SATURDAY 02.08.2025 Pg.01

# Expert committee recommends unified varsities for farming disciplines

BENGALURU, DHNS

The Expert Committee on Integration and Re-Organisation of Farm Institutions in Karnataka, headed by former Chief Secretary T M Vijay Bhaskar, has recommended merging the state's agricultural and horticultural institutions into multi-subject universities. The committee's report also lays down guidelines on measures to be adopted to bolster rural development in the state.

Pointing out that universities offering courses in agriculture, horticulture, and other related disciplines were operating in silos for the past 20 years, the committee underscored rising support among stakeholders for creation of varsities that catered to students of all 3 disciplines. The panel opined that such universities could offer students a more integrated vision of agriculture, besides educating them on the many complexities of modern farming.



The University of Agricultural Sciences, Bengaluru, established in 1964, initially offered courses in agriculture, horticulture, veterinary sciences and fisheries.
DH FILE PHOTO

Citing examples of varsities in Tamil Nadu, Punjab and Haryana, the committee said that bringing the disparate disciplines under a single university did not dilute the quality of research conducted at the institutions. Furthermore, the committee recommended incorporating sericulture and forestry research centres in the proposed new varsities, while suggesting addition of veterinary sciences and fisheries in the second phase.

The committee's report also highlighted the benefits of Integrated Farming System (IFS), which is aimed at enabling optimal utilisation of resources.

The University of Agricultural Sciences, Bengaluru, was established in 1964, and initially offered courses in agriculture, horticulture, veterinary sciences and fisheries. However, a number of specialised universities, apart from the UAS, Dharwad, came into being, such as the University of Horticultural Sciences in Bagalkot, and the Karnataka Veterinary, Animal and Fisheries Sciences University in Bidar.

This division triggered calls for reorganising farm varsities, and a committee headed by Dr M N Sheelavantar in 2019 recommended integration to promote inter-disciplinary studies, besides highlighting benefits of broader universities for farmers. Although another panel was constituted in 2023, it did not submit a report. The Vijay Bhaskar-headed panel was subsequently constituted in March this year.

Besides recommending integration, the panel has suggested creating departments for fruit sciences, post-harvest management, besides advising payment of a stipend to students.

To ensure hassle-free administration of such unified varsities, the panel has recommended a rotation policy for the appointment of Vice-Chancellors, wherein experts from agriculture, horticulture, and other disciplines will each have their turn at the helm. To ensure equitable distribution of resources across the various government departments, the panel has recommended placing the University of Agriculture and Horticultural Sciences under the Department of Horticulture, with the concerned minister serving as the Pro-Chancellor.

But the report has not found favour among horticulture experts and veterinarians, the latter of whom feel integration could lead to depletion of funds for research, besides running the risk of deregulation by Indian Veterinary Council.

Given that veterinarians view their field as a medicinal discipline, they resented suggestions to bring it under agriculture. Horticulture experts too want a dedicated varsity.

Deccan Herald Pg.06

Samyuktha Karnataka Pg.06

ಬೆಳೆಗಾರರಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಕುಸಿತ ಭೀತಿ | ವಾಮಮಾರ್ಗದ ಮೂಲಕ ಭಾರತಕ್ಕೆ? | ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಒತ್ತಾಯ

# ವಿಜಯಪುರಕ್ಕೆ ಚೀನಾ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಪ್ರವೇಶ ಆತಂಕ

ನವೀದ್ ಅಂಜುಮ್

ಸಂ.ಕ.ಸಮಾಚಾರ ವಿಜಯಪುರ

ಅನೇಕ ದಶಕಗಳ ನಂತರ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಲೆ ಸ್ಥಿರತೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಚೈನಾ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಅಕ್ರಮವಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಪ್ರವೇಶಿಸುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ಸುದ್ದಿ ಹರಡಿದ್ದು, ಬೆಳೆಗಾರರು ಮತ್ತೆ ಆತಂಕದ ಕಾರ್ಮೋಡ ಎದುರಿಸುವಂತಾಗಿದೆ.

ವಿಶೇಷವಾಗಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕಣಜವಾಗಿರುವ ವಿಜಯಪುರ, ನೆರೆಯ ಸಾಂಗ್ಲಿ ಮೊದಲಾದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಳೆ ಬಾಹುಳ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಆತಂಕ ಎದುರಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸರಿಸುಮಾರು 2 ಲಕ್ಷ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ, ಅದರಲ್ಲಿ ವಿಜಯಪುರದಲ್ಲಿಯೇ ಸರಿಸುಮಾರು 50 ಸಾವಿರ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಚೈನಾ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯ ನೇರ ಹೊಡೆತ ವಿಜಯಪುರ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿಯ ಮೇಲೆ ಬೀಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ.

ವಿಜಯಪುರ ಮೊದಲಾದ ಕಡೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಲೆ ಕೆಜಿಗೆ 500 ರೂ.ಗಿಂತ ಅಧಿಕ. ಆದರೆ ಕಳಪೆ ಗುಣಮಟ್ಟದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಚೈನಾ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಲೆ ಕೆಜಿಗೆ 200 ರೂ.ಗಳಿಂದ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೂ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಬೆಲೆ ತಗ್ಗಿಸುವ ಹಂತಕ್ಕೆ ರೈತರು ತಲುಪಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಳಸಂತೆಯ ಮೂಲಕ ಚೈನಾ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತದೆ. ಅಫ್ಘಾನಿಸ್ತಾನ, ನೇಪಾಳ ಮೂಲಕ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಬದಲಾಯಿಸಿ ವಾಮ ಮಾರ್ಗದ ಮೂಲಕ ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದೆ ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತಿದೆ.



**ಸಾಂಗ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ಹೋರಾಟಕ್ಕೆ ಸಜ್ಜು**

ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷವೂ ಸರ್ಕಾರದ ಗಮನಸೆಳೆಯುವ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಳೆಗಾರರು ಈ ಬಾರಿಯೂ ಈ ಕುರಿತು ಗಂಭೀರ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳುವಂತೆ ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಒತ್ತಾಯಿಸಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ. ನೆರೆಯ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಸಾಂಗ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ಹಂತದ ಹೋರಾಟ ನಡೆಯಲಿದ್ದು, ನಂತರ ವಿಜಯಪುರದಲ್ಲಿಯೂ ಬೃಹತ್ ಹಂತದ ಹೋರಾಟ ಸಂಘಟಿಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ಗ್ರೇಪ್ ಗ್ರೋವರ್ಸ್ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಘಟಕದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಭೀಮಸೇನ ಕೋಕರೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು.

**ಕೇಂದ್ರ ಸಚಿವದ್ವಯರೊಂದಿಗೆ ಜಿಗಜಿಣಗಿ ಮಾತುಕತೆ**

ಚೈನಾ ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿಯ ಅಕ್ರಮ ಆವಕವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿರುವ ಸಂಸದ ರಮೇಶ ಜಿಗಜಿಣಗಿ ಈ ಕುರಿತು ಕೇಂದ್ರ ಸಚಿವರೊಂದಿಗೆ ಮಹತ್ವದ ಮಾತುಕತೆ ಸಹ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೇಂದ್ರ ಸಚಿವ ಪಿಯೂಷ್ ಗೋಯೆಲ್ ಹಾಗೂ ಕೇಂದ್ರ ವಿದೇಶಾಂಗ ಸಚಿವ ಡಾ.ಜೈಶಂಕರ್, ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಚಿವ ಪಿಯೂಷ್ ಗೋಯೆಲ್ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚೆ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ.

'ದ್ರಾಕ್ಷಿಯ ನಾಡೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿರುವ ವಿಜಯಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 35,000 ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಳೆದ ಹತ್ತು ವರ್ಷದ ನಂತರ ಮೊದಲ ಬಾರಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿತವಾಗಿರುವುದು ರೈತರಲ್ಲಿ ಸಂತಸ ಮೂಡಿದೆ. ಆದರೆ, ಕೆಲವರು ನೇಪಾಳ ಮೂಲವಾಗಿ ಚೈನಾದಿಂದ ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಸಂದೇಹ ಮೂಡಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿ ಸದನದ ವಿರಾಮ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಚಿವದ್ವಯರನ್ನು ಭೇಟಿ ಮಾಡಿ ಈ ವಿಷಯದ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚೆ ನಡೆಸಿರುವೆ' ಎಂದು ಜಿಗಜಿಣಗಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಅಷ್ಟೇ ಇಲ್ಲದೇ ಈ ರೀತಿ ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬಂದಿರುವ ಮಾರಾವೆ ಒದಗಿಸಿದರೆ ಕಠಿಣ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ಭರವಸೆ ಸಹ ಉಭಯ ಸಚಿವರಿಂದ ದೊರಕಿದೆ ಎಂದು ಅವರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

**ಆತಂಕ ಬೇಡ : ಸಂಸದ**

'ಚೈನಾದಿಂದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಆಮದಾಗುತ್ತಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಸುಳ್ಳು ಪುರಾವೆಗಳನ್ನು ಹಬ್ಬಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ಬೆಲೆ ಕೆಡಿಸಲು ಈ ರೀತಿಯ ಸುಳ್ಳನ್ನು ಹಬ್ಬಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಎದೆಗುಂದದೇ ತಾವು ಬೆಳೆದ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ನಿಗದಿತ ಬೆಲೆಗಿಂತ ಕೆಳಗಡೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಾರದು'.

