 35 ಲಕ್ಷ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಮಾತ್ರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿದೆ,'' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜಂಟಿ ಕೃಷಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಸಮದ್ ಪಟೇಲ್.

ಬೇಳೆ ಬೆಲೆಯಲ್ಲೂ ದಾಖಲೆಯ ಏರಿಕೆ: ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಬೆಲೆಯೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗಾಯದ ಮೇಲೆ ಬರೆ ಎಳೆದಿದೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಇದೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕೆ.ಜಿ ಬೇಳೆ ಬೆಲೆ 120 ರೂ. ಇದ್ದರೆ, ಈಗ 165 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಏರಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆಯಿಂದ ತತ್ತರಿಸಿರುವ ಜನರಿಗೆ ಇದು ಮತ್ತಷ್ಟು ಹೈರಾಣಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿದೆ. ಈಗ ಹಬ್ಬದ ಸೀಸನ್ ಇದ್ದು, ಇಂಥ ಹೊತ್ತಲ್ಲೇ ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆಯಾಗಿರುವುದು ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಬಲವಾದ ಹೊಡೆತ ನೀಡಿದ್ದು, ಇನ್ನೂ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುವ ಆತಂಕ ಎದುರಾಗಿದೆ.

ವರ್ಷವಾರು ತೊಗರಿ ದರ ಹೆಚ್ಚಳ
ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ, ರೂ.ಗಳಲ್ಲಿ

2023	12,140
2022	7836
2021	6850
2020	6280
2019	5800



ಪ್ರವಾಹ ಮತ್ತು ನೆಟೆ ರೋಗದಿಂದಾಗಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ತೊಗರಿ ಹಾನಿಯಾಗಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕುಸಿದಿದೆ. ಆವಕ ಕಮ್ಮಿಯಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

-ಸಮದ್ ಪಟೇಲ್
ಜಂಟಿ ಕೃಷಿ ನಿರ್ದೇಶಕ, ಕಲಬುರಗಿ

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಈಗ ತೊಗರಿ ಸ್ಟಾಕ್ ಇಲ್ಲ. ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೇಳೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿವಾರವೂ ಬೇಳೆ ಬೆಲೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ಮಳೆ ಬಾರದೇ ಇದ್ದರಿಂದ ಹೊಸ ತೊಗರಿ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ಇಲ್ಲ. ಸರಕಾರ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶಿಸಬೇಕು.

-ಸಂತೋಷ್ ಲಂಗರ್ ಬೇಳೆಕಾಳು ಉತ್ಪಾದಕ, ಕಲಬುರಗಿ

02-09-2023
V-karanataka Pg 01

02-09-2023
Dec Hrd Pg 01

Meat enthusiasts, there's a Mithun out there for you

SUMIR KARMAKAR
GUWAHATI, DHNS

- Mithun is a semi-domesticated bovine animal reared in high altitudes in Arunachal Pradesh, Nagaland, Manipur and Mizoram
- Its meat has a unique flavour, is leaner and contains less fat compared to beef and buffalo meat
- Mithun milk is nutritious if consumed in less quantity
- Population was found to be 3.9 lakh in 2019; mostly found in Arunachal Pradesh



Meat lovers, rejoice. Something unique in flavour from the hills of Northeast is getting ready to titillate your taste buds.

Mithun, a semi-domesticated bovine animal, has been recognised by the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), paving the way for promoting its consumption and commercial rearing on the hills of Northeast.

Found in altitudes ranging between 300 to 3,000 metres, Mithun has traditionally been part of the culture of various tribes in Arunachal Pradesh, Nagaland, Manipur and Mizoram. But consumption of its meat and milk could not be promoted without FSSAI's recognition of Mithun as a food-animal.

"Mithun, as a lesser-known meat source compared to conventional options, brings a novel flavour profile to the table of the meat lovers in rest of India," said Girish Patil, director of Nagaland-based National Research Centre on Mithun (NRCM), an agency under the Indian Council of Agriculture Research.

"The animal's introduction provides an opportunity for meat enthusiasts to explore new tastes and culinary experiences, enriching their gastronomic journeys."

Patil said Mithun meat, unlike conventional bovine meat like beef and buffalo meat, tends to be leaner and slightly tougher. "The animals' natural habitat and lifestyle, which often includes more physical activity, contribute to the development of lean muscle," he added.

Mithun meat is known for its relatively low fat content, making it a healthier option for those seeking lean protein sources, he said. "The lower fat content contributes to a different mouthfeel compared to beef," Patil added.

An estimate in 2019 put Mithun's population at 3.9 lakh, of which Arunachal Pradesh alone had 3.50 lakh. The NRCM first applied for the FSSAI's recognition in 2017.

Patil said FSSAI's recognition would help in promotion of Mithun meat consumption and thereby encourage commercial rearing.

