Why India Needs A New Doomsday Seed Vault

Vishwa.Mohan@timesofindia.com

National Genebank in Delhi, the world's second largest with nearly 5 lakh samples, serves as the country's repository of agricultural legacy. It protects indigenous crop varieties from the ravages of man and nature. Now, we are taking the first steps to build a second genebank


In-vitro genebank, which has 2,044 accessions of 182 species

Think of it as a Noah's Ark. Only, instead of animals, this is a vault to preserve India's food diversity — the country's agricultural produce, the gift of the land.

With 4,89,102 germplasm accessions (see box) conserved in its cavernous interiors, Delhi's National Genebank is the second-largest in the world in terms of samples of diverse plant genetic resources for food and agriculture, after a similar facility in China.

And now, the country is taking its first steps towards building a second genebank — because two, obviously, are better than just one.

Seed Of An Idea

India — which has more than 160 crops, 320 wild relative species and thousands of unique 'landraces' (local cultivars that evolved over centuries) — is recognised as one of the world's richest centres of biodiversity, particularly its agricultural produce.

But crops are extremely prone to the whims of both man and nature: natural disasters, man-made calamities, genetic erosion, climate change, replacement with new high-yielding varieties, or devastating wars — you name it, and a crop variant may be lost forever.

This is not a long shot, by any means. As recently as 1999, there was significant damage to plant germplasm and biodiversity, caused by the devastating supercyclone that struck the Odisha coast in Oct.

Central govt had established the National Genebank in 1976 under ICAR-National Bureau of Plant Genetic Resources (NBPGR). There was just one objective: to store genes of indigenous plants — in the form of seeds or other propagules — to safeguard the country's food security.

This helped re-introduce many local traditional varieties in the country's coastal region in the east (through whatever scientists had saved in the genebank), while also preserving many varieties that had already all but disappeared from many parts of the country over the past several years.

Currently, National Genebank, to which ***TOI*** *was given access, conserves as many as 4,71,810 accessions of 2,115 plant species in its seed genebank; 15,248 accessions of 782 species in a cryo genebank and 2,044 accessions of* 182 species in its in-vitro genebank.


Asia's largest cryo genebank, which has 15,248 accessions of 782 species

What is germplasm accession?

Distinct, uniquely identified samples of plant material, such as seeds, tissues, or whole plants

Three Different Ways Of Preserving Crop Varieties

1 SEED GENEBANK
- Most effective for orthodox seeds, which can withstand desiccation and sub-zero temperatures
- Seeds are dried to a moisture content of 5%-7% and stored in vacuum-sealed, tri-layered aluminium foil packets in long-term storage chambers maintained at -18°C to -20°C

2 IN-VITRO GENEBANK
- Germplasm preserved as tissue cultures — such as shoot tips, meristems, or embryos — in precisely controlled environmental conditions
- These cultures are maintained using slow-growth techniques, which may involve reducing nutrient concentrations in the medium or incorporating growth retardants to extend interval between subcultures

3 CRYO GENEBANK
- Stores genetic material such as seeds of non-orthodox or specifically prioritised species, embryos, pollen and other forms at ultra-low temperatures (-196°C) in liquid nitrogen, enabling long-term conservation without genetic alteration

These facilities can conserve germplasm for up to 50 years

14 scientists and nine technical officials involved in maintenance of these genebanks

Annual budget for core activities is around ₹30 crore

Heritage & Strategic Necessity

Conserving this genetic wealth — both in situ (on-farm) and ex situ (genebank) settings — not only preserves India's agricultural heritage but also ensures that future generations of farmers, breeders and researchers can access and utilise this diversity for agricultural innovations, says Gyanendra Pratap Singh, director, NBPGR. "It is also important to conserve this genetic diversity to recover any losses that the country may suffer because of natural or man-made calamities," he adds.

But protecting the gene pool is not just a matter of protecting heritage, Singh points out. "It is a strategic necessity for resilient, sustainable and inclusive agricultural development."

National Genebank — in association with its regional stations, spread across different climatic zones of the country, and several crop-based institutes in the National Germplasm Conservation Network — explores, multiplies and conserves Plant Genetic Resources (PGR) for food and agriculture. PGRs form the basis of all crop varieties that are bred to produce more, withstand stresses and yield quality output.

Preparing For Doomsday

But what if National Genebank's facilities get damaged or destroyed in a natural disaster or during war?

Most recently, Ukraine's only Plant Genetic Resources Bank suffered massive damage in the ongoing war with Russia. There are other instances, too. National Genebank, Philippines, was severely damaged in a typhoon in Sept 2006 and again by fire in 2012. In 2011, National Genebank of Thailand was flooded, resulting in the loss of some 20,000 unique rice accessions. Genebanks in Afghanistan (2002) and Iraq (2018) were destroyed during unrest and one in Syria had to be relocated in 2014 because of civil war. A 2°C rise in temperature, because of refrigeration malfunctioning, caused damage in Italy's genebank, where 80,000 samples were conserved.

Norway established the Svalbard Global Seed Vault (SGSV) in 2008 — often called the Doomsday Vault — as a global safety back-up to counter such losses. It offers free, long-term storage of duplicates of seed samples stored in genebanks of different countries, including India. NBPGR has kept 3,292 samples of eight key species in SGSV as a back-up.

In order to safeguard India's samples of PGRs to avoid a disastrous situation, govt in its Budget for 2025-26 announced the establishment of a second national genebank — to conserve 10 lakh crop germplasm for future food and nutritional security. It'll be the country's own seed vault, like the SGVC. The decision to build one in the country is significant, as all duplicates of the country's conserved samples cannot be kept abroad for strategic reasons.

India's second national genebank will actually be a much safer genebank facility at a geographically distant but more secure location.

The duplicate transfers from Delhi's National Genebank will be carried out over a period of six years.

There is already a very small facility at Chang La in the Himalayas, set up in 2010 and maintained by DRDO, where NBPGR has deposited over 5,000 germplasm accessions as a safety back-up.



Svalbard Global Seed Vault

Where
Spitsbergen island, Norway, in remote Arctic Svalbard archipelago

Samples preserved
13,31,458

Functions
- Secure backup facility for world's crop diversity
- Provides long-term storage for seed duplicates from around the world

Indian Genebanks



National Genebank
Founded 1976, Location | Delhi

Preserves **4,89,102** germplasm accessions

4,71,810 accessions of 2,115 plant species in seed genebank

15,248 accession of 782 species in cryo genebank

2,044 accessions of 182 species in in-vitro genebank

International Crops Research Institute for the Semi-Arid Tropics (ICRISAT) Genebank
Founded 1979, Location | Patancheru, near Hyderabad

Preserves
Germplasm of 11 specific crops: sorghum, pearl millet, chickpea, pigeonpea, groundnut, finger millet, foxtail millet, little millet, kodo millet, proso millet and barnyard millet

16-05-2025
Times of Ind pg 11

16-05-2025
Hindu pg 03

Wild mango enters vacuum-fried food biz

Raviprasad Kamila
MANGALURU

Wild mango has now made it to the vacuum-fried food industry.

Gokul Fruits Pvt. Ltd, a food processing unit located at Ulloor 74 village in the Kundapur taluk of Udupi district, has begun making vacuum-fried chips of two wild varieties of mangoes, in a value addition to the fruit.

The Director of the company, Rohith Kodgi, told *The Hindu* that two wild varieties of mango, which are locally called Malbar and Bhatkal, were used to make the chips.

"Its production is highly labour-intensive as there is no machine available for peeling mangos and it has to be done manually," Mr. Kodgi said.

Referring to the yield of chips, he said it is only 10%. This means that 10 kilograms of chips can be produced from 100 kg of mangoes.Mr. Kodgi said that the company recently released the product into the market in Bengaluru and Goa. He added that the Malbar and Bhatkal varieties are available for production for only about two months–from the third week of April to the first week of June. The chips can be stored and used in cold conditions for up to six months.

The Director said that the raw mango varieties used by the industry for making chips were otherwise being used for table purposes. Some traders sell them in the Mumbai market. "Since we began purchasing the mangoes from them this year, the farmers are getting additional income," Mr. Kodgi said. "The two varieties [Malbar and Bhatkal] are free from worms. It is an added advantage for making the chips."



Workers peeling the mangoes to make vacuum-fired chips (right) at a unit in Kundapur taluk of Udupi district. SPECIAL ARRANGEMENT

Nutrient contents

Referring to the nutrient contents of chips (per 100 grams), he said that it has 54.64 grams of carbohydrates, 40.3 grams of total fat, 5.6 grams of crude fibre, 1.38 grams of total protein and 586.35 (kcal) energy.

He said that some hybrid varieties of mango can be used for making vacuum-fried chips. Since those mangos are costly, their production cost will also be higher.

