ಚಿಪ್ಪಿಗೂ ಈಗ ಬೆಲೆ ಬಂತು!

ಹಳೆ ಕಬ್ಬಿಣ ಕೇಳುವ ಗುಜರಿಯವರಿಗೂ ಚಿಪ್ಪೇ ಬೇಕು

■ ಸಂತೋಷ್ ಕಾಚಿನಕಟ್ಟೆ ಶಿವಮೊಗ್ಗ
lakshmikanthakumar.boraiah@timesofindia.com

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಸ್ತುವು ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಂದರೂ ಬೇಡಿಕೆ ಕಳೆದುಕೊಂಡಿದ್ದ ಕಲ್ಪವೃಕ್ಷದ ಎಲ್ಲ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಭಾರಿ ಬೇಡಿಕೆ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದು ರೈತರಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಗೃಹಿಣಿಯರಿಗೆ ಆದಾಯ ತಂದುಕೊಡುತ್ತಿದೆ.

ಎಳನೀರು, ಕಾಯಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಅಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲದೆ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಾಯಿ ಮಟ್ಟೆಗೂ ಒಳ್ಳೆದರ ಬಂದಿದೆ. ಯಾವುದಕ್ಕೂ ಬೇಡವಾಗಿ ಊರ ಹೊರಗೆ ಅಥವಾ ತೋಟದ ಗುಂಡಿಗಳಿಗೆ ತುಂಬಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆಯನ್ನು ರೈತರು ಈಗ ಹುಡುಕಿ ಆಯ್ದು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಡಕೆ ಬಳಕ ಅತಿಹೆಚ್ಚು ತೆಂಗು ಬೆಳೆ ಇರುವ ಮಲೆನಾಡು ಮತ್ತು ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೂ ತೆಂಗಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹಿಂದೆಂದೂ ಇಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ.

ಒಂದು ಎಳನೀರಿನ ದರ 60 ರೂ. ದಾಟಿದರೆ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ 1 ಸಾವಿರಕ್ಕೆ 25ರಿಂದ 38 ಸಾವಿರ ರೂ. ಧಾರಣೆ ಇದೆ. ಕೊಬ್ಬರಿ ದರ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ 25ರಿಂದ 28ಸಾವಿರ ರೂ. ಇದೆ. ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪು 28ರಿಂದ 34 ಸಾವಿರ ರೂ. ಇದ್ದರೆ, ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆ ಧಾರಣೆ ಸಾವಿರಕ್ಕೆ 500ರಿಂದ 1ಸಾವಿರ ರೂ. ಇದೆ. ಮಲೆನಾಡು ಮತ್ತು ಅರೆ ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಳೇ ಕಬ್ಬಣ, ಪೇಪರ್, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಬೀದಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದಗುಜರಿಯವರು ಅದಕ್ಕೂ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿ ''ಕೊಬ್ಬರಿ ಚಿಪ್ಪು, ಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಪು; ಎರಡು ಹೊಳಕೆಗೆ 1


ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಚಿತ್ರ

ರೂಪಾಯಿ, ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ 20 ರೂಪಾಯಿ... ಎಂದು ಹಳ್ಳಗಳಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲದೆ ನಗರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೂ ಚಿಪ್ಪು ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಮನೆ ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ತೆಂಗಿನತೋಟ, ತೆಂಗಿನ ಮರ ಇರುವವರು ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಚಿಪ್ಪನ್ನು ನೀರೊಲೆಗೆ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ನೀರೊಲೆ ಇಲ್ಲದವರು ಇರುವವರ ಮನೆಗಳಿಗೆ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಯಾವಾಗ ಗುಜರಿಯವರು ಬೀದಿಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಪು ಕೇಳಿಕೊಂಡು ಬರಲಾರಂಭಿಸಿದರೋ ಆಗಿನಿಂದ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ತೆಂಗು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಪಿನ ಬೆಲೆ ಎರಡು ಹೊಳಕೆಗೆ 3 ರೂ. ಇದ್ದರೆ; ಮಲೆನಾಡು, ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ 1 ರೂ.ಗೆ ಖರೀದಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ತೆಂಗಿನಚಿಪ್ಪು, ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆ ಇದ್ದಿಲು ತಯಾರಿಕೆ ಅಲ್ಲದೆ ವಿವಿಧ ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಪೇಟೆ ಪಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ಕಾಯಿಸಲು ಉರುವಲಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೆಂಚಿನ ಮನೆಗಳು ಹೋಗಿ ಆರ್‌ಸಿಸಿ ಕಟ್ಟಡಗಳು ಬಂದು ನೀರು ಕಾಯಿಸಲು ಸೌರಶಕ್ತಿ, ಗ್ಯಾಸ್ ಗೀಸರ್ ಮತ್ತು ವಿದ್ಯುತ್ ಹೀಟರ್‌ಗಳ ಬಳಕೆ ಆರಂಭವಾದ ಬಳಕ ಚಿಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಕುಸಿಯಿತು. ಹೀಗಾಗಿ ರೈತರು ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಊರ ಹೊರಗಿನ ನಿರ್ಜನ ಪ್ರದೇಶ, ರಸ್ತೆ ಬದಿ, ಹೊಲ ಅಥವಾ ತೋಟದ ಗುಂಡಿಗಳಿಗೆ ತುಂಬುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೇಡಿಕೆ ಏಕೆ?

ತಮಿಳುನಾಡು ಮತ್ತು ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮಟ್ಟೆಗೆ ಭಾರಿ ಬೇಡಿಕೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಈ ಎರಡೂ ರಾಜ್ಯಗಳ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಇದ್ದಿಲು ಮತ್ತು ಪುಡಿ(ಕಾರ್ಬನ್) ಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಇದ್ದಿಲು ಪುಡಿಯನ್ನು ನೀರು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಶುದ್ಧೀಕರಣ, ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ, ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ ಪ್ರಿಂಟರ್‌ಗೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಯಿಮಟ್ಟೆಯಿಂದ ತೆಗೆಯುವ ನಾರಿನಲ್ಲಿ ಹಗ್ಗ ಅಲ್ಲದೆ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಮಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಆದರಿಂದ ಬರುವ ಪುಡಿಯನ್ನು ನರ್ಸರಿಯಲ್ಲಿ ಸಸಿಗಳಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಎರಡೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಕೇರಳ ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳು ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ನರ್ಸರ್‌ಗೆ ಬಿದ್ದುಖರೀದಿ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ.

V-karnataka pg 10

Vijayavani pg 04

ವಿ ರೈತ ಮಿತ್ರ

■ ಮೂಲಂಗಿ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ತುಕ್ಕು ರೋಗ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದು, ಇದರ ನಿರ್ವಹಣೆ ಹೇಗೆ?

| ಮಹೇಶ್ ಹೊಸಕೋಟೆ

ಮೂಲಂಗಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ತುಕ್ಕು ರೋಗ ಕಂಡುಬಂದಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಹಸಿರು ಕಲೆಗಳಾಗಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ, ನಂತರ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿ ಉಬ್ಬಿದ ಗುಳ್ಳೆಗಳಂತೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ರೋಗದ ತೀವ್ರತೆ ಹೆಚ್ಚಾದಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳು ಒಣಗಿ ಉದುರುತ್ತವೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಬೆಳೆಯ ಇಳುವರಿ ಕುಂಠಿತಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ನಿರ್ವಹಣೆ: ಬೆಳೆ ಪರಿವರ್ತನೆ ಮಾಡುವುದು, ರೋಗ ಪೀಡಿತ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಕಿತ್ತು ನಾಶಪಡಿಸುವುದು, ಅವಶ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಮೆಟಾಲಾಕ್ಸಿಲ್ 2 ಗ್ರಾಂ + ಮ್ಯಾಂಕೊಜೆಬ್ 72 ಡಬ್ಲ್ಯುಪಿ 2 ಗ್ರಾಂನಂತೆ ಬೆರೆಸಿ ಸಿಂಪಡಿಸುವುದು.