ರಮೇಶ ಜಿಗಜಿಣಗಿ | ಸಂಸದರು

Udayavani Pg.06

# 4 ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಿಂದ 4,942 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಮಾವು ವಿದೇಶಕ್ಕೆ ರಫ್ತು

## ಬಂಗನಪಲ್ಲಿ, ಆಲ್ಫೊನ್ಸೋ ಮಾವು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಾರಾಟ

■ ಉದಯವಾಣಿ ಸಮಾಚಾರ



**ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ:** ಈ ವರ್ಷ ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಬರೋಬ್ಬರಿ 4,942 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ನಷ್ಟು ಮಾವು ವಿವಿಧ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಆಗಿ ಕೋಟ್ಯಂತರ ರೂ. ವಹಿವಾಟು ನಡೆಸಲಾಗಿದೆ.

ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದಲೇ ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ಮಾವು ರಫ್ತಾಗಿದ್ದು ಜೂನ್ 30ರ ಅಂತ್ಯಕ್ಕೆ 4,942 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ತರಹೇವಾರಿ ಮಾವು ವಿವಿಧ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪೈಕಿ ಸ್ವಿಜರ್ಲೆಂಡ್‌ಗೆ 1,080 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ನಷ್ಟು ಬಗನಪಲ್ಲಿ ಮಾವು ರಫ್ತಾಗಿದೆ. ದುಬೈಗೆ 1,200 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ರಫ್ತಾಗಿದೆ. ಫ್ರಾನ್ಸ್‌ಗೆ 950 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಮಾವು ರಫ್ತು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾಗೆ 519 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಆಲ್ಫೊನ್ಸೋ ಹಾಗೂ 519 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಮಲ್ಲಿಕಾ ಮಾವು ರಫ್ತು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾವು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹಾಗೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿಗಮದ ಹಿರಿಯ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕ ಬೆಳೆಗಾರರು ಒಟ್ಟು 16.5 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ನಷ್ಟು ಮಾವು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ 35.4 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಹಣ ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಕೂಡ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

Vishwavani Pg.10

▸▸ ರೈತರಿಗೆ ಬೆಳೆ ಇಳುವರಿ ಕುಸಿತದ ಆತಂಕ ▸▸ ಗೊಬ್ಬರದ ಬಗ್ಗೆ ಆತಂಕ ಬೇಡವೆಂದ ಡಿಸಿ

# ನಿಲ್ಲದ ಗೊಬ್ಬರ ಗದ್ದಲ, ನೀಗದ ಯೂರಿಯಾ ಕೊರತೆ



ಜಿಲ್ಲಾ ನೋಟ

ಗಣೇಶ್ ಕಮ್ಮಾಪುರ





**ದಾವಣಗೆರೆ:** ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಇನ್ನಿತರ ಬೆಳೆಗೆ ಮೇಲು ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ತಳಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರದ ಅಭಾವದಿಂದ ರೈತರು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಸಂಕಷ್ಟಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿದ್ದಾರೆ.

ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ, ಬಿಳಿಜೋಳ, ತೊಗರಿ ಸೇರಿ ಇತರೆ ಬೆಳೆಗಳ ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿದ್ದು, ಈಗ ಈ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಮೇಲು ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಯೂರಿಯಾ ಬೇಕಿದೆ. ಜತೆಗೆ, ಭತ್ತದ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯೂ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಆರಂಭಗೊಂಡಿರುವ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಕೆಳಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಯೂರಿಯಾ ಬೇಕೇಬೇಕು. ಆದರೆ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿ ಎಲ್ಲೂ ಯೂರಿಯಾ ರಸಗೊಬ್ಬರ ದೊರೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ, ಇದರಿಂದ ಅನ್ನದಾತರಿಗೆ ಮುಂದೇನು? ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಮನೆಮಾಡಿದೆ.

ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಬಳಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತು ನೀಡುವಲ್ಲಿ ಸರಕಾರ ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರ ಪೂರೈಕೆ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದ್ದು ಅಭಾವ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಈ ಬಾರಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಸಮೃದ್ಧ ಮಳೆಯಾಗಿದ್ದರಿಂದ ರೈತರು ಅದೇ ಖುಷಿಯಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಕಾರ್ಯ ಮುಗಿಸಿದ್ದರು. ಆದರೀಗ, ಗೊಬ್ಬರ ಅಭಾವದಿಂದ ಬೆಳೆ ಇಳುವರಿ ಇಳಿಮುಖ ವಾಗುವ ಆತಂಕ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ.

### ಹರಳು ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ

ಈ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ರೈತರು ಹರಳು ರೂಪದ ಯೂರಿಯಾ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಬಳಸಿದ್ದರಿಂದ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದಿರುವ ಯೂರಿಯಾ ರಸ ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾದ ದ್ರವ ರೂಪದ ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ.

### ಮನವೊಲಿಕೆಗಿಲ್ಲ ಮನ್ನಣೆ

ದ್ರವ ರೂಪದ ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ನ್ಯಾನೋ ದ್ರಾವಣ ಬಳಕೆಯಿಂದ ಅನಗತ್ಯ ವೆಚ್ಚಕ್ಕೆ ಕಡಿವಾಣ ಬೀಳಲಿದೆ. ಸಾಗಣೆ ವೆಚ್ಚ, ಕೂಲಿಯಾಳು ಹಾಗೂ ಕೃತಕ ಅಭಾವದಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ದರ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ಹೊರೆಗಳು ತಪ್ಪುತ್ತದೆ. ಜತೆಗೆ, ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಡ್ರೋನ್ ಮೂಲಕ ಸಿಂಪಡಿಸುವುದರಿಂದ ಎಲ್ಲ ಎಲೆಗಳಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಬೀಳುವುದರಿಂದ ಇಳುವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಹಕಾರಿ. ಹಾಗಾಗಿ, ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಬಳಸಿಗೆ ಮುಂದಾಗುವಂತೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಪ್ರಚಾರದ ಜತೆ ಮನವೊಲಿಸುವ ಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೂ ರೈತರು ಮಾತ್ರ ಇನ್ನೂ ಯೂರಿಯಾ ರಸಗೊಬ್ಬರವೇ ಬೇಕೆಂದು ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

**15 ಎಕರೆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿ ಎಡೆಕುಂಟೆ ಸಹ ಹೊಡೆದಿರುವೆ. ಈಗ ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಲೇಬೇಕು. ಆದರೆ, ಎಲ್ಲೂ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಅಂಗಡಿಯವರು ಯೂರಿಯಾ ಬದಲು ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಇದೆ. ಇದನ್ನೇ ಬಳಸಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ, ಹೊಸದಾಗಿ ಬಂದಿರುವ ನ್ಯಾನೋ ಬಳಸಿ ಬೆಳೆಗೆ ಏನಾದರೂ ತೊಂದರೆಯಾದರೆ ಯಾರು ಜವಾಬ್ದಾರಿ?**

**–ಕುಬೇರಪ್ಪ,** ರೈತ ಮಾಯಕೊಂಡ

**ಕಳೆದ ಬಾರಿ ದರ ಕುಸಿತ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ರೈತರು ನಷ್ಟಕ್ಕೀಡಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬಾರಿ ಉತ್ತಮ ಮಳೆಯಿಂದ ಮೆಕ್ಕೆಜೋಳ, ತೊಗರಿ ಮತ್ತಿತರ ಬೆಳೆ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಯೂರಿಯಾ ಕೊರತೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಗೆ ಅಡಚಣೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದ ರೈತರು ಮತ್ತೆ ಸಂಕಷ್ಟಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿದ್ದು, ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ, ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು ಕೂಡಲೇ ಕ್ರಮಕೈಗೊಂಡು ಸಮರ್ಪಕ ಯೂರಿಯಾ ಒದಗಿಸಬೇಕು.**