Gokul Fruits Pvt. Ltd. began making vacuum-fired chips of jackfruit in 2006. "Now we make between 8,000 kg and 10,000 kg of jackfruit chips per season," Mr. Kodgi said.

17-05-2025
Vijayavani pg 11

ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ತಮಿಳುನಾಡು, ಪುದುಚೇರಿ ಮೂಲಕ ಸಂಚಾರ

51 ದಿನದಲ್ಲಿ 1000 ಕಿ.ಮೀ ಕ್ರಮಿಸಿದ ಆಮೆ!

ಕೇಂದ್ರಪಾರ: ಒಡಿಶಾದ ಕೇಂದ್ರಪಾರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗಹಿರ್ಮಾಥ ಬೀಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಪಗ್ರಹ ಸಂಪರ್ಕಿತ ಟ್ರ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಧನದೊಂದಿಗೆ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾಡಲಾಗಿದ್ದ ಆಲಿವ್ ರಿಡ್ಲಿ ಆಮೆಯೊಂದು 51 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 1,000 ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ಪ್ರಯಾಣಿಸಿ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಕರಾವಳಿಯನ್ನು ತಲುಪಿದೆ.

ಟ್ರ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಧನ ಆಳವಡಿಸಲಾಗಿದ್ದ ಆಮೆಯು ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ತಮಿಳುನಾಡು ಮತ್ತು ಪುದುಚೇರಿಯ ಸಮುದ್ರ ನೀರಿನ ಮೂಲಕ ಸಾಗಿ ಒಟ್ಟು 51 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಕರಾವಳಿಯನ್ನು ತಲುಪಿದೆ. ಭಾರತೀಯ ವನ್ಯಜೀವಿ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಇತ್ತೀಚಿನ ಉಪಗ್ರಹ ಟ್ರ್ಯಾಕಿಂಗ್ ನಕ್ಷೆಯು ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಸಮುದ್ರ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚಲಿಸುವ ವೇಳೆ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾಡಲಾದ ಆಮೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅರಣ್ಯ ಪ್ರಧಾನ ಮುಖ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾಧಿಕಾರಿ ಪ್ರೇಮ್ ಶಂಕರ್ ಝಾ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಒಡಿಶಾದಲ್ಲಿ ಟ್ರ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಧನದೊಂದಿಗೆ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ರತ್ನಗಿರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಡಲತೀರದಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಇಡಲು 3,500 ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ಕ್ರಮಿಸಿತ್ತು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಒಡಿಶಾ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಆಲಿವ್ ರಿಡ್ಲಿ ಆಮೆಗಳು ಲಕ್ಷಾಂತರ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆ ಇಡಲು ಬರುತ್ತದೆ. ಕೇಂದ್ರಪಾರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಂಗಾಳಕೊಲ್ಲಿಯ ಗಹಿರ್ಮಾಥ ಸಮುದ್ರ ಭಾಗ ಆಮೆಗಳ ನೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಥಳವೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ.


■ ಉಪಗ್ರಹ ಸಂಪರ್ಕಿತ ಟ್ರ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಧನದಿಂದ ಪತ್ತೆ

ವಾರ್ಷಿಕವಾಗಿ ಸುಮಾರು 3,000 ಆಮೆಗಳನ್ನು ಟ್ರ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಧನದೊಂದಿಗೆ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳ ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ, ಜೀವಶಾಸ್ತ್ರ, ಚಲನೆ, ಬೆಳವಣಿಗೆ, ವಲಸೆ ಮಾರ್ಗ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಹುಡುಕುವ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಉತ್ತಮ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಕನಿಷ್ಠ 1 ಲಕ್ಷ ಆಮೆಗಳನ್ನು ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾಡುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ಎಂದು ತಜ್ಞರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಒಡಿಶಾ ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆ 1999 ರಲ್ಲಿ ಆಮೆಗಳಿಗೆ ಟ್ಯಾಗಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಕೈಗೆತ್ತಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ನಂತರ ಟ್ಯಾಗಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯ ಸ್ಥಗಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಇದೀಗ ಭಾರತೀಯ ಪ್ರಾಣಿಶಾಸ್ತ್ರ ಸಮೀಕ್ಷೆ ವಿಭಾಗವು 2021 ರಲ್ಲಿ ಈ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಪುನರಾರಂಭಿಸಿದೆ.

ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲೂ ಇದೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಯಿ ರುಚಿ!

ಕಡಿಮೆ ಮಳೆ ಬರುವ ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿ ಜಾಸ್ತಿ, ಸಿಹಿಯೂ ಜಾಸ್ತಿ- ಇದು ಅನುಭವಜನ್ಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಸಖರಾಯಪಟ್ಟಣದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಕೆಲವು ತಳಿಯ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಅದೇ ರೀತಿ, ಹಾಸನ, ಚನ್ನರಾಯಪಟ್ಟಣದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೂ ಉತ್ತಮ ರುಚಿಯ ಹಲಸು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಅರಕಲಗೂಡು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ 'ಮುತ್ತಿಗೆ' ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯಿದೆ. ಈ ಸುತ್ತಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮೈಸೂರು ಅರಸರ ಅರಮನೆಗೆ ಸರಬರಾಜು ಆಗುತ್ತಿದ್ದವಂತೆ!



ಶಶಾಂಕಣ

ಶಶಿಧರ ಹಾಲಾಡಿ

vveditoped@gmail.com

ಬೇಸಗೆಯ ಬಿರುಬಿಸಿಲಿನ ದಿನಗಳಿಗೂ, ಜಾತ್ರೆಗಳಿಗೂ ಅಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಆಪ್ತ ಎನ್ನುವ ಸಂಬಂಧವೊಂದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ನಮ್ಮೂರಿನ ಜಾತ್ರೆ ನಡೆಯುವುದು ಬರುಬಿಸಿಲಿನ ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ; ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನರಸಿಂಹ ಜಯಂತಿಯಂದು ನಡೆಯುವ ಆ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹೋಗಿ ಬರುವುದೆಂದರೆ, ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿದಂತೆ. ಆ ಜಾತ್ರೆಯ ಅನುಭವಗಳಲ್ಲಿ, ಬೆವರು, ಬೆವರುಸಾಲೆ, ತುರಿಕೆ, ಸುಸ್ತು ಇವೆಲ್ಲವೂ ತೀರಾ ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಇವುಗಳ ನಡುವೆ, ಆ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲೊಂದು ವಿಶೇಷ ವಿದೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮೇಳ! ನಿಜ, ಹಲವು ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಆ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಾಲುಸಾಲಾಗಿ ಪೇರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಂದು ವಾಣಿಜ್ಯಕವಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಮೇಳಗಳು ಇನ್ನೂ ಆರಂಭವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ನರಸಿಂಹ ಜಯಂತಿಯಂದು ನಡೆಯುವ ಜಾತ್ರೆಯೇ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹಬ್ಬವಾಗಿ ನಮ್ಮೂರಿನ ಜನರ ನಾಲಗೆಯನ್ನು ತಣಿಸುತ್ತಿತ್ತು.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕುರಿತಾಗಿ ಬರೆಯುವುದು ಸಾಕಷ್ಟಿದೆ. ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿ ಕಂಡರೂ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು; ಈಗಲೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಉಳಿದುಕೊಂಡಿವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ, ಹಲಸು ಎಂದರೆ ನಮಗೆ ತೀರಾ ಸಾಮಾನ್ಯ ಎನಿಸುವ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬಹೂಪಯೋಗಿ ತರಕಾರಿ! ಏನು, ತರಕಾರಿ ಹೇಗೆ ಎಂದು ಕೇಳಿದಿರಾ? ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯವರು ಹಲಸಿನ ಮೇಲೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ ಲೆಕ್ಕವೇ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನಬಹುದು. ಅದರ ಕುರಿತು ನಂತರ ಬರುತ್ತೇನೆ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯ ಕುರಿತು, ನಾವು ಹಳ್ಳಿಯವರು ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕೂಪ ಮಂಡೂಕಗಳಾಗಿದ್ದೆವು ಎಂದು ನಾನು ತಪ್ಪೊಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳಲೇಬೇಕು.