| ಡಾ. ಕೆ.ಪಲ್ಲವಿ ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ತಜ್ಞರು

ರೈತರ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮಾಹಿತಿ ಕೇಂದ್ರ, ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು. ಇಲ್ಲಿನ ತಜ್ಞರು ಉತ್ತರಿಸಲಿದ್ದಾರೆ. ನಿಮ್ಮ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು 18004250571/ 080-23627889 ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಕರೆ ಮಾಡಿ ತಿಳಿಸಿ ಅಥವಾ 94824 77812 ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ವಾಟ್ಸ್‌ಆ್ಯಪ್ ಮಾಡಿ



Berry, berry good!

The strawberry season is back. A visit to a farm to pluck the fruit is both fun and an opportunity to connect with Nature, says **Deepa Natarajan Lobo**, while presenting two recipes you can try at home

As strawberries make their much-awaited annual return, many families head to the sun-kissed strawberry farms to enjoy an exciting experience of plucking the fruits straight from the vine. Be it on the misty mountains of Mahabaleshwar or Shillong, or closer home – Ooty, Coonoor and even the outskirts of Bengaluru - strawberry picking is a popular form of agro-tourism which gives visitors an opportunity to reconnect with food systems and understand farming and seasonality.

Brian Ammanna, a communications professional, had a memorable strawberry picking experience last year at a farm in north Bengaluru. "For a reasonable price per head, we were taken into the sprawling fields and given instructions on how to pick the best fruits. Armed with a basket, we collected and tasted the delicious produce and took it home at a subsidised fee. It was an experience that both adults and children thoroughly enjoyed," he recollects.

For many families and urban travellers, strawberry-picking offers more than just fresh produce. Vandita Venessa Thomas, an influencer with a small child, loves the many teachable moments that strawberry picking provides. "Kids get to see where food comes from, understand how much effort goes into farming and experience the farm-to-plate journey. Moreover, picky eaters are far more excited to eat the fruit that they selected," she notes. "All in all, it's a lovely experience outdoors that combines fun learning and quality time, offering a refreshing break from screens and indoor routine," she adds.

Berry nutritious!

These red luscious berries aren't just tasty, they are also loaded with Nature's goodness. As Thilaga Manigandan, a consultant nutritionist, puts it, "Strawberries are a low-calorie powerhouse loaded with antioxidants, folate and potassium, and strengthen immunity. The flavonoids in them help keep the brain sharp. The best part is they can be enjoyed in moderation by everyone including heart patients and people with diabetes."

Blush Berry Mousse

What you need:
- For biscuit jaconde
- Three-fourths cup of egg whites
- Five large whole eggs
- Quarter cup of sugar
- One and two-thirds cups of icing sugar
- Two cups of ground almonds
- Half a cup of flour
- Quarter cup of oil

For strawberry mousse cream
- Three-fourth cup of whipping cream 35 per cent
- Quarter cup of sugar
- Two teaspoons of gelatin powder
- One-third cup of strawberry puree
- A tiny pinch of red food colour

For red velvet sponge
- One and a half cups of red velvet premix
- One and a half tablespoons of oil
- Quarter cup of water

For strawberry jelly
- Half a cup of strawberry puree
- Two tablespoons of sugar
- One teaspoon of pectin

Preparation:

Joconde base

Whisk almond flour, icing sugar, eggs and flour until smooth. Fold in whipped egg whites and melted butter.

Bake in a thin layer at 180-degrees C for 10-12 minutes. Cool and brush lightly with strawberry syrup.

Strawberry mousse

Heat strawberry puree with sugar until warm. Add gelatin and dissolve. Cool slightly, then fold in whipped cream. Keep chilled.

Red velvet sponge

Add water and oil to red velvet premix. Pour the batter into a ring, and bake it for 35 minutes at 171-degrees C.

Jelly layer

Boil the strawberry puree and stir it. Add pectin and sugar, blend well. Chill for 2-3 hours to set.