ಕಳೆದ ಎರಡು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ನೆರೆ ಹಾವಳಿಗೆ ಕಂಗೆಟ್ಟಿದ್ದ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಈ ವರ್ಷ ಬರ ಭೀಕರವಾಗಿ ಕಾಡುತ್ತಿದೆ. ಮುಂಗಾರು ಪೂರ್ವ ಮಳೆ ಕೊಂಚ ಆಶಾದಾಯಕವಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಪ್ರವೇಶ ಪಡೆಯದ ಕಾರಣ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ತೀವ್ರ ಹಿನ್ನಡೆ ಅನುಭವಿಸಿವೆ. ಜಲಾಶಯಗಳು ಭರ್ತಿಯಾಗದೆ ವಿದ್ಯುತ್ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತಿದೆ. ಇದ್ದ ಅಲ್ಪಸ್ವಲ್ಪ ಹಣ ಖರ್ಚು ಮಾಡಿ ಬೆಳೆ ಬಿತ್ತಿದ ರೈತ ಮುಗಿಲಿನತ್ತ ಮುಖಮಾಡಿದ್ದಾನೆ.

ಬರ ಭೀಕರ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಘನಘೋರ

■ ರುದ್ರಣ್ಣ ಹರ್ತಿಕೋಟೆ ಬೆಂಗಳೂರು

ಚುನಾವಣೆಗೆ ಮುನ್ನ ಘೋಷಿಸಿದ್ದ ಗ್ಯಾರಂಟಿಗಳ ಅನುಷ್ಠಾನವನ್ನು ಆದ್ಯತೆಯಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿರುವ ಸರ್ಕಾರ, ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಆವರಿಸಿರುವ ಭೀಕರ ಬರವನ್ನು ನಿಭಾಯಿಸುವ ಬೃಹದಾಕಾರದ ಸವಾಲಿಗೆ ಎದೆಗೊಡಬೇಕಾಗಿದೆ. ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಕೈ ಹಿಡಿಯದೇ ಹೋದರೆ ಸಂಕಷ್ಟ ಸ್ಥಿತಿ ಎದುರಾಗಲಿದೆ.

ಇಡೀ ದೇಶವನ್ನೇ ಈ ವರ್ಷ ಮಳೆ ಕೊರತೆ ಕಾಡಿದೆ. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿಯೂ ಶೇ.27 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಯಾಗಿದ್ದು 132 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಇಷ್ಟು ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಒಳಗಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಕೇರಳ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಉತ್ತರಪ್ರದೇಶ.... ಹೀಗೆ ಬಹುತೇಕ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬರದ ತೀವ್ರ ಛಾಯೆ ಇದೆ.

ವಾರದಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಗದಿದ್ದರೆ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅದರ ಅಡ್ಡ ಪರಿಣಾಮಗಳು ಎದುರಾಗುವ ಆಪಾಯ ಇದೆ. ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಭೀಕರವಾಗಲಿದೆ. ಬೆಳೆ ಒಣಗಿ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಲಿದೆ. ಬರ ಹಾಗೂ ಅದರ ಪರಿಣಾಮ ಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಕಂದಾಯ, ಆರೋಗ್ಯ, ನಗರಾಭಿವೃದ್ಧಿ, ಗ್ರಾಮೀಣಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಇಲಾಖೆಗಳನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ಸಜ್ಜುಗೊಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಪರಿಹಾರ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಯುದ್ಧೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಇದುವರೆಗೂ ಮಳೆಯಾಗದ 15 ತಾಲೂಕುಗಳಿವೆ. 190 ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿಗಳ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಮಳೆಯೇ ಇಲ್ಲದೇ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿರುವ ಬೆಳೆ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದಿಲ್ಲ. ರೈತರು ಮುಂಗಾರು ಬೆಳೆಯ ಆಸೆಯನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಜತೆಗೆ, ಹಿಂಗಾರು ಮಳೆ ಬಂದರೂ ಅದರಿಂದ ಕೃಷಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಯಾವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯೂ ಇಲ್ಲ.