**–ಸತೀಶ್ ಕೊಳೆನಹಳ್ಳಿ,** ರೈತ ಮುಖಂಡರು

**ಮಾರಾಟಗಾರರು ಅನಮಸ್ಕವಾಗಿ ಗೊಬ್ಬರ ದಾಸ್ತಾನಿಟ್ಟಲ್ಲಿ ಕಾನೂನು ಕ್ರಮ ಜರುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ರೈತರೂ ಕೂಡ ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಬಳಕೆಗೆ ಮುಂದಾಗಬೇಕು. ಕೆಲವು ಮಾರಾಟಗಾರರು ಕೃತಕ ಅಭಾವ ಸೃಷ್ಟಿಸಿ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ವರದಿ ಬಂದಿದೆ. ಅಂಥವರ ಬಗ್ಗೆ ದೂರು ನೀಡಿದರೆ ಕ್ರಮ ವಹಿಸಲಾಗುವುದು.**

**–ಗಂಗಾಧರಸ್ವಾಮಿ,** ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ

**ರೈತರು ಫಸಲಿನ ಹೆಚ್ಚು ಇಳುವರಿ ತೆಗೆಯಲು ಬೆಳೆ ಪರಿವರ್ತನೆ ಪದ್ಧತಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ದ್ವಿದಳಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆದರೆ ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ರಸಗೊಬ್ಬರದ ಮೇಲಿನ ಅವಲಂಬನೆ ತಪ್ಪುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ, ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ನ್ಯಾನೋ ಯೂರಿಯಾ ಬಳಸಬಹುದು. ಇದು ನೇರವಾಗಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿ ಸಾಧ್ಯ.**

**– ಶ್ರೀಧರಮೂರ್ತಿ,**
ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ (ಕೃಷಿ)

### ಅಂಗಡಿಗಳಿದ್ದರೂ ಅಲಭ್ಯ

ದಾವಣಗೆರೆ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಹಾಗೂ ಖಾಸಗಿ ಮಳಿಗೆ ಸೇರಿ 3 ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಹೆಚ್ಚು ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜ ಮತ್ತು ರಸಗೊಬ್ಬರ ಮಾರಾಟಗಾರರ ಅಂಗಡಿಗಳಿವೆ. ಈ ವಾರದಲ್ಲೇ 2 ಸಾವಿರ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಯೂರಿಯಾ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಪೂರೈಕೆಯಾಗಲಿದೆ ಎಂದು ಸ್ವತಃ ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿಗಳೇ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೂ, ಅನೇಕ ಅಂಗಡಿ ಅಲೆದರೂ ಯೂರಿಯಾ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಮಾತ್ರ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಖರೀದಿಗೆ ಬಂದ ರೈತರು.

### ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ

ಸರಕಾರ 267 ರೂ.ಗೆ 45 ಕೆಜಿಯ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಚೀಲ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ, ಅನೇಕ ಮಾರಾಟಗಾರರು ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರ ಇಲ್ಲವೆನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಗೊಬ್ಬರ ಸಿಗುತ್ತೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂಬ ಆತಂಕದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ತೆತ್ತಾದರೂ ಖರೀದಿಸುವ ಧಾವಂತದಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ ರೈತರು. ಇದನ್ನೇ ಬಂಡವಾಳವಾಗಿಸಿಕೊಂಡ ಕೆಲ ಮಾರಾಟಗಾರರು 350 ರೂ. ನಿಂದ 450 ರೂ. ವರೆಗೆ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ದರಕ್ಕೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ರೈತ ಮುಖಂಡ ಸತೀಶ್ ಕೊಳೆನಹಳ್ಳಿ ಆರೋಪಿಸುತ್ತಾರೆ.

### ಆತಂಕ ಬೇಡ

ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ನೀರಾವರಿ ಭತ್ತದ ಬೆಳೆಗೆ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಮಾರಾಟಗಾರರು ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ದಾಸ್ತಾನಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಗೊಬ್ಬರ ಇಲ್ಲವೆಂದು ರೈತರನ್ನು ಸಾಗ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮಾರಾಟಗಾರರು ರೈತರಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡದೇ ದಾಸ್ತಾನಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವಂತಿಲ್ಲ, ದಾಸ್ತಾನಿಟ್ಟಿರುವ ಗೋದಾಮುಗಳನ್ನು ತಹಸೀಲ್ದಾರ್‌ಗಳು, ಉಪ ವಿಭಾಗಾಧಿಕಾರಿಗಳು, ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಪರಿಶೀಲನೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ರೈತರು ಆತಂಕ ಪಡುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದು ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ ಅಭಯ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

### ಬೇಕೇ ಬೇಕು ಯೂರಿಯಾ

ರೈತರ ಸಂಕಷ್ಟ ಮುಂದಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಿಜೆಪಿ ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಂತ ಹೋರಾಟಕ್ಕಿಳಿದಿದ್ದು, ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಡದೇ ರೈತರ ಹೊಟ್ಟೆ ಮೇಲೆ ತಣ್ಣೀರು ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕುತ್ತಿರುವ ರಾಜ್ಯ ಸರಕಾರದ ನಡೆ ಖಂಡನೀಯ. ತನ್ನ ತಪ್ಪನ್ನು ಕೇಂದ್ರ ಸರಕಾರದ ಮೇಲೆ ಗೂಬೆ ಕೂರಿಸುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಆರೋಪಿಸಿ ಬಿಜೆಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಭಟನೆ ನಡೆಸುತ್ತಲೇ ಇದೆ.

# ತೆಂಗು ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಔಷಧ ಸಿಂಪಡಣೆ

## ಹೈಡ್ರಾಲಿಕ್ ಲಿಫ್ಟ್ ಮೂಲಕ ಗರಿಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿ | ರೈತರ ಸಮಸ್ಯೆ ಬಗೆಹರಿಸಲು ತೋಟಗಾರಿಗೆ ಇಲಾಖೆ ಕ್ರಮ

ಸಂ.ಕ. ಸಮಾಚಾರ, ಚನ್ನಪಟ್ಟಣ

ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 15 ಲಕ್ಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳು ರೈತರ ಬದುಕಿನ ಜೀವನಾಡಿಗಳಾಗಿದ್ದು, ಕಳೆದೊಂದು ದಶಕದಿಂದ ಎರಡು ಮೂರು ತರಹದ ರೋಗಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿ ರೈತರು ಸಂಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸುವಂತಾಗಿದೆ ಎಂದು ಶಾಸಕ ಸಿ.ಪಿ. ಯೋಗೇಶ್ವರ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರು.

ತಾಲೂಕಿನ ಮಂಕುಂದ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳಿಗೆ ತಗಲುವ ರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಹೈಡ್ರಾಲಿಕ್ ಲಿಫ್ಟ್‌ನಿಂದ ಔಷಧಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಲು ಚಾಲನೆ ನೀಡಿ ಮಾತನಾಡಿದ ಅವರು, ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳಿಗೆ ಕಪ್ಪು ತಲೆ ಹಾಗೂ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆ ರೋಗದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳ ಉಳಿವಿಗಾಗಿ ಈಗ ಇಲಾಖೆಯ ವತಿಯಿಂದ ಔಷಧಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಸಿಂಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದರು.

ಈಗ ಸಿಂಪಡಿಸುತ್ತಿರುವ ಔಷಧದಿಂದ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳು ನಿವಾರಣೆ ಆದರೆ ಅದನ್ನು ರಾಜ್ಯಕ್ಕೂ ವಿಸ್ತರಣೆ ಮಾಡಲು ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಈ ಔಷಧ ಬೇವಿನ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಗೂ ಸೋಪುಗಳಿಂದ ಸಿಂಪಡಿಸಲಾಗುವುದು ಇದರಿಂದ ಯಾವುದೇ ತೊಂದರೆ ಬೇರೆ ಮರಗಳಿಗಾಗಲಿ ಸಿಂಪಡಿಸುವವರಿಗಾಗಲಿ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಒಂದು ಕೋಟಿ ರೂ. ಅನುದಾನ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗಿದೆ ಅದರ ಮೂಲಕ ನಿವಾರಣೆ ಮಾಡಲು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಯತ್ನ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.