ನಮ್ಮ ಮನೆಯಿಂದ ಸುಮಾರು ಆರು ಕಿ.ಮೀ. ನಡಿಗೆ ದಾರಿಯಷ್ಟು ದೂರದಲ್ಲಿದ್ದ ಅಬ್ಬಿಕಟ್ಟೆ ಎಂಬಲ್ಲಿನ ನಮ್ಮ ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ ಮನೆ ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿದ್ದ 'ಬಿಳಿ ಬಕ್ಕೆ' ಮರದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಹೇರಳವಾಗಿ ಆಗುವ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ಈ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ನನ್ನಲ್ಲಿ ಬಹಳ ವರ್ಷದ ತನಕ ಇತ್ತು. ಮಿದುವಾದ ತೊಳೆ, ಬಿಳಿಯದಾದ ತುಸು ಗುಲಾಬಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಬಣ್ಣ, ಹದವಾದ ಗಾತ್ರ, ಅಪರೂಪದ ರುಚಿ. ನನ್ನ ಬಾಲ್ಯದಿಂದಾರಂಭಿಸಿ, ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ಬೇಸಗೆ ರಜೆಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಆ ದೊಡ್ಡಮ್ಮನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನನ್ನದು ಒಂದೆರಡು ವಾರ ಠಿಕಾಣಿ ಇದ್ದದ್ದೇ. ಕಾಲೇಜು ಅಧ್ಯಯನ ಮುಗಿಯುವ ತನಕ ಪ್ರತಿ ಬೇಸಗೆ ರಜೆಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿ ನಾನು ತಿಂದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ವೈವಿಧ್ಯ ಅಪಾರ. ಆತಿ ರುಚಿ ಎನಿಸುವ ಬಿಳಿ ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ಜತೆಯಲ್ಲೇ, ಅಲ್ಲೇ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ಇತರ ಹಲವು ಬಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಇಂಬ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಮೆದ್ದು, ಅವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ವಿವಿಧ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಿಂದದ್ದೇ ತಿಂದದ್ದು. ಜತೆಗೆ, ಮರಗಿಡಗಳ ನಡುವೆಯೇ ಇದ್ದ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿ ಮನೆಯ ಸುತ್ತಲೂ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಹಲಸನ್ನೂ ತಿಂದಿದ್ದೆ. ಏಪ್ರಿಲ್ ನಿಂದಾರಂಭಿಸಿ, ಜುಲೈ ತನಕ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವ ನಮ್ಮ ಚಟುವಟಿಕೆ ಅದೆಷ್ಟು ತೀವ್ರತರದ್ದೆಂದರೆ, ಕೊನೆ ಕೊನೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ, ಸಣ್ಣಗೆ ವಾಕರಿಕೆ ಬರುವಂತಾಗುವಷ್ಟು! ಇಷ್ಟರ ನಡುವೆಯೂ, ಅಬ್ಬಿಕಟ್ಟೆಯ 'ಬಿಳಿ ಬಕ್ಕೆ' ಹಣ್ಣನ್ನು ತರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆ ಮರದ ಹಲಸು ಅಷ್ಟು ರುಚಿಕರ! ಆದ್ದರಿಂದಲೇ, ಇಡೀ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ 'ಬಿಳಿ ಬಕ್ಕೆ'ಯ ಹಲಸಿನಷ್ಟು ರುಚಿಕರ ತೊಳೆಗಳು ಇನ್ನೆಲ್ಲೂ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯವರು ನಂಬಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದೆವು.

ಕಾಲೇಜು ಶಿಕ್ಷಣ ಮುಗಿಸಿ, ವೃತ್ತಿಯನ್ನರಸುತ್ತಾ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಹೃದಯಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ಹಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸೇರಿಕೊಂಡೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕಾರು ದಿನ ಮಾತ್ರ ಮಳೆಬರುವ ಪ್ರದೇಶವದು. ಮರಗಿಡಗಳೂ ಕಡಿಮೆ. ತೆಂಗಿನ ಸೀಮೆ. ಊರಿಂದಾಚೆಯ ತೋಟದ ನಡುವೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿದ್ದವು. ಅಂಥ ಒಂದು ಮರದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕೆಲವು ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಹಳ್ಳಿಯ ಸ್ಥಳೀಯ ಗೆಳೆಯರು ತಂದುಕೊಟ್ಟರು. ಅದನ್ನು ತಿಂದ ತಕ್ಷಣ, ನಮ್ಮೂರಿನ 'ಬಿಳಿ ಬಕ್ಕೆ' ಹಣ್ಣು ನೆನಪಾಯಿತು! ಅಷ್ಟು ರುಚಿ. 'ಇದೇನು ಮಹಾ, ನೀವು ಸಖರಾಯಪಟ್ಟಣದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕು, ಅದಿನ್ನೂ ರುಚಿ' ಎಂದರು ಆ ಹಳ್ಳಿಯ ಯುವಕರು. ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣೇ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಎಂದು ತಿಳಿದಿದ್ದ ನಾನು, ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಹಲಸನ್ನು ತಿಂದು, ಆ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಬದಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಯಿತು.

ಕಡಿಮೆ ಮಳೆ ಬರುವ ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿ ಜಾಸ್ತಿ, ಸಿಹಿಯೂ ಜಾಸ್ತಿ- ಇದು ಅನುಭವಜನ್ಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಸಖರಾಯಪಟ್ಟಣದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಕೆಲವು ತಳಿಯ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಅದೇ ರೀತಿ, ಹಾಸನ, ಚನ್ನರಾಯಪಟ್ಟಣದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೂ ಉತ್ತಮ ರುಚಿಯ ಹಲಸು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಅರಕಲಗೂಡು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ 'ಮುತ್ತಿಗೆ' ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯಿದೆ. ಈ ಸುತ್ತಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮೈಸೂರು ಅರಸರ ಅರಮನೆಗೆ ಸರಬರಾಜು ಆಗುತ್ತಿದ್ದವಂತೆ! ಅಷ್ಟು ರುಚಿ. ಇತ್ತ ಕನಕಪುರ, ಚನ್ನಪಟ್ಟಣ ಮೊದಲಾದ ಕಡೆಯಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಯ ಹಲಸು ಲಭ್ಯ. ಕರಾವಳಿ ಮತ್ತು ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ, ಮಳೆ ಆರಂಭವಾದ ಕೂಡಲೆ, ವಿಪರೀತ ನೆನೆಯುವ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಗಳು ರುಚಿಕಳೆದುಕೊಂಡು, ಹಣ್ಣಾದಾಗ ತುಸು ಸಪ್ಪೆಯಾಗುತ್ತವೆ. ಅವು ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ನೆನೆಯುತ್ತವೆಂದರೆ, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಿಡಿಸಿದರೆ, ಕೆಲವು ತೊಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಅದಾಗಲೇ ಬೇರುಗಳು ಮೂಡಿರುತ್ತವೆ! ಬಾಲ್ಯಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಂಥ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು, ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪರಿಸಿಕೊಂಡು ತಿಂದಿದ್ದೆನಾದರೂ, ಈಗ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳ ಆಯ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸುತ್ತೇನೆ. ಅದೇಕೋ, ಕೆಲವು ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ತಿಂದರೆ, 'ಆ್ಯಸಿಡಿಟಿ' ಎಂಬ, ಸರಿಯಾಗಿ ವರ್ಣಿಸಲಾಗದ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಸಮಸ್ಯೆ ತೋರುತ್ತದೆ! ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೆಲವು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಆಗಿಬರುವುದಿಲ್ಲವಂತೆ. 'ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ತಿಂದರೆ ನಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅದು ಜೀರ್ಣವಾಗುವುದಿಲ್ಲ' ಎಂದು ಅವರ ಅಮ್ಮಂದಿರು ಮೊದಲೇ ಘೋಷಿಸಿಬಿಡುವುದುಂಟು! ಕೆಲವು ಮರದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳು ನಾರು ಜಾಸ್ತಿ ಇರುವುದರಿಂದಲೋ, ಬೇರಾವುದೋ ಕಾರಣ ದಿಂದಲೋ ಅಂಥ ಹಣ್ಣುಗಳು ಹೊಟ್ಟೆ ಸಮಸ್ಯೆ ತರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯೂ ಇದೆ. ಆದರೆ, ಆತಿ ರುಚಿಕರ ಎನಿಸುವ, ಬೆಂಗಳೂರು ಸೀಮೆಯವರು 'ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಯಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುವ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ತಿನ್ನದವರು, ಅಂಥ ಒಂದು ಅಪರೂಪದ ರುಚಿಕರ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಭಾಗ್ಯದಿಂದ ವಂಚಿತರೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು.



ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಒಂದು ರಸ್ತೆಬದಿಯಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ವಾರ, ಯುವಕನೊಬ್ಬ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮಾರುತ್ತಾ ನಿಂತಿದ್ದ. 'ರುಚಿ ಹೇಗಿದೆ, ಕೊಡೋಯ್ದರೆ ಮೋಸ ಇಲ್ಲ ತಾನೆ?' ಎಂದು ಕೇಳಿದೆ. 'ಸಾರ್, ಇದು ಕೊಬ್ರಿ ಕಾಯಿ.. ತಿಂದು ನೋಡಿ. ಕಾಯಿ ತುಂಬಾ ತೊಳೆಗಳು' ಎಂದು ವರ್ಣಿಸಿ, ಒಂದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಟ್ಟ. 'ಕೊಬ್ರಿ ಕಾಯಿ' ಎಂದು ಅವನು ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು ವರ್ಣಿಸಿದ ರೀತಿ ವಿಶೇಷ. ಕೊಬ್ಬರಿಯಂತೆ ಸಿಹಿ ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದೋ, ಮಿದುವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದೋ, ನೋಡಲು ಕೊಬ್ಬರಿಯಂತೆ ದಪ್ಪನೆಯ ತೊಳೆಗಳು ಎಂತಲೋ ಹೇಗೆ ಬೇಕಾದರೂ ತಿಳಿಯಬಹುದು. ಮನೆಗೆ ಬಂದು, ವಿಶೇಷ ಪರಿಶ್ರಮವಹಿಸಿ ಆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ, ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ತಿಂದಾಗ ತೃಪ್ತಿಯಾಯಿತು. 'ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಯಿ' ಅಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೂ, ಸಾಕಷ್ಟು ರುಚಿಯಿತ್ತು.

ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಯಿ ಎಂದು ವರ್ಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಸವಿಯುವ ಅವಕಾಶವೂ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ದೊರಕಿತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಸರಹದ್ದಿನ ಹಳ್ಳಿಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಯೊಬ್ಬರು ತಂದಿದ್ದರು. ಮೊದಲಿಗೆ ಒಂದೆರಡು ತೊಳೆ ಸಾಕು ಎಂದು ತಿನ್ನಲು ಆರಂಭಿಸಿ, ಕೊನೆಗೆ ನಾಲ್ಕಾರು ತೊಳೆ ತಿಂದರೂ ಬೇಸರವಿಲ್ಲ! ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣ, ಹದವಾದ ಗಾತ್ರ, ಮಿದುವಾದ ತೊಳೆ, ರುಚಿಯಂತೂ ಅದ್ಭುತ! ಕಳೆದ ಹತ್ತಾರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನಾನು ಅಷ್ಟು ರುಚಿಯ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನೇ ತಿಂದಿರಲಿಲ್ಲ! ಒಂದು ತೊಳೆ ತಿಂದರೆ, ಇನ್ನೊಂದು ಬೇಕು ಎನಿಸುವ ರುಚಿ. ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯನ್ನು 'ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಯಿ'ಯಂತೆದೆ ಎಂದು ವರ್ಣಿಸಲು ಪರಿಪೂರ್ಣ ಎನಿಸುವ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಅದು. ಆ ಹಲಸಿನ ರುಚಿ ಅದೆಷ್ಟು ಮಧುರ ಎನಿಸತು ಎಂದರೆ, ಅದೇ ಮರದ ಇನ್ನಷ್ಟು ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ತಂದುಕೊಡಿ ಎಂದು ಆ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿ ಯವರನ್ನು ವಿನಂತಿಸಬೇಕು ಎಂದುಕೊಂಡಿರುವೆ!

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿಗೆ ಸಾಟಿ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಿದೆನಷ್ಟೇ. ಆದರೆ, ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಪಾಕಪ್ರಯೋಗ ಗಳಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸುವಲ್ಲಿ, ಮಲೆನಾಡು ಮತ್ತು ಕರಾವಳಿಯ ಗೃಹಿಣಿಯರನ್ನು ಮೀರಿಸುವವರು ಯಾರೂ ಇಲ್ಲ. ಅದೇಕೆ ಬಯಲುಸೀಮೆಯವರು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು, ಹಣ್ಣನ್ನು ಜಾಸ್ತಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಿಲ್ಲ ಎಂದು ಇಂದಿಗೂ ನನಗೆ ಅಚ್ಚರಿ. ಏಕೆಂದರೆ, ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ತರಕಾರಿಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕರಾವಳಿ ಯವರು, ಮಲೆನಾಡಿನವರು ಬಳಸುವ ರೀತಿಯನ್ನು ಕಂಡು ಯಾರೇ ಆದರೂ ನಿಬ್ಬೆರಗಾಗಲೇಬೇಕು.

ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಲವು ವಿಧಾನಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ, ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯ ಹಪ್ಪಳವೂ ಒಂದು! ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳಿಗಿನ ಉಪಾಹಾರದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಒಂದೆರಡು ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುವ ಪರಿಪಾಠವಿತ್ತು! ಬೇಸಗೆ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತಿದ್ದಂತೆಯೇ, ಮನೆ ಸುತ್ತಲಿನ ಯಾವ ಹಲಸಿನ ಮರದಲ್ಲಿ ಬಲಿತ ಹಲಸಿನಕಾಯಿ ಇದೆ ಎಂದು ಹುಡುಕಿ, ಅದರ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ, ಆವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಒಣಕೆ ಬಳಸಿ ಒರಳಿನಲ್ಲಿ ಕುಟ್ಟಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡುವುದು ಮೊದಲ ಹಂತ. ಎರಡು ಮಣೆಗಳ ಮಧ್ಯೆ, ಬಾಳೆಲೆ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಗಳ ನಡುವೆ, ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉಂಡೆ ಮಾಡಿಟ್ಟು, ಒತ್ತಿ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ, ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳವು ತಿನಿಸಾಗಿಯೂ ಹಲವು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರಬಲ್ಲದು, ತುರ್ತು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಳಿಗಿನ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕೂ ಒದಗಿಬರಬಲ್ಲದು. ಆದರೆ, ಇತ್ತೀಚೆಗಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಬಹುತೇಕ ತ್ಯಜಿಸಿದ್ದಾರೆ! ಎಲ್ಲೋ ಕೆಲವು ಮನೆಯವರು ಮಾತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲು ಮನೆ ತುಂಬಾ ಜನ, ಮಕ್ಕಳು ಇದ್ದರು, ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಜನ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದಾರೆ, ಮಕ್ಕಳ ಸಂಖ್ಯೆಯೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ; ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವವರಿಗೆ, ಭಾರಿ ಶ್ರಮ ಬೇಡುವ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳದ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ಇಲ್ಲ! ಆಧುನಿಕತೆಯ ಬಿರುಗಾಳಿಗೆ ಕೊಚ್ಚಿ ಹೋಗುತ್ತಿರುವ ಹಲವು ರುಚಿಕರ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ, ಮನೆಯಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸುವ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳವೂ ಒಂದು!

ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯವರು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೊಚ್ಚಿ ಪಲ್ಯ ತಯಾರಿಸುವುದು ಮಾಮೂಲು. ಇದು ಇಂದಿಗೂ ಜನಪ್ರಿಯ. ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯ ಸಾಂಬಾರು, ಸಾರೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಾಂಬಾರು, ಪಲ್ಯ ಉಳಿದು ಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಆದರೆ, ಹಲಸಿನಕಾಯಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಮರೆಯಾಗಿದೆ. ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಬಲ್ಲವರು, ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಹಾಕಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದಂತೂ ಖಚಿತ. ಈ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಒಂದು ಕೊರತೆ ಎಂದರೆ, ಇದು ಬಹುಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರದು. ತಯಾರಿಸಿದ ಒಂದೆರಡು ತಿಂಗಳನಲ್ಲೇ ಖಾಲಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯ ಚಿಪ್ಸ್ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಈಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ವಾಣಿಜ್ಯಕವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಾರ ಪಡೆದಿದ್ದು, ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಂಥ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳು ಕಾಣಸಿಗುತ್ತಿವೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಪಾಯಸ, ಕಡುಬು, ಮುಳುಕ ತಯಾರಿಸುವುದು ಇಂದಿಗೂ ಕರಾವಳಿ ಮತ್ತು ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ಮುಳುಕ (ಬೋಂಡ) ತಯಾರಿಸಿದರೆ, ಅದರ ಜತೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸುವುದುಂಟು. ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪು ನೀರಿಗೆ ಬೆರೆಸಿಟ್ಟರೆ, ಹಲವು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಕಾಪಿಡಬಹುದು.

ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಈಗೇಕೆ ವರ್ಣಿಸಿದೆನೆಂದರೆ, 'ಕೊಬ್ಬರಿ ಕಾಯಿ'ಯ ರುಚಿ ಇದೆ ಎಂದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಚಪ್ಪರಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಜನಪದರು, ಅದೇಕೆ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿಲ್ಲ? ಈ ಒಂದು ಪ್ರಶ್ನೆ ನನ್ನನ್ನು ಸದಾ ಕಾಡುತ್ತಿದೆ!