ವಿ ವಿ|ಶೇ|ಷ

ಉತ್ಪಾದನೆ ಕುಸಿಯುವ ಭೀತಿ: ಈ ವರ್ಷ 82.35 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಗುರಿ ಹೊಂದಲಾಗಿತ್ತು. 66.68 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿ ಶೇ.81 ರಷ್ಟು ಸಾಧನೆ ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು. ಈ ವರ್ಷ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 148.16 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯ ಹಾಗೂ 13.84 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಎಣ್ಣೆಕಾಳು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಗುರಿ ಇದೆ. ಆದರಲ್ಲೂ ಮುಂಗಾರಿನಲ್ಲಿಯೇ 111.93 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ 9.89 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಎಣ್ಣೆಕಾಳು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಗುರಿಯಿದೆ. ಆದರೆ, ಮಳೆ ಇಲ್ಲದೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ನಿರೀಕ್ಷೆಯನ್ನೇ ಕೈಬಿಡಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಳ: ಮಳೆಯ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗಿ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಳವಾಗಿದೆ. ಆಗಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ತಾಪಮಾನ ಕನಿಷ್ಠ 2 ರಿಂದ 3 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ಹೆಚ್ಚಳವಾಗಿದ್ದು, ಇನ್ನೂ ಹದಿನೈದು ದಿನ ಕಳೆದರೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಧಗೆ ಉಂಟಾಗಲಿದೆ. ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿನ ಹೆಚ್ಚಳ ಮನುಷ್ಯರ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಜ್ವರ, ತಲೆನೋವು, ಕಾಲುಗಳ ನೋವು, ಒಣ ಚರ್ಮ, ವಾಂತಿ, ನಿಶ್ಯಕ್ತಿ, ಅತಿಸಾರ, ಸನ್ ಸ್ಟ್ರೋಕ್ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಕಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿದ್ದು ಆರೋಗ್ಯ ಇಲಾಖೆ ಇದನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಸಿದ್ಧತೆಯನ್ನು ತೀವ್ರಗೊಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

130 ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಬರ

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ನಡೆದಿರುವ ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರ 130 ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಬರ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆ. ಬೆಳೆ ಪೂರ್ಣ ಹಾಳಾಗಿದೆ. ಈ ವಾರ ಅಧ್ಯಯನ ಪೂರ್ಣವಾಗಲಿದ್ದು, ಈ ತಾಲೂಕುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 150 ದಾಟಿದರೂ ಆಚ್ಚರಿಯೇನಿಲ್ಲ.

ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆ

ಭತ್ತ, ರಾಗಿ, ಜೋಳ, ಎಣ್ಣೆಕಾಳು, ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಕುಸಿಯಲಿದ್ದು, ಬೆಲೆ ಏರಿಕೆ ತಟ್ಟಲಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ತೊಗರಿ ಬೆಲೆ ಶೇ.5 ರಿಂದ 10ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆಯಾಗಿದ್ದು ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ.



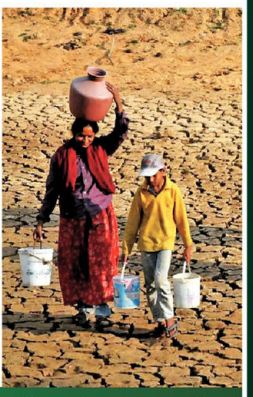
4ಕ್ಕೆ ಸಭೆ

ಪ್ರಕೃತಿ ವಿಕೋಪ ನಿಯಂತ್ರಣ ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪ ಸಮಿತಿ ಸೆ.4 ರಂದು ಸಭೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಆ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದ ಬರ ಘೋಷಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ತೀರ್ಮಾನ ಮಾಡಲಿದೆ.

ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆ	
ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಳೆ	3
ಮಳೆಯೇ ಇಲ್ಲ	1
ಕೊರತೆ	17
ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು	210
ಮಳೆ ಕೊರತೆ ಪ್ರಮಾಣ	
ಬೆಂ. ನಗರ	ಶೇ. 40
ಬೆಂ.ಗ್ರಾಮಾಂತರ	ಶೇ. 25
ರಾಮನಗರ	ಶೇ.47
ಕೋಲಾರ	ಶೇ.28
ತುಮಕೂರು	ಶೇ.18
ಚಿತ್ರದುರ್ಗ	ಶೇ.21
ದಾವಣಗೆರೆ	ಶೇ.14
ಚಾಮರಾಜನಗರ	ಶೇ.32
ಮೈಸೂರು	ಶೇ.34
ಮಂಡ್ಯ	ಶೇ.29
ಬಳ್ಳಾರಿ	ಶೇ.45
ವಿಜಯನಗರ	ಶೇ.34
ಕೊಪ್ಪಳ	ಶೇ.25
ರಾಯಚೂರು	ಶೇ.20
ಕಲಬುರಗಿ	ಶೇ.9
ಯಾದಗಿರಿ	ಶೇ.11
ಬೀದರ್	ಶೇ.15
ಬೆಳಗಾವಿ	ಶೇ.14
ಬಾಗಲಕೋಟೆ	ಶೇ.34
ವಿಜಯಪುರ	ಶೇ.16
ಗದಗ	ಶೇ.18
ಹಾವೇರಿ	ಶೇ.25
ಧಾರವಾಡ	ಶೇ.14
ಶಿವಮೊಗ್ಗ	ಶೇ.38
ಹಾಸನ	ಶೇ.39
ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು	ಶೇ.43
ಕೊಡಗು	ಶೇ.47
ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ	ಶೇ.31
ಉಡುಪಿ	ಶೇ.27
ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ	ಶೇ.18
ಒಟ್ಟಾರೆ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ	ಶೇ.27

ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಮಸ್ಯೆ

ರಾಜ್ಯದ ಜಲಾಶಯಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವ ನೀರು ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಕಡಿಮೆ. ಲಿಂಗನಮಕ್ಕಿ, ಸೂಪ, ವಾರಾಹಿ, ಹೇಮಾವತಿ, ಕೆಆರ್‌ಎಸ್, ಕಬಿನಿ, ಭದ್ರಾ, ತುಂಗಭದ್ರಾ, ಘಟಪ್ರಭಾ, ಮಲಪ್ರಭಾ ಜಲಾಶಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದು ಆಡಿಯಿಂದ 5 ಆಡಿಯ ತನಕ ಕಡಿಮೆ ನೀರಿದೆ. ಈ ನೀರು ಡಿಸೆಂಬರ್‌ವರೆಗೆ ಸಾಕಾಗಬಹುದು. ಆ ನಂತರ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ಉಂಟಾಗಲಿದೆ. ನೀರಿನ ಕೊರತೆ ವಿದ್ಯುತ್ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮೇಲೂ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಲಿದೆ. ಸಣ್ಣ ನೀರಾವರಿ ಇಲಾಖೆ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ 3,673 ಕೆರೆಗಳ ಪೈಕಿ ಶೇ.30ರಷ್ಟು ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಶೇ.50 ರಷ್ಟು ನೀರಿದೆ. ಶೇ.9 ರಷ್ಟು ಕೆರೆಗಳು ಪೂರ್ಣ ಒಣಗಿವೆ. ಶೇ.61 ರಷ್ಟು ಕೆರೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ.30 ರಿಂದ 50 ರಷ್ಟು ನೀರಿದೆ. ಜತೆಗೆ, ತಾಪಮಾನ ಹೆಚ್ಚಿದಂತೆ ನೀರು ಆವಿಯಾಗುತ್ತದೆ.



ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಯುದ್ಧೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಸಜ್ಜಾಗಬೇಕಿದೆ ಸರ್ಕಾರ

- ಆಗಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿಯೇ ಉಷ್ಣಾಂಶ 3 ಡಿಗ್ರಿ ಹೆಚ್ಚಳ, ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚುವ ಆತಂಕ
- ತಾಪಮಾನ ಹೆಚ್ಚಿದರೆ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಳ
- ಕೃಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕುಂಠಿತ. ಗುರಿ ಸಾಧನೆ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ
- 132 ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಬೆಳೆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ
- ಅಣೆಕಟ್ಟಿನ ನೀರು ಡಿಸೆಂಬರ್ ತನಕ ಮಾತ್ರ, ಆ ಮೇಲೆ ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿಗೂ ಸಮಸ್ಯೆ
- ಹಿಂಗಾರು ಮಳೆಯಾದರೂ ಬೆಳೆ ಕೈ ಕೊಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ
- ಇಡೀ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಮಳೆಯ ಕೊರತೆ
- ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಶೇಕಡ 40 ರಷ್ಟು ಮಳೆ ಕೊರತೆ

ಮಳೆಯ ನಿರೀಕ್ಷೆ

ಸೆಪ್ಟಂಬರ್ ಮೊದಲ ವಾರದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಮಳೆ ಬರಬಹುದೆಂಬ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರ ಇದೆ. ಹವಾಮಾನ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಸ್ಪಷ್ಟ ಭರವಸೆಯೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಮಳೆಯಾದರೆ ಮತ್ತೆ ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಬೀಜ ಹಾಗೂ ರಸಗೊಬ್ಬರ ನೀಡಲು ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆ.

ಬಿತ್ತನೆ ಸಾಧನೆ

ಬೀದರ್, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ, ಹಾವೇರಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ.100 ರಷ್ಟು ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿತ್ತು. ರಾಮನಗರದಲ್ಲಿ ಶೇ.48, ಕೋಲಾರ ಶೇ.29, ಮಂಡ್ಯದಲ್ಲಿ ಶೇ.27 ರಷ್ಟು ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿದ್ದು ಕಡಿಮೆ ಬಿತ್ತನೆಯಾದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಾಗಿವೆ.

ಕೇಂದ್ರದ ಕಡೆ ಚಿತ್ತ

ಬರ ಘೋಷಣೆಗೆ ಇರುವ ನಿಯಮಗಳ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಬೇಕೆಂದು ಸರ್ಕಾರ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಪತ್ರ ಬರೆದಿದೆ. ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಮೂರು ವಾರಗಳ ಕಾಲ ಒಣ ಹವೆ ಇರಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮ ಬದಲಾಗಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಪರಿಹಾರ ನೀಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸರ್ಕಾರ ಪ್ರಕೃತಿ ವಿಕೋಪ ನಿಯಂತ್ರಣ ಸಚಿವ ಸಂಪುಟ ಉಪ ಸಮಿತಿ ಸಭೆಯ ನಂತರ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಮನವಿ ಅರ್ಪಿಸಲು ಸದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಎನ್‌ಡಿಆರ್‌ಎಫ್‌ನಲ್ಲಿ ನೆರವಿನ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ನಿಯಮಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಪರಿಹಾರ ನೀಡಬೇಕಾಗಿದೆ. ಪರಿಹಾರಕ್ಕೆ ಸಾವಿರಾರು ಕೋಟಿ ರೂ. ಗಳ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಮನವಿ ಹೋದ ನಂತರ ತಂಡ ಬಂದು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ತಂಡ ನೀಡುವ ವರದಿ ಆಧರಿಸಿ ಕೇಂದ್ರ ನಿರ್ಧಾರ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಿದೆ.