ತಾಲೂಕಿನ ಮಂಕುಂದ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳಿಗೆ ತಗುಲುವ ರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಹೈಡ್ರಾಲಿಕ್ ಲಿಫ್ಟ್‌ನಿಂದ ಔಷಧಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಲು ಶಾಸಕ ಸಿಪಿ ಯೋಗೇಶ್ವರ್ ಚಾಲನೆ ನೀಡಿದರು. ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಮಂಜುನಾಥ್, ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿ ಸದಸ್ಯ ಧರ್ಮ ಇತರರಿದ್ದರು.

ಈ ಸಿಂಪಡಣೆಯಿಂದ ತೆಂಗು ಮತ್ತು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಲಿದ್ದು, ಇದರ ನಂತರ ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ಯಂತ್ರದ ಮೂಲಕ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ನೀರಾ ಕೆಳಗಿಳಿಸಲು ತಯಾರಿ ನಡೆದಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು

ಕಪ್ಪು ತಲೆ ಬಿಳಿ ಚಟ್ಟೆಗೆ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ರೈತರು ಲಕ್ಷಾಂತರ ರೂ. ವೆಚ್ಚ ಮಾಡುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಎದುರಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಈಗ ಇಲಾಖೆಯ ಅನುದಾನದಿಂದ ಮಾಡುವ ಒಂದು ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿರುವ ಈ ರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಹಾಗೂ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳ ಉಳಿವಿಗಾಗಿ ಇದೊಂದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಎಂದು ಹೇಳಿದ ಅವರು, ರೈತರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಸರ್ಕಾರದ ಅನುದಾನ ವನ್ನು ತರಲು ಚರ್ಚೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಯಾರೂ ಕೂಡ ಆತಂಕಪಡುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದರು.

ತಾಲೂಕು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಮಂಜುನಾಥ್, ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿ ಸದಸ್ಯ ಧರ್ಮ, ಮಂಕುಂದ ನಂದ, ರಮೇಶ್ ಗೌಡ, ರಂಜು, ನಾರಾಯಣಗೌಡ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ಮುಖಂಡರು ಹಾಜರಿದ್ದರು.

### ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಸಿದ್ಧ

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಜಿಲ್ಲಾ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಮುನೇಗೌಡ ಮಾತನಾಡಿ, ತೆಂಗು ಬೆಳೆಗಾರರ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಇಲಾಖೆಯ ಅನುದಾನವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಇದರ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಔಷಧಿ ಸಿಂಪಡಿಸಲು ಒಂದು ತಂಡವನ್ನು ರಚನೆ ಮಾಡಿ ತರಬೇತಿ ನೀಡಿದ ನಂತರ ಅವರ ಮೂಲಕ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿರುವ ತೆಂಗಿನ ಮರಗಳ ರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆ ಮಾಡಿ ರೈತರ ಸಂಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ದೂರ ಮಾಡಲು ಸಿದ್ಧರಾಗಿದ್ದೇವೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

**Samyuktha Karnataka Pg.04**

ಅಮ್ಮನ ಕೈ ರುಚಿ | ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಇಲ್ಲದೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿದೆ ESS BEE ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು | 2 ಕೋಟಿ ರು. ತಲುಪಿದ ವಾರ್ಷಿಕ ವಹಿವಾಟು

# ಅಮ್ಮ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮಸಾಲೆ, ತಿನಿಸುಗಳೇ ಮಗ-ಸೊಸೆಯ ಉದ್ಯಮ

1960 ಆಥವಾ 1962ರ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ವಿವಿಧ ಮಸಾಲೆ ತಯಾರಿಸುವುದು, ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸು ಮಾಡಿ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಪರಿಚಿತರು, ಸಂಬಂಧಿಕರ ಮನೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದಕ್ಕೆ ಯಾವ ಪ್ಯಾಕಿಂಗು, ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗೂ ಇರಲಿಲ್ಲ, ರಕ್ಷಣಾ ಇಲಾಖೆಯ ಅಪ ಕರಣಗಳಿಗೆ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಪೂರೈಸುವ ಕಾರ್ಖಾನೆ ನಡೆಸುವ ನಾನು ಅಮ್ಮನ ಮಸಾಲೆ, ಅಡುಗೆ ಕಲೆ, ರುಚ್ಯ ಕಲಿತಿದ್ದೆ. ಅಮ್ಮ ತೀರಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮ ಕುಟುಂಬದ ಗುರುತು, ಆಸ್ತಿ ಆಗಿದ್ದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಬಿಡಬಾರದು ಅನಿ ಎಸ್ಸ್ ಬೀ ಆಗ್ರೋಟೆಕ್ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ಕಥೆ ಹೇಳುತ್ತಾ ಹೋದರು 60 ವರ್ಷದ ಬಾಲಾಜಿ ರಾವ್.

ಬಾಲಾಜಿ ರಾವ್ ಮತ್ತು ಅವರ ಪತ್ನಿ ಶಾರದಾ ಸೇರಿಕೊಂಡು 2022ರಲ್ಲಿ ಎಸ್ಸ್ ಬೀ ಆಗ್ರೋ ಟೆಕ್ ಕಂಪನಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರು. ಕುಟುಂಬದ ಹೆಗ್ಗುರುತಾದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಉದ್ಯಮದ ರೂಪ ನೀಡುವ ಗುರಿಯೊಂದಿಗೆ ಕುರುವಾದ ಈ ಕಂಪನಿ ಈಗ ಕರ್ನಾಟಕೇತರ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಂಡಿದೆ. ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ, ಬಿಹಾರ, ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ, ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ESS BEE ಮಸಾಲೆ ಹಾಗೂ ತಿನಿಸುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನವು ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಗುತ್ತಿದೆ.

ವಿಶೇಷ ಅಂದ್ರೆ ಇವರು ಯಾವುದೇ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್, ಸಾಮಾಜಿಕ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರ ನಡೆದೇ ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲೆ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಆಹಾರ ವಿತರಣಾ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ಸಿದ್ಧಾರ್ಥ ಗುಹಾ ಎಂಬುವರ ನೆರವಿನಿಂದ ಪಾರಂಪರಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ವ್ಯವಹಾರವೇ ಇವರ ಕೈ ಹಿಡಿದಿದೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ವಿತರಣಾ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಾರ್ಥ ನಿಭಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ESS BEEಯ 30ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಸ್ಕಂದ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಪ್ಪಳ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬೆಂಗಳೂರಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಪ್ಪಳಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಗಿಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ESS BEE.






ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಖರೀದಿ, ಸಾಗಾಣಿಕೆ, ತಯಾರಿಕೆ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಬಾಲಾಜಿ ರಾವ್ ನೋಡಿಕೊಂಡರೆ, ಪತ್ನಿ ಶಾರದಾ ಅವರು ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಕಂಪನಿಯ ಟೆಂಡರ್‌ವ್ಯವಹಾರಗಳ ಜೊತೆಗೆ ESS BEEಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ನಿಭಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪತಿ - ಪತ್ನಿ ನಿವೃತ್ತರಾಗುವ ಯೋಚನೆ ಪಕ್ಕಕ್ಕಿಟ್ಟು ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ ಕಟ್ಟಿ ಬೆಳೆಸುವುದರಲ್ಲಿ ನಿರತ ರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ESS BEEಯ ವಾರ್ಷಿಕ ವಹಿವಾಟು 2 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿ ತಲುಪಿದೆ.