Assembling the layers

Place the joconde base at the bottom and spread a layer of strawberry mousse over it. Gently place the red velvet sponge on top, followed by another thin layer of mousse.

Finish with a layer of jelly to complete the assembly. Top it up with strawberry cream and fresh chopped strawberries. Slice and serve chilled.

Ind Exp pg 15



BY CHEF AAYUSHI BAJAJ

Strawberry Hot Chocolate

What you need:
- For strawberry base
- Six fresh strawberries (or four tablespoons of strawberry puree)
- One and a half tablespoons of sugar (adjust to taste)
- A squeeze of lemon (optional, enhances strawberry flavour)

For hot chocolate
- One cup of milk
- Two tablespoons of fresh cream (optional, for richness)
- 70 gm of white chocolate, chopped
- Quarter teaspoon of vanilla extract
- Two drops of pink food colour (optional)

For garnishing
- Whipped cream
- Freeze-dried strawberry powder or fresh strawberry slices
- White chocolate shavings

Preparation:

Strawberry puree

Add chopped strawberries and sugar in a pan. Cook on low heat for 3-4 minutes till soft and jammy. Blend into a smooth puree (strain if you want a glossy finish). Add a tiny squeeze of lemon to brighten the flavours.

Hot chocolate

Heat milk and cream in a saucepan until steaming (don't boil). Add chopped white chocolate and whisk till melted and smooth.

Stir in vanilla and pink colour (optional).

To combine

Add four tablespoons of strawberry puree to the hot chocolate. Whisk till fully blended and slightly frothy. Pour into a mug, top with whipped cream, sprinkle strawberry powder, decorate with a strawberry heart slice and serve



ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ: ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ದೊರೆಯದ ಎಂಐಪಿ

ಕಡಿಮೆ ದರಕ್ಕೆ ಈಗಾಗಲೇ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ ರೈತರಿಗೂ ಪರಿಹಾರ ನೀಡಲು ಆಗ್ರಹ

• ರಾಮಮೂರ್ತಿ ಪಿ.

ದಾವಣಗೆರೆ: ರಾಜ್ಯದ ಆಯ್ದ ಎಪಿಎಂಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಜನವರಿ 9ರಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶ ದರ (ಎಂಐಪಿ) ಯೋಜನೆಯಡಿ ರೈತರಿಂದ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಖರೀದಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ, ಕಡಿಮೆ ದರಕ್ಕೆ ಈಗಾಗಲೇ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿರುವ ರೈತರಿಗೆ ಇದರಿಂದ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬ ದೂರು ಕೇಳಿಬರುತ್ತಿದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ದರಕ್ಕೆ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿರುವ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಆಗುತ್ತಿರುವ ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ 2025-26ನೇ ಮುಂಗಾರು ಹಂಗಾಮಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯ ಪ್ರವೇಶ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಖರೀದಿಗೆ ಜ.4ರಂದು ಆದೇಶಿಸಿದೆ. ವಿಳಂಬವಾಗಿದ್ದರಿಂದ ಬಹುತೇಕ ರೈತರಿಗೆ ಅನುಕೂಲ ಆಗಿಲ್ಲ ಎಂದು ರೈತರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ರಾಜ್ಯದ ಹಾವೇರಿ, ವಿಜಯನಗರ, ಗದಗ, ಬೆಳಗಾವಿ, ಕೊಪ್ಪಳ, ವಿಜಯಪುರ, ಹಾಸನ, ದಾವಣಗೆರೆ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, ಬಾಗಲಕೋಟೆ ಹಾಗೂ ಧಾರವಾಡ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಎಪಿಎಂಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶ ದರ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಒಟ್ಟು 40 ಲಕ್ಷ ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಖರೀದಿಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಮುಂದಾಗಿದ್ದು, ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಪ್ರಚಾರವನ್ನೂ ನೀಡಲಾಗಿಲ್ಲ ಎಂದೂ ರೈತರು ದೂರಿದ್ದಾರೆ.