02-09-2023
Vijayavani Pg 2B

Slice of life

DH journalist **Asra Mavad**, who has harboured the dream of starting a bakery since she was a teen, gets to work inside an iconic bakery in Bengaluru

It's 9.30 am. I have arrived at Thom's Bakery and Supermarket in Bengaluru. I stand by the door of its bakery area for a second, admiring the freshly baked loaves of bread kept for cooling. The perfect shade of golden brown, I say. Forcing myself out of my reverie, I turn to notice a mesmerising dance unfold here.

Talented bakers operate in graceful synchrony, a well-practised ballet of flour-dusted hands and grey uniform-clad chefs and sous chefs. Each one plays his part, kneading dough, shaping loaves, julienning vegetables to make the filling, and tending to bubbling breads with precision. The hiss of steam, the rhythmic thud of dough being kneaded, and the soft hum of the industrial mixer blend seamlessly.

Stepping into a bakery in the morning is like entering a realm where dreams are baked into reality and it has taken me nine months to get here. In December 2022, my colleague and I set out to find a bakery in Bengaluru that would allow me to work as a baker for a day.

Baking holds a special place in my heart. There's something enchanting and calming about working with precisely measured ingredients. And if I am allowed to brag, I can make everything from delicate madeleines to indulgent basque cheesecakes. Since I was 12, I've harboured a dream to start a bakery.

Okay. I am rambling. So my *colleague and I had our eyes set on some of Bengaluru's most iconic bakeries — Thom's Bakery in Pulikeshi* Nagar, V B Bakery in V V Puram, O G Variar and Sons in Rajajinagar and, of course, the classic Iyengar bakeries. We have so many options; we will get through to one easily, we thought. But boy, were we wrong! Every bakery we called turned down our request. "We don't let outsiders into the bakery area. It's risky," they said. Must be the safety hygiene protocols, we consoled ourselves. We then tried our luck in Kolkata only to be rejected again.

After seven months, Binu Thomas, partner at Thom's, showed some readiness to let me go behind the scenes of his Bengaluru establishment, which went viral last year when cricketer Virat Kohli stopped by to get puffs for his actor-wife Anushka Sharma. It would take me two more months of back-and-forth calls to finally make it to his baking unit.

Nostalgic days

Binu's father, entrepreneur P M Thomas, started Thom's as a cafe and restaurant in 1970. Now, Binu and his brother Biju run the establishment. It has undergone a few changes since, but the taste and quality of their mutton puff, mutton *samosa*, plum cake and white bread haven't changed since day one, Binu says of the most popular items. They make about 50 sweet and savoury items in a day.

Before the advent of fancy supermarkets, Thom's was my family's go-to destination during Ramzan. My mum and I would grab imported items like Nestlé cream and Worcestershire sauce that only Thom's stocked back then. After loading up our cart, we'd stroll to the bakery section to get some goodies for Iftar. The doughnuts were a must! So from being a customer for 15 years to now getting to go behind that magical store counter, it felt surreal.

Magical world

Manager Rajeev C ushers me into the baking area and introduces me to Mark, one of the head chefs. "Every day we make about 450 loaves of bread, including white, brown and multigrain. Our plain white bread sells the fastest," Mark tells me. He has been a part of Thom's for about 20 years. That reflects in his familiarity with the space as he moves around effortlessly, supervising the making of breads, cookies, and puffs.

On my first visit, I get to witness breadmaking. It begins with the meticulous measuring of ingredients — flour, water, oil, yeast, and salt. These are then combined and kneaded into a supple dough and set aside for almost an hour to rise. The dough is then deftly shaped into loaves of equal weight and placed into greased moulds. These are now ready to enter the magical world of the oven.

The atmosphere inside the bakery is one of camaraderie. The employees share glances and smiles between tasks. Around 12.30 pm, the bread emerges from the oven, warm and with a golden crust. *I love devouring a freshly baked slice of bread that crumbles between my fingers. The variety of things it can be filled with is another thing I love about the bread.*

Sorry for digressing again. I see multi-storeyed trays being wheeled around. In some, loaves of bread and buns are kept for proofing. In some, baked goodies are kept for cooling.

I am beginning to realise what makes a bakery 'iconic'. It's the bakers. They are the beating heart of a bakery. They work in sync to blend science, art and alchemy. Their hands knead life into the dough, their eyes keenly mind the temperatures, and their instincts turn flour and fire into fluffy goodness.