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ರಫ್ತು ನಿಗಮ (ಕಪೆಕ್)ನ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಯಾದ ಆಭಷೇಕ್ ಆವರ ಮೂಲಕ ಪಿಎಂಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆಯ ಮಾಹಿತಿ ತಿಳಿದು 24 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಾಲ ಪಡೆದು ಉಖಿಐ BEE ಉತ್ಪಾದನೆ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಬರಬೇಕಾದ ಸಬ್ಸಿಡಿ ಬಂದಾಗಿದೆ. ರಾಜ್ಯದ ಸಬ್ಸಿಡಿ ಬರಬೇಕಿದೆ. ಈ ವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ವಾರ್ಷಿಕ 100 ಕೋಟಿ ರೂ. ವರೆಗೆ ತಲುಪಿಸುವ ಆಸೆ ಇದೆ. ಆದರೆ, ಬ್ಯಾಂಕುಗಳಿಂದ ಇದರ ವಿಸ್ತರಣೆಗೆ ಸಾಲ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ, ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ನಮಗೆ ಕಷ್ಟವಲ್ಲ, ಅದಕ್ಕೆ ಬಂಡವಾಳ ಹೊಂದಿಸುವುದೇ ಸವಾಲಾಗಿದೆ. ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ 20 ಕೋಟಿ ರೂ. ಸಾಲ ಸಿಕ್ಕರೆ ಐದು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು 100 ಕೋಟಿ ಮೌವಾಟನ ಕಂಪನಿ ಮಾಡಬಲ್ಲೆ ಎಂದು ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸದಿಂದ ಹೇಳಿದರು ಬಾಲಾಜಿ ರಾವ್. ಕೆಂಪು ಮಣಿಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಬಜ್ಜಿ ಬೋಂಡಾ ಮಿಕ್ಸ್, ಬಿಸಿಬೇಳೆ ಬಾತ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಪೌಡರ್‌ಹೀಗೆ 30 ಬಗೆಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿವೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಫ್ರೋಜನ್ ಫುಡ್ ಅಂದ್ರೆ ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟು, ಮೊಸರು, ಪರೋಟ, ಚಪಾತಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುವ ಯೋಜನೆ ಇದೆ. ಬಂಡವಾಳದ ನೆರವು ಸಿಕ್ಕರೆ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇರಲಿದೆ. ಬೇಕಾದ ಬಹುತೇಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ರೈತರಿಂದಲೇ ಖರೀದಿಸುವೆ. ನಮ್ಮ ಪಕ್ಕಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ರೈತರಲ್ಲಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ಏಲಕ್ಕಿ ಲವಂಗ ಖರೀದಿಸುವೆ. ಉಳಿದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹೆಬ್ಬಾಗಿ ರಾಜಸ್ತಾನ ಮತ್ತು ಗುಜರಾತ್‌ನಿಂದ ಖರೀದಿಸುವೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ 7 ಜನ ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂಡಿಯಾ ಮಾರ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಕೆಳಿದ್ದೇನೆ. ನಾವು ನೇರವಾಗಿ ಯಾವುದೇ ಆನ್‌ಲೈನ್ ವ್ಯವ ಹಾರ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂದೂ ಸಹವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದರು ಬಾಲಾಜಿ ರಾವ್.

**ವಿದೇಶದಲ್ಲೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ:** ವಿದೇಶದಲ್ಲಿರುವ ಆನೇಕ ಕನ್ನಡಿಗರು ನೇರವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕಳಸಲಾಗುವುದು. ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಅಲ್ಲಿ ಹೋಗಿ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದೂ ಉಂಟು: ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೆಲವು ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ದೊರೆಯುತ್ತಿವೆ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಜಾಲ ಬೆಳೆಸಲು ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ವಿದೇಶದ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಲೈಸೆನ್ಸ್, ಸರ್ಟಿಫಿಕೇಶನ್ ಇನ್ನಷ್ಟೇ ಮಾಡಿಸ ಬೇಕಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು ಬಾಲಾಜಿ ರಾವ್.

### 15 ಲಕ್ಷ ರು. ಸಬ್ಸಿಡಿ ಪಡೆಯಿರಿ

ಕೆರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ಯಮಗಳಿಗೆ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ 9 ಲಕ್ಷ ಹಾಗೂ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ 6 ಲಕ್ಷ ಸೇರಿ ಒಟ್ಟು 15 ಲಕ್ಷ ರು. ವರೆಗೂ ಸಹಾಯಧನ ದೊರೆಯಲಿದೆ. ಹೊಸ ಉದ್ಯಮ ಆಥವಾ ಉದ್ಯಮ ವಿಸ್ತರಣೆಗೂ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಅವಕಾಶ ವಿದೆ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಕೆ ಸೇರಿದಂತೆ 200ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮಿಗಳಾಗಲು ಸಾಲ ಸಬ್ಸಿಡಿ ಪಡೆಯಲು ಹಾಗೂ ಮಕ್ಕಿತರ ವಿವರಗಳಿಗಾಗಿ ಕಪೆಕ್ ಹೆಲ್ಪ್‌ಲೈನ್ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ - 080 - 22271192 & 22271193. ಕೆಲಸದ ದಿನಗಳಂದು ಬೆಳಗ್ಗೆ 10.30 ರಿಂದ ಸಂಜೆ 4 ರವರೆಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ. www.kappec.karnataka.gov.in ನೆಲ್ಲೂ ಲಭ್ಯ.

**Karnataka Prabha Pg.07**

# ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಕುರಿತ ಸಂವಾದ ನಾಳೆ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಕುರಿತು ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲು ನೇಚರ್ ಇನ್‌ಸ್ಪೈರ್ಸ್ ಸಂಸ್ಥೆ ಆಗಸ್ಟ್ 3ರಂದು 'ಸೊಗಡು ಸಂವಾದ' ಎಂಬ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಆಯೋಜಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9 ರಿಂದ 12ರವರೆಗೆ ಸಂವಾದ ನಡೆಯಲಿದ್ದು, ಸೂಕ್ಷ್ಮ-ಜೀವಿಗಳ ಹತೋಟಿಗೆ ಅತಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ಆಗುವ ಅಂಟಿಮೈಕ್ರೊಬಿಯಲ್ ಪ್ರತಿರೋಧದ (ಎಎಂಆರ್) ಬಗ್ಗೆ ಸರಳವಾಗಿ ವಿವರಿಸ-ಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಸಕ್ತರು 9845707043 / 8453007043 ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು. ಸಂವಾದ' ನಡೆಯುವ ಸ್ಥಳ: 'ಸೊಗಡು', 395, 7ಎ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ, 5 ನೇ ಹಂತ, ಬೆಮಲ್ ಬಡಾವಣೆ, ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿನ-ಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು - 560098.

ರವ

ಜಮೀರ್

Prajavani Pg.02

# ನಾಳೆಯೇ ಕಕ್ಕಡ 18 ಆಟಿ ಪಾಯಸಕ್ಕಿದೆ ನಂಟು

• ಸಹನಾ ಕಾಂತಬೈಲು

ಆಷಾಢಮಾಸ ಕಾಲಿಡುವ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ, ನಾನು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದಿಂದ ಕೊಡಗಿಗೆ ಮದುವೆಯಾಗಿ ಬಂದವಳು. ಈಗಿನಂತೆ ಆಗಲೂ ಜಡಿಗುಟ್ಟುವ ಮಳೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದವರು ಆಷಾಢ ಮಾಸಕ್ಕೆ 'ಆಟಿ' ಎಂದು ಕರೆದರೆ, ಕೊಡಗಿನವರು 'ಕಕ್ಕಡ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇದು ಮಲೆನಾಡು ಹಾಗೂ ಇತರ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ, ಸನ್ನಿವೇಶಗಳಿಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ವರ್ಷಂಪ್ರತಿ ತಾರೀಕಿನಲ್ಲಿ ಕೊಂಚ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಜುಲೈ ಮಧ್ಯಭಾಗದಿಂದ ಆಗಸ್ಟ್ ಮಧ್ಯಭಾಗದ-ವರೆಗೆ ಕಕ್ಕಡ ಮಾಸವಾಗಿದೆ. ಕಕ್ಕಡ ಎಂಬ ಪದವು ಕರ್ನಾಟಕದಿಂದ ಕರ್ನಾಟವಾಗಿ ಕಕ್ಕಡವಾಗಿದೆ.

ಕಕ್ಕಡ ಮಾಸವು ಕೊಡಗಿನವರಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ತಿಂಗಳು. ಕೊಡಗು ಕೃಷಿ ಪ್ರಧಾನವಾದ ಜಿಲ್ಲೆ. ಈ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಭತ್ತದ ನಾಟಿ ಮುಗಿದಿರುತ್ತದೆ. ವರ್ಷದ 11 ತಿಂಗಳು ದುಡಿಯುವ ರೈತರಿಗೆ ಕೊಂಚ ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಸಿಗುವುದು ಈ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ. ಕಕ್ಕಡ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಬಿಡದೆ ಮಳೆ ಸುರಿಯುವುದರಿಂದ ಕೃಷಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಕಕ್ಕಡ ತಿಂಗಳಿನ ಒಂದು ದಿನ ನನ್ನ ತೋಟದ ಕೆಲಸದವಳು 'ಅಕ್ಕಾ, ಇವತ್ತು ಕಕ್ಕಡ (ಆಟಿ) ಹದಿನೆಂಟು. ಆಟಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಲಿಲ್ವಾ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದಳು. ಅದುವರೆಗೂ ನಾನು ಆ ಹೆಸರನ್ನೇ ಕೇಳಿರಲಿಲ್ಲ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದವರಿಗೆ ಆಷಾಢಮಾಸದಲ್ಲಿ ಮರಕೆಸುವಿನ ಪತ್ರೊಡೆಯೇ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯ. ಅದನ್ನು ನಾನು ಮಾಡಿ ತಿಂದಿದ್ದೆ, ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಹಂಚಿದ್ದೆ.