16-05-2025
Viswavani Pg 05

Hosadiganta Pg 04

ಹಳ್ಳಿಕಾರ್ ರಾಸು ತಳಿ ಉಳಿಸಿ, ಬೆಳೆಸಿ

•ಬನ್ನೂರು: ಅವಸಾನದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಕಾರ್ ರಾಸುಗಳ ತಳಿಗಳಿದ್ದು ಅವುಗಳನ್ನು ಪಾಲನೆಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಉಳಿವಿಗೆ ರೈತರು ಮುಂದಾಗಬೇಕು. ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಒಗ್ಗಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಣ ರಾಸುಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರವಿದೆ ಎಂದು ಹಳ್ಳಿಕಾರ್ ತಳಿಯ ರಾಸುಗಳ ಸಂರಕ್ಷಕ ಯಾಚೇನಹಳ್ಳಿಯ ಸಿದ್ದರಾಮು ಅಭಿಮತವಾಗಿದೆ.

ಹಳ್ಳಿಕಾರ್ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ 2 ಬಗೆ: ಹಳ್ಳಿಕಾರ್ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ 2 ಬಗೆಗಳಿದ್ದು ಒಂದು ಬೆಟ್ಟದಪುರ ತಳಿ ಮತ್ತೊಂದು ಸೂಜಿಮಲ್ಲಿಗೆತಳಿಯಾಗಿದೆ. ಬೆಟ್ಟದಪುರದಹಳ್ಳಿಕಾರ್ ತಳಿಗಳು ಉದ್ದ ಮತ್ತು ಬಹಳ ಎತ್ತರವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಸೂಜಿಮಲ್ಲಿಗೆ ತಳಿ ರಾಮನನಗರ ಪ್ರದೇಶದ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತ

ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಮುಂದಿನ ವಾರ ಮಾವು-ಹಲಸು ಮೇಳ



ಬೆಂಗಳೂರು: ಮುಂದಿನ ವಾರ ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್ ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವು-ಹಲಸು ಮೇಳ ನಡೆಯಲಿದೆ.

ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್‌ನ ಎಲ್ಲಾ ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವು ಮತ್ತು ಹಲಸು ಮೇಳವು ಮೇ 20ರ ನಂತರ ನಡೆಸಲು ತೀರ್ಮಾನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಬಳಸದೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಮಾಗಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜತೆಗೆ ಕೇ.10ರಷ್ಟು ರಿಯಾಯಿತಿ ದರದಲ್ಲಿ ಮಾವು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಹಾಗೂ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ದರ ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಹವಾಮಾನ ವೈಪರಿತ್ಯದಿಂದಾಗಿ ಮಾವು ಕಾಲವಲ್ಲದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಚಿಗುರೊಡೆದು ಫಸಲು ತಡವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆದರೂ ಮೇ-ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಾವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬರಲಿದೆ. ಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಈಗ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ.

ಸಾವಿರ ಟನ್ ಮಾವು ಮಾರಾಟ

ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 1 ಸಾವಿರ ಟನ್ ಮಾವು ಹಾಗೂ 500 ಟನ್‌ಗೂ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಗುರಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ, ಕೋಲಾರ ಮತ್ತಿತರ ಭಾಗಗಳಿಂದ ಮಾವು ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್‌ಗೆ ಬರಲಿವೆ ಎಂದು ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಮಾವು: ಈಗ ಸೇಂಧೂರ, ಬಾದಾಮಿ, ಆಂಧ್ರದ ಬೆನೆಷನ್ ತಳಿಯ ಮಾವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಂದಿದೆ. ಜತೆಗೆ ನೀಲಂ, ಮಲಗೋವಾ, ಆಮ್ರಪಾಲಿ, ಬಂಗನಪಲ್ಲಿ, ತೋತಾಪುರಿ ಮತ್ತಿತರ ತಳಿಯ ಮಾವುಗಳು ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ವಾರದ ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬರಲಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಈ ವರ್ಷ ಜುಲೈವರೆಗೆ ಹಣ್ಣು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಿಗಲಿದೆ. ಈ ತಿಂಗಳಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಬರಲಿದ್ದು, ಬೆಲೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಇಳಿಕೆಯಾಗಲಿದೆ ಎಂಬುದು ಮಾವು ತಜ್ಞರ ಅನಿಸಿಕೆ.

ಲಾಲ್‌ಬಾಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಳ: ಮಾವು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿಗಮವು ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಲಾಲ್‌ಬಾಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾವು ಮೇಳ ಆಯೋಜಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆ.

V-karnataka Pg 08

RISING TEMPERATURES PUT BANANAS UNDER HIGH RISK

JITENDRA CHOUBEY @ New Delhi



INDIA'S banana production faces increasing risks due to rising temperatures and the resurgence of climate-related pests, which could significantly affect a large number of people who rely on them for nutrition.

A study by a UK-based organisation, Christian Aid, found that India, the world's largest producer of bananas, may experience a decline in production by 2050 due to temperature increases caused by climate change. Bananas thrive in temperatures ranging from 15 to 35 degrees Celsius and require ample water to grow effectively.

Bananas are the fourth most important food crop globally, following wheat, rice and maize. In India, bananas occupy approximately 20% of the total cropped area, with Tamil Nadu leading in acreage while Maharashtra tops the production and export lists. India's contribution to global banana exports is comparatively less. It stood at 12th position, showing that production is meant for domestic consumption, which complements nutritional intake.

The study, "Going Bananas: How Climate Change Threatens the World's Favourite Fruit," warns that 60% of the best banana-growing areas are at risk from rising temperatures driven by climate change. It assesses climate change's near-term and long-term impacts.

The study underlines that climate impacts on bananas will be felt in the near term through extreme weather events such as erratic conditions like stormy rain, extreme floods, and drought conditions, while steadily increasing temperatures and alterations to the monsoon season will affect production in the long term.

Impact on India

The report indicates that India is expected to see declining banana yields due to climate change by 2050. Ever-increasing temperatures due to human activities have been leading to more pest attacks and wider infestation and distribution, potentially impacting production as well as nutrition. In India, changing climate has been exacerbating fungal diseases, such as Panama disease, and pests like banana weevils threatening production. Indian farmers mostly grow the Cavendish banana variety. However, it is highly susceptible to Panama TR4 disease, a fungal disease also known as Fusarium wilt. The disease leads to the plant's wilting, yellowing, and eventual death.

Further, banana weevils or banana root borers are causing various issues like stunted growth, plant snapping, reduced yield, and premature fruit ripening, consequently impacting farmers' income.

Meanwhile, the lack of diversity in banana varieties, as Indian farmers mostly grow the Cavendish variety, which is commercially more viable, increases the possibility of susceptibility to indirect climate impacts, including diseases. Lack of genetic diversity poses a threat of emerging diseases, as natural selection cannot act to allow the survival and spread of resistant genomes.

The analysis also examined rainfall patterns in the banana-producing regions. It found that in India's central belt, including the banana-exporting state of Maharashtra, extreme rainfall events have increased threefold since 1950, despite an overall decline in annual rainfall.

Unlike other fruits, bananas are available year-round, are affordable and nutritious. Moreover, many households' livelihoods depend on the fibre of bananas, which is used to make bags, rope and paper. A decline in banana production will impact the income of 43% of India's working population, who depend on agriculture.

Ind Exp Pg 17

Butterfly migration this year takes flight earlier than expected

"Migration is entirely dependent on the monsoon and temperature. When the heat is too much, they try to escape it. Last year, as the summer was very harsh, we did not see many swarms. This year, as the rain is setting in May, the sightings are more," said a senior official from the Forest Department.

The Common Crow, Double-Branded Crow, Blue Tiger, and Dark Blue Tiger are some of the commonly sighted butterfly species during this season along with Plain Tiger, Tawnyu Coster and Stripped Tiger insects. The members of Puttenahalli Neighbourhood Lake Improvement Trust (PNLIT) shared that the migrating butterflies passed through the Puttenahalli Puttakere, in JP Nagar 7th Phase, while urging people to visit the lake to witness it. Nagesh Ramamurthy, another member of BBW, noted that the migration groups include three to four generations of butterflies.

"The lifespan of a butterfly is usually between three weeks and 45 days. Along their journey, they mate near lakes during the evenings, lay their eggs and carry on with their journey," he said.