ದಾವಣಗೆರೆ ಎಪಿಎಂಸಿಯಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ತೂಕಮಾಡಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಚೀಲಕ್ಕೆ ತುಂಬಿದರು

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ ₹2,150ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟವಾದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ವ್ಯತ್ಯಾಸದ ಮೊತ್ತವನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ಪಾವತಿಸಲಿದೆ. ನಿಗದಿತ ದರಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರೆ ಯೋಜನೆಯ ಪ್ರತಿಫಲ ಸಿಗದು. ರೈತರಿಂದ ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 12 ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗಳಂತೆ ಗರಿಷ್ಠ 50 ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ ಮಾತ್ರ ವ್ಯತ್ಯಾಸದ ದರವನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ ₹1,950ರಂತೆ ಮಾರಾಟವಾದರೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ₹200 ದೊರೆಯಲಿದೆ. ₹2,000ರಂತೆ ಮಾರಾಟವಾದರೆ ₹150 ದೊರೆಯಲಿದೆ. ಇದೇ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ದರ ₹2,150 ದೊರೆಯಲಿದೆ.

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 2025-26ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು 17.64 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಬೆಳೆದಿದ್ದು, 53.80 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಉತ್ಪಾದನೆ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗಿತ್ತು ಎಂದು ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.

ದಾವಣಗೆರೆಯ ಎಪಿಎಂಸಿಯಲ್ಲಿ ಜ.16ರವರೆಗೆ 157 ರೈತರು ಯೋಜನೆಯಡಿ ನೋಂದಾಯಿಸಿದ್ದು, ಒಟ್ಟು 2,591 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳದ ಟೆಂಡರ್ (ಖರೀದಿ) ಮುಗಿದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಎಪಿಎಂಸಿಯಲ್ಲಿ ಶುಕ್ರವಾರ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ₹1,849, ಗರಿಷ್ಠ ₹1,969, ಸರಾಸರಿ ₹1,918 ರಂತೆ ಮಾರಾಟವಾಯಿತು.

'ದಾವಣಗೆರೆ, ಚನ್ನಗಿರಿ, ಹರಿಹರ, ಹೊನ್ನಾಳಿ ಮತ್ತು ಜಗಳೂರು ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಮಿತಿಗಳಿಂದ ಎಂಐಪಿ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸಲಾಗಿದ್ದರೂ ಉತ್ತಮ ದರದ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯೇ ಇಲ್ಲ' ಎಂದೂ ರೈತ ಮುಖಂಡ ಕೊಳೇನಹಳ್ಳಿ ಬಿ.ಎಂ.ಸತೀಶ್ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ನೋಂದಣಿ ಹೇಗೆ?: ರೈತರು ಫ್ರೂಟ್ ಐಡಿ, ಆಧಾರ್ ಕಾರ್ಡ್, ಪಹಣಿ ಹಾಗೂ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಪಾಸ್‌ಬುಕ್ ಪ್ರತಿ ನೀಡಿ ಸಮೀಪದ ಎಪಿಎಂಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಯೋಜನೆಗೆ ನೋಂದಾಯಿಸಬಹುದು. ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟವಾದ ಬಳಿಕ ರಸೀದಿ, ರೈತರ ಪಟ್ಟಿ, ತೂಕದ ಪಟ್ಟಿ, ಗ್ರೇಡರ್ ಸರ್ಟಿಫಿಕೇಟ್, ಆಧಾರ್ ಕಾರ್ಡ್, ಪಹಣಿ ಹಾಗೂ ವ್ಯಾಪಾರದ ಬಿಲ್ ಪ್ರತಿಯನ್ನು ಆಡಳಿತ ಕಚೇರಿಯ ಈ ಟೆಂಡರ್ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು.

ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಖರೀದಿಸಿದ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ರೈತರಿಗೆ ಅಂದೇ ಹಣ ಪಾವತಿಸಿದರೆ, ಸರ್ಕಾರ ನೀಡುವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶ ದರದ ಮೊತ್ತವು ಕೆಲ ದಿನಗಳ ಬಳಿಕ ನೇರ ಪಾವತಿ ಮೂಲಕ ದೊರೆಯಲಿದೆ ಎಂದು ಎಪಿಎಂಸಿಯ ಸಹಾಯಕ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಗಿರೀಶ ನಾಯ್ಕ ತಿಳಿಸಿದರು.

> ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ರೈತರು ಈಗಾಗಲೇ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ರಸೀದಿ, ಎಪಿಎಂಸಿ ದಾಖಲೆ ಆಧರಿಸಿ ಇವರಿಗೂ ಸರ್ಕಾರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯಪ್ರವೇಶ ದರ ಪಾವತಿಸಲಿ
> **ಕೊಳೇನಹಳ್ಳಿ ಬಿ.ಎಂ.ಸತೀಶ್,** ರೈತ ಮುಖಂಡ

'ಮೊದಲೇ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದವರಿಗೆ ಅನ್ಯಾಯ'

'ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಅತಿಸಣ್ಣ ರೈತರು ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ ₹1,500 ರಿಂದ ₹1,700ರಂತೆ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಡಿಮೆ ದರಕ್ಕೆ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ ರೈತರ ಬಗ್ಗೆ ಸರ್ಕಾರದ ಆದೇಶದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವೇ ಇಲ್ಲ' ಎಂದು ರೈತ ಮುಖಂಡ ಹುಚ್ಚವ್ವನಳ್ಳಿ ಮಂಜುನಾಥ್ ಬೇಸರಿಸಿದರು.

'ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 1,28,647 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿತ್ತು. 6,43,235 ಟನ್ ಇಳುವರಿ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಈಗಾಗಲೇ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ ರೈತರಿಗೆ ಸರ್ಕಾರದ ನಡೆಯಿಂದ ಅನ್ಯಾಯವಾಗಲಿದೆ' ಎಂದರು. 'ಸಾಲ ಮಾಡಿ ಬೆಳೆದ ರೈತರು ಕಟಾವಿನ ಬಳಿಕ ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಮೊದಲೇ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿರುವ ರೈತರಿಗೆ ಅಗತ್ಯ ದಾಖಲೆ ಪಡೆದು ಪರಿಹಾರ ನೀಡಲಿ' ಎಂದು ಒತ್ತಾಯಿಸಿದರು.

Prajavani Pg 10

Tejaswi-themed flower show draws large crowds

Hindu Pg 10

Aaron Nair
S.P. Vishnu Saketh Bhattar
BENGALURU

Celebrated Kannada writer and thinker K.P. Poornachandra Tejaswi's deep connection with literature, nature, and the Malnad landscape has taken centre stage at Lalbagh's Republic Day Flower Show, themed 'Tejaswi Vismaya'.

The floral exhibition, which will run till January 26, brings to life the environment he cherished and the many facets of his life.

Inside the Glass House and its surroundings, the displays trace different phases of Tejaswi's life, including his childhood, education, and personal influences. Excerpts from a letter he wrote to his father, Kuvempu, a towering Kannada literary figure, are showcased. There is also information on his mentors and ideological influences, including his contemporaries, Shivaram Karanth and Ram Manohar Lohia, and his parents. His writings on environmental degradation and conservation form the central theme of the exhibition, with several of his books displayed.



The floral installations at the 219th Lalbagh Flower Show.
K. MURALI KUMAR

Outside the Glass House, a heart-shaped horticultural installation and honeybee sculptures near Tejaswi's statue symbolise his ecological concerns. A large red rose elephant installation accompanied by a tortoise has been placed opposite the Glass House near the hill area, which represents his house in the Malnad region.

The exhibition also includes a special display of Karnataka's GI-tagged crops, rare and exotic fruit plants, and an insect exhibit featuring butterflies, honeybees, and beetles, organised under the K.P. Poornachandra Tejaswi Foundation.

This year's theme drew a large number of visitors, many of whom told *The Hindu* that the exhibition brought back memories of books they had cherished. Rashmi M. said the arrangements had been designed in a way that clearly conveyed Poornachandra Tejaswi's legacy.