'ಕಡ್ಲೆಬೇಳೆ ಪಾಯಸ, ಹೆಸ್ರುಬೇಳೆ ಪಾಯಸ, ಅಕ್ಕಿ ಪಾಯಸ ಗೊತ್ತು. ಅದು ಯಾವುದು ಆಟಿ ಪಾಯಸ' ಕೇಳಿದೆ. 'ಅದು ಮದ್ದು ಸೊಪ್ಪು ಅಥವಾ ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪು ಎಂಬ ಸಸ್ಯದಿಂದ ಮಾಡುವ ಪಾಯಸ. ಕಕ್ಕಡ 18ರಂದು ಈ ಪಾಯಸವನ್ನು ಕುಡಿಯಲೇಬೇಕು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ನಡೆದುಬಂದಿದೆ. ಕಕ್ಕಡ ಹದಿನೆಂಟಕ್ಕೆ ಈ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ 18 ಔಷಧಿಗಳು ಬಂದು ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವಂತೆ. ಇಂದು ಕೊಡಗಿನ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಆಟಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿಯೇ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಾನು ಸೊಪ್ಪು ತರುತ್ತೇನೆ, ನೀವು ಪಾಯಸ ಮಾಡಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಹೊರಗೋಡಿದಳು.

ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿಂದಲೋ ದಂಟಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ ಸೊಪ್ಪಿನ ದೊಡ್ಡ ಕಟ್ಟು ತಂದಳು. 'ದಂಟಿನ ಸಮೇತ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ, ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೋಸಿ ತೆಗೆದು, ಆ ನೀರಲ್ಲೇ ಅಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಪಾಯಸ ರೆಡಿ. ತಿನ್ನುವಾಗ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಜೀನು ಬೆರೆಸಿದರೆ ಇನ್ನೂ ರುಚಿ' ಎಂದಳು.

ಅವಳು ಹೇಳಿದಂತೆ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿದೆ. ಆಶ್ಚರ್ಯವೆಂದರೆ, ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸದಿಂದ ಮಾಡಿದ್ದರೂ ಪಾಯಸ ಹಸಿರಾಗಿ ಇರದೆ ಕಡು ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿತ್ತು. ಆಗ ತಾನೇ ಕಾಯಿಸಿದ ಘಮಘಮ ತುಪ್ಪ, ನಮ್ಮದೇ ತೋಟದ ಜೀನು ಬೆರೆಸಿ ಮನೆಮಂದಿಯೆಲ್ಲ ಸವಿದೆವು. ಅದ್ಭುತ ಸ್ವಾದ! ಅಂಥ ರುಚಿಯ ಪಾಯಸವನ್ನೇ ನಾನು ಕುಡಿದಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಂದು ರಾತ್ರಿ ಮತ್ತು ಮರುದಿನ ನಾನು ಮೂತ್ರ ಮಾಡಿದಾಗ ಅದು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ್ದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದೆ. ಡಾಕ್ಟರ್ ಹತ್ತಿರ ಹೋಗುವುದಾ ಎಂದು ವಿಚಾರ ಮಾಡುತ್ತಿರುವಾಗ ಕೆಲಸದವಳು ಬಂದಳು. ಅವಳಲ್ಲಿ ವಿಷಯ ಹೇಳಿದೆ. 'ಓ! ಅದಾ, ಹೇಳಲು ಮರೆತಿದ್ದೆ. ಆಟಿ ಪಾಯಸ ತಿಂದರೆ ಮೂತ್ರದ ಬಣ್ಣ ಕೆಂಪಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ಸಹಜ. ಹೆದರುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ' ಎಂದಳು.

ಇದಾಗಿ ಈಗ ಮೂವತ್ತು ವರ್ಷಗಳೇ ಕಳೆದಿವೆ. ಈಗಲೂ ಕೊಡಗಿನ ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಕ್ಕಡ ಮಾಸದ 18ನೇ ದಿನ ಆಟಿ ಪಾಯಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೂರದ ಊರಿನಲ್ಲಿರುವವರು ಆಟಿ ಪಾಯಸ ಸೇವಿಸಲೆಂದೇ ಅಂದು ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಕೊಡಗಿನ ಹೋಮ್‌ಸ್ಟೇಗಳಲ್ಲಿ, ಕೆಲವೊಂದು ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಈ ದಿನ ಆಟಿ ಪಾಯಸ ಲಭ್ಯ. ಕಕ್ಕಡ 17ರ ದಿನವೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ, ಸಂತೆಗಳಲ್ಲಿ, ದೀದಿ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪಿನ ದೊಡ್ಡ ಗುಡ್ಡೆ ಹಾಕಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಗಿಡದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರು 'ಜಸ್ಟಿಸಿಯ ವೈನಾಡೆನ್ಸಿಸ್' (Justicia wynaadensis).

ಆಶ್ಚರ್ಯವೆಂದರೆ, ಕಕ್ಕಡ ಹದಿನೆಂಟರ ಆಸುಪಾಸು ಹೊರತು ಪಡಿಸಿದರೆ ಬೇರೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ತೆಗೆದ ನೀರಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಪರಿಮಳವಾಗಲಿ, ನೇರಳೆ ಬಣ್ಣವಾಗಲಿ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ಈ ಗಿಡದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಕಕ್ಕಡ ತಿಂಗಳ ಮೊದಲ ದಿನದಿಂದ ಹದಿನೆಂಟನೇ ದಿನದ ತನಕ ಹದಿನೆಂಟು ಬಗೆಯ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಇದರಲ್ಲಿ ಸೇರುತ್ತವೆ ಎಂಬುದು ಪ್ರತೀತಿ. ಅಲ್ಲದೆ ಕಕ್ಕಡ 18 ಕಳೆದ ನಂತರ ಈ ಸಸ್ಯದಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹಿರಿಯರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಇರುವುದನ್ನು ಹಿರಿಯರು ಮನಗಂಡಿದ್ದರು.

ರಸಾಸ್ವಾದ



ಅಂದಹಾಗೆ ಕಕ್ಕಡ ಮಾಸದ ಉಳಿದ ದಿನವೂ ಆಟಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಪಾಯಸ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಬಹುದು. ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ ಕೂಡ. ಆದರೆ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ 18ನೇ ದಿನಕ್ಕಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಉಳಿದ ದಿನ ಇರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಹಿರಿಯರ ಮಾತು.

ಕೊಡಗಿನ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಯಸ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಸೊಪ್ಪು ಕುದಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿ ಹಲ್ವ, ತಟ್ಟಪ್ಪುಟ್ಟು, ಇಡ್ಲಿ ಹೀಗೆ ಬಗೆಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಕ್ಕಡ ಹದಿನೆಂಟನ್ನು (ಪದ್ನೆಟ್ಟ್) ಕೊಡಗಿನವರು ಹಬ್ಬವಾಗಿ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೂರ ಎಂದು ಮಳೆ ಸುರಿಯುವ ಆಷಾಢ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಥಂಡಿ ಹವೆಯ ಕಾರಣವಾಗಿ ಜ್ವರ, ಶೀತ, ಕೆಮ್ಮಿನಂತಹವುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತಿ ಪಡೆಯಲು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯುಳ್ಳ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಇದನ್ನು ಆಚರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಡಗಿನ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳು, ತೋಟಗಳು, ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿ ಈ ಸಸ್ಯ ಯಾವ ಆರೈಕೆಯೂ ಇಲ್ಲದೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

ಜುಲೈ 17ರಿಂದ ಕಕ್ಕಡ ಒಂದರ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರದಂತೆ ಈ ಸಾರಿ ನಾಳೆ (ಆ.3) ಕಕ್ಕಡ ಹದಿನೆಂಟರ ದಿನ. ಅಂದು, ಕೊಡಗಿನ ಮನೆ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಘಮಘಮಿಸುವ ಆಟಿ ಪಾಯಸದ ಪರಿಮಳ. ನಾನೂ ಮಾಡುವವಳಿದ್ದೇನೆ. ನೀವು?