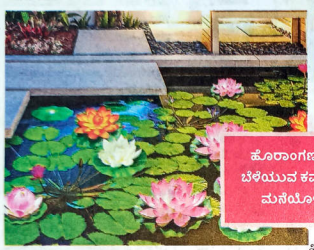
. "We cannot exactly determine if the number of butterflies migrating this year is more or less. This year, it is a case of more citizens observing them, aided by social media to spread the word," said Chandu Bandi, who leads the Bangalore Butterfly Club, which conducts weekly walks and discusses the migration of butterflies.

"Fewer studies are determining the population of migrating butterflies, except for a few enthusiastic researchers trying to do a citizen science exercise using a group that captures the migration observation log. A more regular monitoring exercise requires planning, and a dedicated pool of volunteers who could help understand the trends over a long term," he added.

Ind Exp Pg 02

V-karnataka Pg 11

ಒಳಾಂಗಣದಲ್ಲಿ ತಾವರೆಯ ಅಂದ



ಹೊರಾಂಗಣದ ಕೆರೆ, ಸರೋವರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕಮಲದ ಹೂವಿನ ಸೊಬಗನ್ನು ಮನೆಯೊಳಗೂ ಆರಳಿಸಬಹುದು.



ಕಮಲದ ಹೂವು ಮನೆಗೆ ವಿಶೇಷ ಮೆರುಗು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಅದರ ಸೊಗಸಾದ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳ ಒಳಾಂಗಣದ ಸೌಂದರ್ಯ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜನರು ತಾವರೆಯು ಕೊಳ್ ನೀರು ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ಕೊಳದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿದ್ದಾರೆಯೇ ವಿನಃ ಅದನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲು ಎಂದಿಗೂ ಪ್ರಯತ್ನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹೊರಗಡೆ ಬೆಳೆಯುವ ತಾವರೆಯನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಂದು ಮನೆಯೊಳಗೆ ಜೋಡಿಸುವುದಕ್ಕಿಂತ ಅದನ್ನು ಮನೆಯೊಳಗೆಯೇ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು ಕೆಲವು ಹಂತಗಳ ವಿವರ ಇಲ್ಲಿದೆ.

ಹೂವಿನ ಸೊಗಸು

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೀಜ: ಕಮಲ ಹೂವು ಬೆಳೆಯಲು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ. ಹೂವನ್ನು ಮನೆಯೊಳಗೆ ದೊಡ್ಡ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲು ಯೋಜಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ ಆದಕ್ಕೆಂದೇ ಮೀಸಲಿರುವ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ. ಹೊಳೆಯುವಂತೆ ಕಾಣುವ, ಒಂದು ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಅರಳುವ ಬಿಂದು ಹೊಂದಿರುವ ಬೀಜ ಖರೀದಿಸಿ. ಬರುಕುಗಳಿರುವ ಬೀಜ ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ.

ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೆನೆಸಿ: ತಾವರೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವವರೆಗೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಆದರ ಎಲೆಗಳು ಯಾವಾಗ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಪಾರದರ್ಶಕ ಪಾತ್ರೆ ಬಳಸಿ. ಇದರ ನೀರನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ಬದಲಾಯಿಸಿ.

ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವಿಕೆ: ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಮಲದ ಬೀಜಗಳು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯಲು ಹತ್ತು ದಿನಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೆನೆಸಿದ ಬಳಿಕ ಅವು ಕ್ರಮೇಣ ಊದಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಸಣ್ಣ ಹಸಿರು ಚಿಗುರುಗಳು ಹೊರಹೊಮ್ಮುತ್ತವೆ, ನಂತರ ಸಣ್ಣ ಬೇರುಗಳು ಬರುತ್ತವೆ.

ಮಡಕೆಗೆ ಸ್ಥಳಾಂತರ: ಬೀಜಗಳು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದು

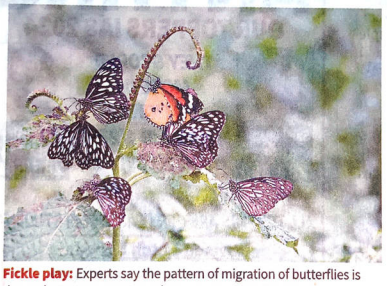
Butterfly migration this year takes flight over Garden City earlier than expected

Experts attribute the variation to temperature changes and forecast of early onset of monsoon

Jahnavi T. R.
BENGALURU

For the last few days, Bengalureans have been awestruck by the swarm of butterflies they have noticed in their neighbourhoods, especially around lakes.

Although the migration of butterflies from Western Ghats to Eastern Ghats is a regular phenomenon before the southwest monsoon, this year, due to temperature changes, the movement and sighting of insects have increased in the region, according to experts.



Fickle play: Experts say the pattern of migration of butterflies is dependent on monsoon and temperature. SPECIAL ARRANGEMENT

Nature observers said that while butterflies usually migrate through the outskirts of the city, after a long time, they are migrating through the city this year.

"Migration starts from the Western Ghats and ends at the Eastern Ghats as the butterflies look to escape the fury of heavy rains. After many years, this time, the butterflies are passing through Bengaluru, and that is why so many people got to see them," explained Rohit Girotra, who conducts Bengaluru Butterfly Walks (BBW) in the city.

Experts have also observed that migration is happening earlier than usual this year due to the predicted early onset of the southwest monsoon.

CONTINUED ON » PAGE 7

» 2 ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಲಕ್ಷಾಂತರ ರು. ಲಾಭ » ಪ್ರಧಾನಿ ಮೋದಿಯಿಂದಲೂ ರೈತನ ಬಗ್ಗೆ ಮೆಚ್ಚುಗೆ

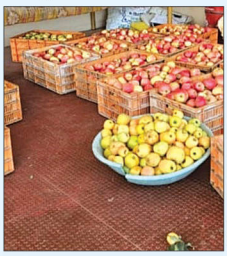
ಬಿಸಿಲ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಭರ್ಜರಿ ಸೇಬು ತುಂಬಿಸುತ್ತಿದೆ ಬೆಳೆಗಾರನ ಜೇಬು



ಜಿಲ್ಲಾ ನೋಟ

ನಿ ಅಭಿಷೇಕ ಪಾಟೀಲ ಬಾಗಲಕೋಟೆ

ಹೇರಳವಾಗಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ಬಿಸಿಲು ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಾಶ್ಮೀರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸೇಬು (ಆ್ಯಪಲ್) ಬೆಳೆಯಲು ಜಿಲ್ಲೆಯ ರೈತರು ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬೆಳೆಗಳ ಜತೆಗೆ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್, ಕಬ್ಬು ಪೇರು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಪಪ್ಪಾಯ ಸೇರಿದಂತೆ ಅನೇಕ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದು ಯಶಸ್ಸು ಕಂಡಿದ್ದರು. ಕೆಲವೊಂದಿಷ್ಟು ಯುವಕರು ಇನ್ನೂ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿ ಸೇಬು ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಹಸಕ್ಕೆ ಇಳಿದಿದ್ದಾರೆ.



ನೀರಾವರಿ ಭಾಗ್ಯ

ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷ್ಣೆ ಘಟಪ್ರಭೆ ಹಾಗೂ ಮಲಪ್ರಭಾ ನದಿಗಳು ಹರಿದ್ದು, ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಭಾಗ ನೀರಾವರಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಆದರಲ್ಲಿ ದಶಕದಿಂದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ನಿಂಬೆ ಹಾಗೂ ಪಪ್ಪಾಯ ಸೇರಿದಂತೆ ಮಾವನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬೆಳೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇಬು ಬೆಳೆದು ಮುಧೋಳ ತಾಲೂಕಿನ ಕುಳಲಿ ಗ್ರಾಮದ ಶ್ರೀಶೈಲ ತೇಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ಅನೇಕ ಕಡೆ ಬೆಳೆ

ಕುಳಲಿ ಗ್ರಾಮದ ಶ್ರೀಶೈಲ ತೇಲಿ ಅವರು 7.5 ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸೇಬು ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಇದರ ಜತೆಗೆ ಜಮುಖಂಡಿ ಹಾಗೂ ಮುಧೋಳ ತಾಲೂಕಿನ ಕೆಲವೊಬ್ಬ ರೈತರು ಒಂದರಡು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಸೇಬು ಬೆಳೆದಿದ್ದು, ಮೊದಲ ವರ್ಷದ ಕಟಾವಿಗೆ ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಬೆಳೆಯಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಆದರಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಶೈಲ ತೇಲಿ ಅವರು ಆದಾಯವನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದು, ಅವನ್ನು ನೋಡಿಕೊಂಡು ಸೇಬು ಬೆಳೆಯಲು ಮುಂದಾದ ರೈತರಿಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲ ಬಗೆ ಸಹಕಾರ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