The team of 16 head chefs, assistant chefs and helpers at Thom's is a diverse mix. Some are Bengalureans and some, like Shrimanth Bose, hail from West Bengal. "I was always interested in baking. A friend told me that Bengaluru has a big bakery culture, so I came here in search of a job. I took up small gigs to learn the basics," Shrimanth says as he spreads minced mutton on slabs of pastry dough to make spicy mutton rolls.

I saw female staff in the store front but none in the bakery area.



Bumpy ride

Nobody on the baking floor is as vocal about their passion for baking. It is just a job for them, I gather. "We follow recipes. We follow a daily schedule. We start with the puffs, we get big orders out of the way and we then do standard goodies for the store," Vignesh tells me while rolling croissants. "But we do love making plum cakes," Namesh chips in.

However, I see that passion in their bosses. Binu and Biju had to cut short their education to take over the business when their dad passed away in 1989. They were 19 and 21 respectively. Talking of Binu, when he is not working, he watches cooking videos and shows like 'MasterChef'. "If I find some recipe interesting, I talk to my chefs. My nephew Atul is also enthusiastic about the business and likes coming up with new recipes," he says.

Brainstorming for new recipes, being surrounded by sinful confectioneries, and seeing customers smile as they bite into a fluffy doughnut you make — what's not to like about working in a bakery? Alas! That's not how it plays out in reality.

"We start working around 6 am by laminating the dough to make pastry items later in the day. The laminated dough is left to rest for two hours. In the meantime, other workers start prepping the fillings for savoury items. Then, one by one, different doughnuts are prepared and assembly begins. We barely get to catch a break, plus there is no room for mistakes," explains Mark.

This kind of pressure is new to me. When I bake at home, I don't have my job on the line and a mistake can sometimes be a boon. One time, I was making the typical Iyengar bakery honey cake. I messed up the measurements and incorporated too much air into the batter. What should have been a juicy sponge cake turned out to be a bland chiffon cake. Luckily, my friends loved the texture and polished it off. Can you imagine this happening at a popular bakery?

Even Thom's 53-year journey has been a bumpy one. Biju says, "Not many know that Thom's was a full-blown restaurant and we had to shut it down after our father's death. This was due to some union problems. But we managed to keep the bakery and a small supermarket running."

Their clientele has also dwindled since the pandemic. "Only on weekends, we have a good crowd. On weekdays, many times our bakery items have remained unsold. Some of the old clientele are no longer around and new customers are a floating crowd," explains Binu.

Schools in the neighbourhood are a loyal bunch though. "They're one of the reasons we don't raise our prices even if the tomato or something else becomes costlier. Even if we increase the price of an item by Rs 10, they'll be unhappy," Binu shares.

Still, Thom's remains busy on most days. So much so that the staff barely has time to notice who is visiting, whether commoners or celebs like Deepika Padukone. "We come to know which celebrity visited us later, through social media. That's what happened during Virat Kohli's visit (when the cashier failed to recognise him)," says Binu.

3-minute challenge

Given that I have only ever baked at home for my family and friends, I am nervous to bake in a commercial kitchen. Luckily, I don't have to start my shift at 6 am. I am called at 10 am so that they can get some big orders out of the way.

As I stroll into Thom's the next day, Mark tells me that I will be making sausage rolls and a cake. We begin at once. Mark mixes the dough and Shrimanth helps me knead and roll the dough. "You aren't applying enough pressure," the two bakers interrupt me at the same time and ask me "to give it my all". Rolling out the pastry dough is a balance of precision and finesse. The pastry dough can't be too thin as it can tear. And it can't be too thick as it can go undercooked. With that advice in mind, I take a giant rolling pin and roll a big blob of dough into a rectangle, 1 cm thick. Next, I cut small rectangles from it using a cutter, place the sausages and a filling of onions in spiced tomato sauce, and roll them into perfect logs.

A sense of accomplishment swells inside me as we assemble the rolls, brush them with egg wash, sprinkle sesame seeds, place them on the baking trays and watch them puff up.

Biting into a freshly baked sausage roll is a revelation. I understand why iconic bakeries are able to repeat their magic day after day. Precision, discipline, giving each process the time it deserves, and understanding the science of each ingredient (bread dough has more gluten than bun dough) are some secrets to their success.

I am told the orders are increasing and, for my next task, I need to choose between baking and decorating a cake in the interest of time. I choose the latter as I already know how to make buttercream flowers and intricate motifs with icing sugar.

I am assigned to work under assistant chef Arif on the second floor. The air here is thick with the scent of vanilla, butter, and warm dough. Bakers with flour-dusted aprons are working on croissants and cakes with razor-sharp focus.

I'm ushered into Arif's air-conditioned 'cabin', which can accommodate three people to stand and decorate cakes. Arif is in his 20s like me. I challenge him to a bake-off. We'll have the same ingredients and the one with the best design wins, I propose. "It takes me three minutes to decorate a cake," he says. I drop the idea. I know I can't beat that.