ಶಮಾ, ನಂದಿನಿಲೇ

ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಏರುಪೇರು, ಏಳುಬೀಳು ಇದ್ದದ್ದೇ. ಇವತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರೆ ನಾಳೆಯೂ ಹಾಗೇ ಇರಬೇಕೆಂದಿಲ್ಲ; ಹಾಗೆಯೇ ಇಂದು ಅಷ್ಟೊಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿಲ್ಲ ಎಂದ ಮಾತ್ರಕ್ಕೆ ನಾಳೆಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿರದು ಎಂದೇನೂ ಇಲ್ಲ. ಆಗಾಗ್ಗೆ ಸಂಭವಿಸುತ್ತಿರುವ ಅವಘಡಗಳೂ ಜೀವನದ ಏರುಪೇರಿನ ಭಾಗವಾಗಿರಬಹುದು. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ನೀವು ಅಷ್ಟೊಂದು ಕುಗ್ಗಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿ ಸೂರ್ಯಾಸ್ತವೂ ಮರುದಿನದ ಸೂರ್ಯೋದಯಕ್ಕೆ ನಾಂದಿ ಹಾಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ, ಪ್ರತಿ ಉದಯಕ್ಕೂ ಒಂದು ಅಸ್ತವಿದೆ. ಅಂತೆಯೇ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಕಷ್ಟಗಳು ಎದುರಾದಾಗ ಕುಗ್ಗದೆ, ಸಂತೋಷದ ದಿನಗಳು ಬಂದಾಗ ಅತಿಯಾಗಿ ಹಿಗ್ಗದೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದನ್ನೂ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಅನುಭವಿಸುತ್ತಾ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಹೀರುತ್ತಾ ಸಮತೋಲನ ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು ಮುಂದುವರಿಯಬೇಕು. ಆದಕ್ಕೇ ಅಲ್ಲವೇ ಯುಗಾದಿಯಂದು ಬೇವನ್ನೂ ಬೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕೊಡುವುದು?

ಈ ತರ್ಕವನ್ನು ಬೌದ್ಧಿಕವಾಗಿ ಅರ್ಥೈಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಸುಲಭ. ಆದರೆ, ಭಾವನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಅದನ್ನು ಸಂಭಾಳಿಸುವುದು ಹೇಗೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನಾವು ಅರಿಯಬೇಕು. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ

ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು
1. ಕಠಿಣ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಎದುರಿಸಲು ವ
ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನೂ ಹೇಗೆ ಬಗೆಹರಿಸ
2. ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಬರಬಹುದಾದ
ಬದಲು, ಈ ಹಿಂದೆ ಎದುರಿಸಿದ
ಎಂಬ ಮನಃಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೆ
3. ಇತರರ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ನಡೆಯು
ಅನ್ವಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ. ಯಾಕೆಂ
ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಉತ್ತ
ಅನುತ್ತೀರ್ಣರಾಗುತ್ತಾರೆ. ಅವರ
ಅವರೇ ಕಾರಣರಾಗಿರಬಹುದು.
4. ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಕಷ್ಟಗಳು ಬರುವ
ಇರುವವರಿಗೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮರೆ

ವರನಟ ಡಾ. ರಾಜ್‌ಕುಮಾರ
ನೋಡು ಊರುಳಿಹೋಗದು' ಗೀ
ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಯಾವೆಲ್ಲರೀತಿಯಲ್ಲಿ
ಊರುಳಿಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾ
ಇಷ್ಟಾದರೂ ಹಿಂದೆ ಆಗಿರುವಂತ
ನಿಮಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದರೆ ಮನೋ
ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

Prajavani Pg.04

SCIENCE & ENVIRONMENT

# Where do fungi live?

## A new global atlas of underground fungi suggests that some surprising biodiversity hot spots lie hidden beneath our feet, writes Emily Anthes



The world's biological riches are not evenly distributed. Instead, much of Earth's plant and animal life is concentrated in a small number of biodiversity hot spots — from the tropical rainforests of the Amazon to the alpine meadows of the Himalayas — that have earned enormous scientific and conservation attention.

Now, new research suggests that more of these critical hot spots could be hiding beneath our feet, undocumented and largely unprotected.

Last week, an international team of scientists unveiled a global underground atlas, mapping the biodiversity of organisms known as mycorrhizal fungi. The fungi, which live in and on plant roots, form vast underground networks and perform critical ecosystem services, transporting nutrients to plants, storing carbon, bolstering soil health and helping crops survive environmental shocks and stresses.

Using machine learning models, the scientists predicted that rich reservoirs of these fungi lie hidden in some unexpected places, including the Alaskan tundra and Mediterranean woodlands and scrublands. The dense Amazonian jungle did not stand out as a fungal biodiversity hot spot, but the neighbouring savanna, the Brazilian Cerrado, did.

"The Amazon of the underground is not actually in the Amazon rainforest," said Michael Van Nuland, the lead data scientist at the Society for the Protection of Underground Networks, a research organisation that led the mapping effort. "These patterns of diversity that we're seeing are unique."

Alarmingly, they found, relatively few of these critical hot spots are in ecologically protected areas.

The scientists say that more work is needed to confirm their predictions, which were published in the journal Nature, and to elucidate how these fungi function. But the scientists hope that the findings will usher in a more expansive view of biodiversity and conservation.

"This paper is wildly exciting," said Rebecca Shaw, the chief scientist at the World Wildlife Fund, who was not an author of the study. "We've been studying aboveground biodiversity and its functioning for things that we care about — like water retention, carbon sequestration, productivity — for five decades. But we've made very little progress doing the same thing with belowground biodiversity."

She added, "I'll be looking to this group in the future to help me better understand: What do we protect?"

More than 80% of the world's plants form symbiotic relationships with mycorrhizal fungi, which entwine themselves in the plants' roots and spread thin filaments underground. But the fungi, which are often invisible to the naked eye, have not traditionally been well studied.

"We really had this aboveground bias, I think, as a society," said Toby Kiers, an evolutionary biologist at the Free University of Amsterdam who cofounded SPUN and serves as its executive director."How do we protect what we can't see?"

Genomic sequencing has provided a new tool, allowing scientists to identify mycorrhizal fungi by sequencing the DNA present in soil samples collected across the world.

In the new study, the researchers mined several large global repositories of this fungal data, pulling together more than 2.8 billion fungal DNA sequences from 25,000 soil samples collected in 130 countries. They built machine-learning models to analyse this data, alongside a variety of environmental variables, such as the climate and elevation at each collection site.

The models then made predictions about fungal biodiversity across the entire planet, estimating both richness — how many species were present at a given location — and rarity, or how unique those fungi were.

"If we go to a place like Mongolia, are there unique fungi that have unique traits that could be very helpful in the future?" Kiers said. "Are there fungi that have evolved a very high tolerance to salt or drought?"

Some of the findings mirror other well-documented biodiversity trends. For instance, the map predicts that the biodiversity of one major subgroup of mycorrhizal fungi — associated with grasses, crops and many species of trees — is greatest near the equator, a pattern that holds for many plants and animals. (Specific hot spots for these fungi included the Brazilian savanna and tropical forests in Southeast Asia and West Africa.)

But the opposite was true for another subgroup of mycorrhizal fungi that is associated with a select group of trees, including pines, spruces and oaks. The richness of these mycorrhizal fungi was highest closer to the poles, with hot spots that included forests in Siberia, Canada and the United States. And tundras — cold, dry habitats — were brimming with rare species of these fungi.

Indeed, extreme climates and isolated habitats, like mountaintops, seem to harbour rarer fungi, Kiers said. Preliminary data suggest that deserts may also serve as these kinds of hot spots, she added.

The researchers also found that just 10% of the predicted richness hot spots and 23% of the rarity ones were located in protected areas, potentially leaving them at risk. "It puts a number to what we've been saying for a while — that these are underappreciated systems or underappreciated organisms on the planet," Van Nuland said.

**The New York Times**

# ಭತ್ತದ ರಾಸಾಯನಿಕ ಅನ್ನದೊಳಗಿನ ಕೀಟನಾಶಕವೆಷ್ಟು?



• ಶ್ರೀಕಾಂತ ಅಕ್ಕಿ

ನಮ್ಮದು ಅನ್ನ ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರ ಕ್ರಮ. ರೊಟ್ಟಿ, ಚಪಾತಿ, ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ ಏನೇ ತಿಂದರೂ ಬಳಿಕ ಅನ್ನ ಸಾರು ಅಥವಾ ಮೊಸರನ್ನ ಉಂಡರಷ್ಟೇ ಸಂತೃಪ್ತಿ. ಹೀಗೆ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಸವಿಯುವ ಅನ್ನವೂ ವಿಷವಾದರೆ? ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯುವ ಗದ್ದೆಗೆ ವಿಪರೀತ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಸುರಿಯುವುದು, ಶಿಫಾರಸು ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಂತ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ಪೀಡೆನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಣೆಯಂತ ತಪ್ಪು ಕ್ರಮಗಳಿಂದ ಅನ್ನ ವಿಷಮಯವಾಗುವಂತಾಗಿದೆ.