-ರವೀಂದ್ರ ಹಕ್ಕಾಟಿ, ಉಪನಿರ್ದೇಶಕರು, ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ

ಶಿರಡಿಯಿಂದ ಸಸಿ ನೀಡಿದವರು ಸೇಬು ಬೆಳೆ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತೇನೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದರು. ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳಾದರೂ ಕೊಡಲಿಲ್ಲ. ಈಗಾಗಲೇ ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ್ದು, ಅದನ್ನು ಬೆಳೆದು ತೋರಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ಛಲದಿಂದ 42 ಡಿಗ್ರಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಜೋಪಾನ ಮಾಡಿ, ಯಶಸ್ಸು ಕಂಡೆ. ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಕೂಡ ಮೆಚ್ಚುಗೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

-ಶ್ರೀಶೈಲ ತೇಲಿ, ಸೇಬು ಬೆಳೆಗಾರ

7.5 ಎಕರೆ ಸೇಬು

ಸುಮಾರು 10 ರಿಂದ 12 ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದು, ನಂತರದಲ್ಲಿ ಸೇಬು ಬೆಳೆಯಲು ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಶಿರಡಿ ಸೇರಿದಂತೆ ರಾಜ್ಯದ ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದು 2700 ಸಸಿಗಳನ್ನು ನಾಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು. 2 ವರ್ಷ 4 ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡನೇ ಬಾರಿ ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ್ದು, ಅಂದಾಜು 15 ಲಕ್ಷ ರು. ಆದಾಯ ಬಂದಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸೇಬು ಬೆಳೆಗಾರ ಶ್ರೀಶೈಲ ತೇಲಿ.

ಮಾಹಿತಿ ಕೊರತೆ

ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅನೇಕ ಯುವ ರೈತರು ಹೊಸ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಉತ್ಸಾಹತರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ, ಅವರಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಮಾಹಿತಿ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಅನೇಕ ರೈತರು ಹೊಸ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ ಹಿಂದೇಟು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಒಂದೆರಡು ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಸೇಬು ಬೆಳೆಯಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ಸು ಕಂಡ ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ.

12 ಟನ್‌ವರೆಗೂ ಇಳುವರಿ

ಸಾಕಷ್ಟು ಕಷ್ಟ ಪಟ್ಟು ಸೇಬು ಬೆಳೆದಿದ್ದು, ಒಂದನೇ ಕಟಾವಿನಲ್ಲಿ ಲಾಭ ಬರಲಿಲ್ಲ. ಇದರಲ್ಲಿ ಲಾಭ ಪಡೆದೇ ತೀರಬೇಕು ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದಲೇ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡಿದ ಪರಿಣಾಮ 12 ಟನ್‌ವರೆಗೂ ಇಳುವರಿ ಬಂದಿದೆ. ಬಿಸಿಲಿನ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸೇಬು ಬೆಳೆದ ಬಗ್ಗೆ 'ಮನ್ ಕಿ ಬಾತ್ 'ನಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ ಬಳಿಕ ರಾಜ್ಯದ ಮೂಲೆ ಮೂಲೆಗಳಲ್ಲಿ ರೈತರು ಆಗಮಿಸಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಸೇಬು ಬೆಳೆ ವೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೆಳೆಗಾರ ತೇಲಿ.



ಮುಧೋಳ ತಾಲೂಕಿನ ಕುಳಲಿ ಗ್ರಾಮದ ಶ್ರೀಶೈಲ ತೇಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಸೇಬು.

Viswavani Pg 10

» ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ 500ರಿಂದ 700 ರು. ದರ ಕುಸಿತ » ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹಲವೆಡೆ ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರ ಆರಂಭ

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಕುಸಿದಿದೆ ಧಾರಣೆ ಭತ್ತದ ಬೆಳೆಗಾರನಿಗೆ ಬವಣೆ



ಜಿಲ್ಲಾ ನೋಟ

ನಿ ಗಣೇಶ್ ಕಮ್ಮಾರ,ಪುರ, ದಾವಣಗೆರೆ

ಬೇಸಿಗೆ ನೀರಿನ ಸತತ ಕೊರತೆಯ ನಡುವೆಯೂ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಭತ್ತ ಬೆಳೆದ ದಾವಣಗೆರೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅನ್ನದಾತರು ಇದೀಗ ಭತ್ತ ಧಾರಣೆ ಪಾತಾಳಕ್ಕೆ ಕುಸಿದಿರುವುದು ಕಂಡು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಕಂಗಾಲಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ 500 ರೂ. ನಿಂದ 700 ರು.ವರೆಗೆ ಕುಸಿದಿದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಇದೀಗ ಭತ್ತದ ಕೊಯ್ಲು ಆರಂಭಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದು, ಈ ಬಾರಿ ಬೇಸಿಗೆ ಬೆಳೆಗೆ ನೀರಿನ ಅಭಾವದ ಮಧ್ಯೆಯೂ ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿ ಬಂದಿದ್ದರಿಂದ ರೈತರ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಪ್ರತಿಫಲದ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿದ್ದರು. ಆದರೆ, ನೆರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆವಕ ಹಾಗೂ ರಫ್ತು ವಹಿವಾಟಿನ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಿ ಭತ್ತದ ದರ ಇಳಿಮುಖಗೊಂಡಿದೆ.

ಹಾಕಿದ ಹಣ ಬಾರದು

ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ 30ರಿಂದ 35 ಚೀಲ ಮಾತ್ರವೇ ಭತ್ತ ಇಳುವರಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಬೀಜ, ಗೊಬ್ಬರ, ಕೀಟನಾಶಕ, ನಾಟಿ ಹಾಕುವ, ಕಳೆ ತೆಗೆಯುವ ಕೂಲಿ, ಕೊಯ್ಲು, ಟ್ರ್ಯಾಕ್ಟರ್ ಬಾಡಿಗೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ ಕನಿಷ್ಠ 28ರಿಂದ 35 ಸಾವಿರ ರೂ. ವೆಚ್ಚ ಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಈಗ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಭತ್ತದ ದರದಿಂದ ಹಾಕಿದ ಬಂಡವಾಳವೂ ಕೈಗೆ ಸಿಗದಂತಾಗಿದೆ. ಈ ಬಾರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು 52 ಸಾವಿರ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆದಿದ್ದು, ಭತ್ತದ ಕಟಾವು ಕೆಲವೆಡೆ ಈಗಾಗಲೇ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದ್ದು ಮೇ ತಿಂಗಳೊಳಗೆ ಕೋಯ್ಲು ಮುಗಿಯಲಿದೆ.

ಎಲ್ಲ ತಳಿ ಇಳಿಮುಖ

ಮುಕ್ತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಾವೇರಿ ಸೋನಾ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ 1800 ರು.ಗಳಿದ್ದು, ಕಳೆದ ಬಾರಿ 2600 ರು. ಇತ್ತು. ಅದರಂತೆ, ಕಳೆದ ಬಾರಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ 2500 ರಿಂದ 2600 ರು. ಇದ್ದ ಆರ್‌ಎನ್‌ಆರ್ ತಳಿ ಭತ್ತ ಈಗ 1900 ರೂ.ಗೆ ಕುಸಿ ದಿದೆ. 2500 ರು. ಗಳಿಷ್ಟಿದ್ದ ಗಿಡ್ಡ ಆರ್‌ಎನ್‌ಆರ್ 1800 ರು., ಸೋನಾಮುಸುರಿ 2800 ರು ಇದ್ದ ದರ ಪ್ರಸ್ತುತ 2000 ರು.ಗೆ ಕುಸಿದು ಹೋಗಿದೆ.

ಅನ್ಯ ರಾಜ್ಯದಿಂದ ರಫ್ತು

ನೆರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಾದ ಆಂಧ್ರ, ತಮಿಳುನಾಡು, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಂದ ಕೊಯ್ಲು ಮುಗಿದು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಭತ್ತ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು ನಡೆಸುವ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿದೆ. ಹೊರ ರಾಜ್ಯಗಳಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ನಿರೀಕ್ಷೆಗೂ ಮೀರಿ ದಾಸ್ತಾನು ಬಂದಿದ್ದರಿಂದ ಬೆಲೆ ಇಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಜತೆಗೆ ರಾಜ್ಯ ಸರಕಾರ ಉಚಿತವಾಗಿ ನೀಡುವ ಪಡಿತರ ಆಕ್ಕಿಯನ್ನೂ ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ರಾಜ್ಯದ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಡಿಮ್ಯಾಂಡ್ ಇಲ್ಲದಂತಾಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರೈತ ಮುಖಂಡರು.