Picking up the offset spatula, I use some whipped cream to sandwich the two layers of cake. Next, I give it a crumb coat and begin smoothing out the edges. Despite having baked at least a hundred cakes, I am nervous today and I am looking for Arif's approval at each step. My hands are shaking, which Arif notices. He guides me to the next step, a simplified mirror glaze. I place white chocolate hearts on top to finish off that vanilla-strawberry cake. This definitely takes me more than three minutes.



Mark, one of the head chefs, guides the author to make sausage rolls. Decorating a cake was her second task. DH PHOTOS BY B H SHIVAKUMAR



Every day, Thom's makes about 450 loaves of bread, including white, brown and multigrain.



They make *samosas* with three fillings — potato, chicken and mutton.

Bangalore bakeries, a throwback

The bakery scene took off in Bengaluru during the colonial era. Started to cater to the needs of the Britishers, these bakeries focused on making bread, biscuits and cakes and followed traditional European recipes. Names like Albert Bakery opened in Fraser Town in 1902 and are carrying on that legacy since.

"From Albert to Koshy's, you'll find many bakeries in the cantonment area. S P Bakery and Thomson's are smaller bakeries in the area but they make the best bread," says Aslam Gafoor, food and hospitality professional based in Bengaluru.

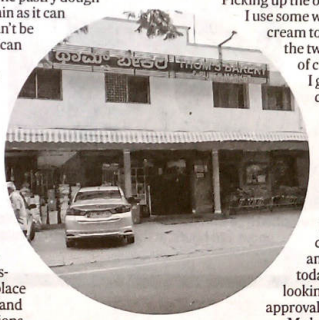
These bakeries didn't follow the Iyengar bakery model. That is, they stuck to making simple and authentic European-style fare.

The Iyengar bakery model, however, introduced items like *khara* buns, vegetable puffs, and honey cakes, by fusing Indian flavours with Western ones.

The first Iyengar bakery is said to have opened in Bangalore in 1898. "Called B B Bakery, it was started by H Thirumalachar. It is the same family that runs V B Bakery in V V Puram," says food blogger Vinay Nagaraju.

But it was the success of British-style bakeries in the following decades that inspired Iyengar bakeries to open in a big way in the 1970s and 80s.

Prem Koshy, owner of Koshy's, the first establishment in the city to have a fully automated bakery for breadmaking, outlines the differences between the two models. "The Iyengar bakeries added a lot of sugar to their breads and buns. They had milk breads, sweet breads and everything was very sweet. They were trying to satisfy the local palate. Moreover, Iyengar bakeries did not package their items until recently. But (cantonment) bakeries like Fathima and Koshy's always used to package and sell pre-sliced breads," he says.



Thom's Bakery and Supermarket started in 1970.

Like this story? Email: dhonsat@deccanherald.co.in



Want a slab?

Rashmi Vasudeva visits a factory to see what differentiates craft and industrial chocolate

Chocolate, for me, is sustenance, romance, fantasy, ruin, therapy, life.

It is due to chocoholics like me that Chaitanya Muppala, founder of Distinct Origins and Manam Chocolates in Hyderabad, says he is in the best profession ever. "I sell something that does not need any selling!" Chaitanya is on a self-proclaimed mission to craft high-quality chocolate from Indian cacao, which incidentally, is yet to be recognised as a 'fine flavour cacao'. "Indian cacao trees were planted for bulk production of industrial chocolate, optimised for disease resistance, not flavour," says Muppala, who recently took me on a behind-the-scenes journey of how craft (as opposed to industrial) chocolate is designed.

At Manam's 10,000 sq ft chocolate 'Karkhana' (factory), even as the unmistakable scent of roasting cacao assaults me everywhere, I follow the beans that have arrived from farms in West Godavari after being aged for six to nine months (to develop complexity). At the 'Karkhana', they are first roasted in calibrated temperatures to unlock their natural flavour. Each batch of beans has its own unique notes — fruity, salty, sour, and acidic. The beans are custom roasted, according to what the chocolate maker desires. They are then cracked open and winnowed to separate the husk from the nibs. The nibs are milled in rotating chilled cylinders and if a coarser grind is required, they are emptied into a good-old *idli* grinder and ground for more than 120 hours. This produces a thick mass known as chocolate liquor. This is then taken to the refining room where it is milled in a ball mill to give it that velvety texture. It is then 'conched' — mixed and aerated overnight, which ensures that each particle of cacao solid is suspended in cacao butter to give it consistency. Finally, it is cooled and tempered to create that glossy, snappy piece. This is then presented to the chocolatier, who is at liberty to enrobe it, mould it, craft it, or eat it as is! This, in short, is the bean-to-bar process.