## ಭತ್ತಕ್ಕೇನು ಸಿಂಪಡಣೆ?




ಭತ್ತದ ಬೆಳೆಗೆ ಬರುವ ಹಳದಿ ರೋಗ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಕ್ಲೋರೊ ಫೈರಿಫಾಸ್ 30 ಇಸಿ, ಜಿಗಿ ಹುಳು ಬಾಧೆಗೆ ಫೈಮೊಟ್ರೊಜೈನ್ 50 ಡಬ್ಲ್ಯುಜಿ, ಟ್ರೈಫ್ಲುಮಿಜೋಪೈರಿಮ್ 10 ಎಸ್‌ಸಿ, ಡೈನೋಟೋ ಫ್ಯೂರಾನ್ 20 ಎಸ್‌ಜಿ, ಕಾಂಡಕೊರಕ ಹಾಗೂ ಎಲೆ ತಿನ್ನುವ ಕೀಟಗಳ ಹತೋಟಿಗೆ ಕ್ಲೋರಾಂಟುನಿಲಿ ಪ್ರೋಲ್ 18.5 ಎಸ್‌ಎಲ್, ಫಿಪ್ರೋನಿಲ್ 0.3 ಹರಳು ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಮಿತಿ ಮೀರಿ ಹಾಗೂ ಅವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಬಳಸಿದಾಗ ಭತ್ತದಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕ ಶೇಷ ಉಳಿದು ಅಕ್ಕಿಯೂ ವಿಷವಾಗುತ್ತಿದೆ.

## ದುಪ್ಪಟ್ಟು ರಸಗೊಬ್ಬರ

''ಒಂದು ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯಲು 4 ಬ್ಯಾಗ್ ಯೂರಿಯಾ, ತಲಾ ಎರಡು ಬ್ಯಾಗ್ ಡಿಎಪಿ, ಪೊಟ್ಯಾಷ್ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆಗೆ ಶಿಫಾರಸು ಇದೆ. ಆದರೆ, ಈ ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಂತ ಎರಡು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ರಸಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಹಲವು ಕಡೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಎಕರೆಗೆ ಹತ್ತು ಲೀ. ಕೀಟನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಣೆ ಸಾಕು. ಆದರೆ, ತಿಳಿದೋ, ತಿಳಿಯದೆಯೋ ಕೆಲವೆಡೆ 20ರಿಂದ 30 ಲೀ. ಕೀಟನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇಂಥ ತಪ್ಪು ಕ್ರಮಗಳಿಂದ ಭತ್ತ ವಿಷವಾಗುವ ಅಪಾಯವಿದೆ,'' ಎಂದು ಎಚ್ಚರಿಸುತ್ತಾರೆ ಕೊಪ್ಪಳ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಎಂ.ವಿ.ರವಿ.

## ಅಕ್ಕಿ ಹಳೆಯದಾದಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಯದು

ಪೀಡೆನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಿಸಿ ಬೆಳೆದ ಭತ್ತವನ್ನು ತಕ್ಷಣ ರೈಸ್ ಮಿಲ್‌ಗೆ ಸಾಗಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಬಾರದು. ತಿಂಗಳ ಬಳಿಕ ಅಥವಾ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಇಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಿಸಬೇಕು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಿಂದ ತಂದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನೂ ಕೆಲ ದಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬಳಕೆ ಮಾಡುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಅಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು 2ರಿಂದ 3 ಸಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.



**ಭತ್ತದ ಬೆಳೆಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ರೋಗ, ಕೀಟಗಳ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಪೀಡೆನಾಶಕ ಸಿಂಪರಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಶಿಫಾರಸು ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕಿಂತ ಅಧಿಕ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಿ ಬೆಳೆಸಿದ ಭತ್ತದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ.**

**– ಡಾ.ಸುಜಯ ಹುರಳಿ** ಕೀಟಶಾಸ್ತ್ರ ವಿಜ್ಞಾನಿ, ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಗಂಗಾವತಿ

# ಎಲೆಯ ಖಾದ್ಯ ವೈವಿಧ್ಯ

**ಮಳೆಗಾಲದ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಒಡಲಲ್ಲಿ ಹಲವು ಸಸ್ಯ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು ಜೀವ ತಳೆಯುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ರುಚಿಕರ ಖಾದ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಬಂಧ ಬೆಸೆಯುತ್ತವೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಎಲೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳ ವಿವರ ಇಲ್ಲಿದೆ.**

ಸಂಗೀತಾ ಪ್ರಸನ್ನ
feedbacklvk@vijaykarnataka.com



### ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕರಕಲಿ

**ಸಾಮಗ್ರಿ:** ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪು 15-30, ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸು ಅಥವಾ ಹಸಿಮೆಣಸು ಖಾರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಲಿಂಬು ಗಾತ್ರದ್ದು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಒಂದು ಗಡ್ಡೆ, ಅಜ್ವೈನ 1/4 ಸ್ಪೂನ್, ಸಾಸಿವೆ 1 ಚಮಚ

**ವಿಧಾನ:** ಮೊದಲು ಎಳೆಯ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕಟ್ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಂಡ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ಎರಡು ವಿಷಲ್ ಕೂಗಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಬೆಂದ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಎರಡು ಸ್ಪೂನ್ ಆಗುವಷ್ಟು ತೆಗೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮಿಕ್ಸರ್ ಜಾರ್‌ಗೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸು, ಎರಡು ಎಸಳು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿರುವ ಕೆಸುವಿನ ಸೊಪ್ಪು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಸಾಲ ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ. ಈಗ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೌಟಿಗೆ ಒಂದು ಸ್ಪೂನ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ, ಜಜ್ಜಿಕೊಂಡ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಒಣ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ, ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೇರಿಸಿ.



### ಕನ್ನೆಕುಡಿ ಗೊಜ್ಜು

**ಸಾಮಗ್ರಿ:** 30 ಕನ್ನೆ ಕುಡಿ ಎಲೆಗಳು, ಲವಂಗ 2, ಬಿಳಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು 1/4 ಸ್ಪೂನ್, ಜೀರಿಗೆ 1/2 ಸ್ಪೂನ್, ಒಣ ಮೆಣಸು 4, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು ಲಿಂಬುಗಾತ್ರ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

**ವಿಧಾನ:** ಮೊದಲು ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 1/2 ಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಲವಂಗ, ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣ ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ತೊಳೆದಿಟ್ಟ ಕನ್ನೆ ಕುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಸರ್‌ಗೆ ಕಾಯಿ ತುರಿ, ಹುರಿದಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಮಸಾಲ, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡ ಮಿಶ್ರಣ, ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಸೌಟಿಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಜಜ್ಜಿಕೊಂಡಿರುವ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಎರಡು ಚೂರು ಒಣ ಮೆಣಸು ಹಾಕಿದ ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಗೊಜ್ಜಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.



### ಅರಿಶಿನ ಎಲೆಯ ಕಡುಬು

**ಸಾಮಗ್ರಿ:** ಕಡುಬಿನ ಹೂರ ಪದರಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ 2 ಕಪ್, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು, ಅರಿಶಿನ ಎಲೆಗಳು 10-15, ಹೂರಣಕ್ಕೆ ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ 1 ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ 1/2 ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ 1/2 ಚಮಚ

**ವಿಧಾನ:** ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 4-5 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಅಥವಾ ರಾತ್ರಿಯಿಡೀ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ, ಹಿಟ್ಟು ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾಗಿರಬೇಕು. ಹೂರಣ ತಯಾರಿಗೆ ಒಂದು ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಬೆಲ್ಲ ಕರಗಿ, ಹೂರಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಹೂರಣ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಅರಿಶಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ನೀರು ಬಸಿದು, ಒರೆಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಅರಿಶಿನ ಎಲೆಯ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿದ ಹಿಟ್ಟಿನ ತೆಳು ಪದರವನ್ನು ಸಮಾನವಾಗಿ ಹರಡಿ. ಹಿಟ್ಟಿನ ಒಂದು ಬದಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹೂರಣವನ್ನು ಇಡಿ. ನಂತರ ಎಲೆಯನ್ನು ಅರ್ಧಕ್ಕೆ ಮಡಚಿ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಅಂಚುಗಳನ್ನು ಒತ್ತಿ ಮುಚ್ಚಿ ಬಿಸಿ ಆವಿಯಲ್ಲಿ 15-20 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.