ಟ್ರಂಪ್ ಸುಂಕ ನೀತಿ

ಅಮೇರಿಕ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಡೊನಾಲ್ಡ್ ಟ್ರಂಪ್ ಭಾರತದ ಮೇಲೆ ಶೇ.26ರಷ್ಟು ಪ್ರತಿ ಸುಂಕ ಹೇರಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ಅಮೆರಿಕವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವು ದೇಶಗಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಸುಂಕ ನೀತಿಯು ರಫ್ತು ವಹಿವಾಟಿನ ಮೇಲೆ ಪ್ರತಿಕೂಲ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಲಿದೆ ಎಂದು ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ತಜ್ಞರು.



ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಸಿದ್ಧಗೊಂಡಿರುವ ಭತ್ತದ ಗದ್ದೆ.

ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಗೆ ಖರೀದಿ

ರೈತರಿಂದ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ಖರೀದಿಗೆ ನೋಂದಣಿ ಅವಧಿಯನ್ನು ಮೇ 31ರ ವರೆಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿ ಸರಕಾರ ಆದೇಶಿಸಿದೆ ಎಂದು ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ ಜಿ.ಎಂ.ಗಂಗಾಧರಸ್ವಾಮಿ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಎ.ಗ್ರೇಡ್ 2320 ರು., ಸಾಮಾನ್ಯ ಭತ್ತ 2300 ರು.ಗಳ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಗೆ ಖರೀದಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಜಗಳೂರು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಎಪಿಎಂಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರ ತೆರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿ ರೈತರಿಂದ ಕನಿಷ್ಠ 25 ರಿಂದ ಗರಿಷ್ಠ 50 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ವರೆಗೆ ಖರೀದಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅವಧಿ ವಿಸ್ತರಣೆ

ಭತ್ತ ಕಟಾವು ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದು ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ಖರೀದಿ ನೋಂದಣಿಗೆ ಮೇ 31ರ ವರೆಗೂ ಅವಧಿ ವಿಸ್ತರಣೆ ಮಾಡಿ ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮತ್ತೆ ಅವಧಿ ವಿಸ್ತರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ರೈತರು ತಾವು ಬೆಳೆದ ಭತ್ತ ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ನೋಂದಾಯಿಸಲು ಡಿಸಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಭಾರ ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ, ಜಿಪಂ ಸಿಇ ಸುರೇಶ್ ಇಟ್ನಾಳ್ ಅವರು ಈ ಕುರಿತು ಪಿ.15ರಂದು ಸಭೆ ಕರೆದು ಆಸಕ್ತ ರೈತರು ಪಿ.25ರೊಳಗೆ ನೋಂದಾಯಿಸಲು ಸೂಚಿಸಿದ್ದರು. ಆದರೆ, ಈವರೆಗೂ ಯಾವ ರೈತರೂ ನೋಂದಣಿ ಮಾಡಿಸಿಲ್ಲ, ಹಾಗಾಗಿ ಮೇ 31ರವರೆಗೂ ಅವಧಿ ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಹಾರ ಇಲಾಖೆ ಉಪ ನಿರ್ದೇಶಕರು.



ಭತ್ತ ಕಟಾವು ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಯಂತ್ರ.

ಭತ್ತದ ತಳಿ	ತೂಕ	ಕಳೆದ ವರ್ಷ	ಈ ವರ್ಷ
ಕಾವೇರಿ ಸೋನಾ	ಕ್ವಿ.	2650 ರೂ.	1800 ರೂ.
ಆರ್‌ಎನ್‌ಆರ್	ಕ್ವಿ.	2600 ರೂ.	1950 ರೂ.
ಗಿಡ್ಡ ಆರ್‌ಎನ್‌ಆರ್	ಕ್ವಿ.	2500 ರೂ.	1800 ರೂ.
ಸೋನಾಮುಸುರಿ	ಕ್ವಿ.	2800ರೂ.	2000 ರೂ.

Karnataka to geo-tag visiting olive ridley turtles

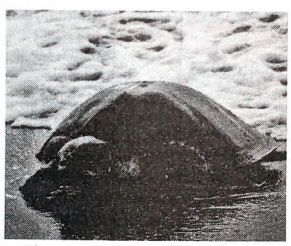
BOSKY KHANNA @ Bengaluru

KARNATAKA will be the second Indian state after Maharashtra to geo-tag olive ridley turtles that visit the state's coast annually.

These geo-tags will not just have the identification number given by the State Government for others to report, but also track the movement of the turtles.

Elaborating, Haliyal Deputy Conservator of Forests Prashanth Kumar, who is also doing his PhD on this topic, said that when a turtle visits the Karnataka coast to lay eggs, a Precision Time Protection (PTP) tag will be clipped onto its back. Their nestings are found in Karwar, Honnavar, Kundapur, Udupi, and Mangaluru in Karnataka. The olive ridleys also visit Tamil Nadu, Goa, Maharashtra, and Odisha to lay eggs from December to May.

Each state will maintain a record of the geo-tagged turtles that visit their coast to lay eggs, and the same will be shared with the state that originally tagged the turtle and also other states to keep track of the turtles. To ensure this, the forest department is working in coordination with the Wildlife Institute of India and the Karnataka Biodiversity Board.



The need for geo-tagging rose due to multiple reasons. While some coasts are seeing a decline in the arrivals of the migratory species for nesting due to human interventions, others are seeing an increase.

"Sea sand erosion is on the rise, and multiple human interventions, like rocks and large stones, are put on the beaches to control it. Now, these turtles need at least 10-30 meters of free sand space from the ocean when they arrive to lay eggs. If there is any obstacle, they skip the location and go elsewhere. To understand and track them, geo-tagging is necessary," Conservator of Forests, Canara Circle, KV Vasanath Reddy said.

It is also known that the olive ridley turtles visit the same location to lay their eggs annually. To maintain this natural cycle, geo-tagging is essential, said foresters from the field in Karwar.

Marine expert MD Subashchandran said that due to increased awareness and protection measures taken up by involving the local population, there is a rise in nesting locations along the Karnataka coastline. The forest department also offers cash prizes to fishermen who inform them of nesting locations and poachers. Geo-tagging will help improve vigilance, he added.

Ind Exp Pg 07

ಶೀಘ್ರ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಖರೀದಿ

ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ವಾರ್ತೆ



ಬೆಂಗಳೂರು: ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಿಂಗಾರು ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿಯನ್ನು ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಯೋಜನೆಯಡಿ ಖರೀದಿಸಲು ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರವು ಅನುಮತಿ ನೀಡಿದೆ.

ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿಗೆ ₹7,280 ದರ ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಶೀಘ್ರವೇ, ಖರೀದಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಆರಂಭಿಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಚಿವ ಶಿವಾನಂದ ಪಾಟೀಲ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಬಾಗಲಕೋಟೆ, ಬಳ್ಳಾರಿ, ವಿಜಯಪುರ, ಚಾಮರಾಜನಗರ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, ಗದಗ, ಕಲಬುರಗಿ, ವಿಜಯನಗರ ಹಾಗೂ ರಾಯಚೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರ ತೆರೆಯಲಾಗುವುದು ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರವು ನಾಫೆಡ್, ಎನ್‌ಸಿಸಿಎಫ್ ಹಾಗೂ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಸಹಕಾರಿ ಎಣ್ಣೆಬೀಜ ಬೆಳೆಗಾರರ ಮಹಾಮಂಡಳಿಯನ್ನು ಖರೀದಿ ಏಜೆನ್ಸಿಯಾಗಿ ನೇಮಕ ಮಾಡಿದೆ. ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರ ಆರಂಭಿಸಲು ಆಯಾ ಜಿಲ್ಲಾಧಿಕಾರಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷತೆಯ ಜಿಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯಪಡೆ ಸಮಿತಿಗಳಿಗೆ ನಿರ್ದೇಶನ ನೀಡಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 4 ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ನಂತೆ (ಗರಿಷ್ಠ 20 ಕ್ವಿಂಟಲ್) ಖರೀದಿಸಲಾಗುವುದು. ಖರೀದಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿದ ದಿನದಿಂದ 90 ದಿನದವರೆಗೆ ಖರೀದಿ ನಡೆಯಲಿದೆ. ಪ್ಯಾಕ್ಸ್, ಎಫ್‌ಪಿಒ ಮತ್ತು ಟಿಎಪಿಸಿಎಂಎಸ್‌ನಲ್ಲಿ ರೈತರು ತಮ್ಮ ಎಫ್‌ಐಡಿ ಸಂಖ್ಯೆ ನೀಡಿ ಹೆಸರು ನೋಂದಣಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿಯನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

Prajavani Pg 11