Enrobing, or coating, is a part of the chocolatiering process. CREDIT: DANIEL D'SOUZA





Beans emptied into a mixer. Chocolate nibs are then milled, and poured into an idli grinder. The grinding goes on for about 120 hours, at the end of which chocolate liquor is produced. CREDIT: SIDDHARTH GOVINDAN

Bean-to-bar

Chaitanya does not like the phrase 'bean-to-bar'. "It is a misnomer — craft chocolatiers do not make only bars!" Nevertheless, the admittedly overused phrase signals the minute attention to design, right from bean selection to the packaging that craft chocolate demands. It is this focus on design that differentiates craft from industrial and ensures stunning diversity in form and taste — there are thins, barks, spreads, bonbons, clusters and chocolate on tap, while the resident chef Ruby Islam uses her imagination to experiment with all sorts of flavours, from Chakkarkeli bananas to locally grown jackfruit, dried orange and *pedda rasalu* mangoes. These are then retailed in packages with specially commissioned artwork by visual artist Namrata Kumar.

Essentially, bean-to-bar is where the makers have total control of the entire processing of the chocolate. Most crucially, they do not create from pre-made chocolate, industrial or otherwise. Where the cacao is grown, how it is cleaned, fermented, dried, roasted and then winnowed, churned, mixed, tempered, and ultimately moulded — all make a crucial difference to that little round delight you pop into your mouth. Much like craft beer, artisanal wine and coffee, craft chocolate makers carefully monitor the raw ingredients and produce them in small batches. The aim is to ensure no dip in quality — the primary justification for the premium pricing. For instance, a signature tablet at the outlet costs between Rs 350 and Rs 400 for 80 gm while a box of 5 thins is priced at Rs 150-Rs 200. The more indulgent varieties can cost anything between Rs 700-Rs 800 for a six-piece box.

Evolving tastes, nascent industry

As part of the experience, I participated in a tasting workshop that was revealing, to put it mildly. As Muppala says: "We have all grown up with the taste of Dairy Milk on our tongues — that milk chocolate is an emotion, it's nostalgia and we will never dare diss it. Our attempt is really to keep that kind of joy of chocolate intact while gently nudging the consumer to appreciate how much more chocolate can be!"

He is India's first Level 3 Certified Chocolate Taster, certified by the International Institute of Chocolate and Cacao Tasting, USA, and knows a thing or two about identifying flavours and aromas, which many of us struggle to do. "You need to build an internal reference chart — we often simply crunch into a chocolate without pausing to smell or taste." For instance, one of the single-origin 68% dark cacao tablets sold at the outlet is from the farm of GVS Prasad in West Godavari, (yes, each bar can be traced with a QR code on the package to the farm from which it originated), where he grows cacao along with areca nut, banana and pepper. Keeping a piece of this dark number on my tongue, I closed my eyes and took in the aroma — as the chocolate slowly melted, despite my ignorance, I could discern the fruity notes melding into the spicy intensity. A few minutes later, holding my nostrils tight as instructed, I put another bit of dark chocolate on my tongue. The difference in taste (without the aroma) was palpable — now it was only a bitter piece of cacao that I had to swallow in haste!



"Sensory exclusion blocks your memories of food, which play a huge role in how we perceive taste," says Muppala. As the workshop progressed, I learnt to differentiate between bitter and sour — a crucial bit of knowledge that incredibly enhances your experience, and even managed to (faintly) identify the elusive umami (somewhat akin to the flavour of the 'Chinese' ingredient, monosodium glutamate).

Just as the Indian tongue (like mine) is still evolving in terms of chocolate tasting, the industry too is taking its baby steps. Although the pandemic was a dampener, Indian craft chocolate is finding its own niche. "People want to be innovative in their gifting... there is a hunger to be considered 'refined' in taste and this is where craft chocolate scores," says Muppala. But the challenges are many. Not only is the quality of the cacao in India no great shakes, but cacao farmers are also few and logistical issues remain. Yet, more are jumping in. At present, there are more than 20 craft chocolate companies operating in India. The belief is that, like with coffee, as more consumers begin to appreciate the value of the vast variety in taste and flavour that 'real' chocolate can provide, the demand can only go up. And chocoholics can dole out knowing smiles — they know resistance is futile.

Know your chocolate

Do you know why dark chocolate is dark? Can cacao butter be eaten? And is cacao the same as cocoa? Here's a quick primer.

- Milk chocolate is what we have all grown up munching on. This is chocolate that contains both cacao solids and milk powder or condensed milk — which gives it that creamy, sweet taste.
- Dark chocolate gets its intensity and richness from the high percentage of cacao solids that go into it. Little or no milk is added.
- Cacao butter is the fat that's extracted from cacao beans, a key ingredient in chocolate production as well as in various confectioneries because of the texture and flavour it provides. In its raw form, it can be eaten, but you would not want to.
- White chocolate is basically a mixture of cacao butter, sugar and milk solids. No cacao solids are added here. So, is it still chocolate? You decide!
- Ganache is that smooth creamy filling you find in desserts, mainly as a topping. It is a mixture of chocolate and cream.
- Strictly speaking, cacao is the raw, unprocessed form of cocoa but the two words are often used interchangeably.

(Inputs for box from Chaitanya Muppala and Chef Ruby Islam)

The writer was in Hyderabad at the invitation of Manam Chocolates.