Prajavani Pg.04

ನವರ ಕ್ಯಾನಪ್ಸ್, ಸಾಮೆ ಸಲಾಡ್

ನಳಪಾಕ



ನವರ ಕೇರಳದ ಜನಪ್ರಿಯ ಔಷಧೀಯ ಕೆಂಪು ಅಕ್ಕಿ. ಇದನ್ನು ಇದರ ಭತ್ತದ ನುಚ್ಚಿನ ಸಮೇತ ಆಯುರ್ವೇದದ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವು ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕಡಿಮೆ ತೂಕ ಇರುವ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಗರ್ಭಿಣಿಯರಲ್ಲಿ ಗರ್ಭದಲ್ಲಿರುವ ಮಗುವಿನ ತೂಕ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದರೆ ಇದು ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ. ಇದು ಮಧುಮೇಹಿಗಳಿಗೂ ಉತ್ತಮ. ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಲು ಮತ್ತು ಮೂಲಿಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಔಷಧಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಶ್ರೀನಿಧಿ ಅಡಿಗ

ನವರ ಅಕ್ಕಿ ಕ್ಯಾನಪ್ಸ್(ಕಟ್ಲೆಟ್)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು: ಅರ್ಧ ಕಪ್ ನವರ ಅಕ್ಕಿ, ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರು, 50 ಮಿ.ಲಿ ಲೀಟರ್ ಎಣ್ಣೆ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು.

ಟಾಪಿಂಗ್(ಮಾಂಸಾಹಾರ) : 250 ಗ್ರಾಂ ಚಿಕನ್ ಕೀಮಾ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಎಸಳು 3-4 , ಕತ್ತರಿಸಿದ ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್ 50 ಗ್ರಾಂ , 50 ಗ್ರಾಂ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಒಂದು ಚಮಚ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸು, ಒಂದು ಚಮಚ ನಿಂಬೆ ರಸ

ಟಾಪಿಂಗ್(ಸಸ್ಯಾಹಾರ): 250 ಗ್ರಾಂ ಅಣಬೆಗಳು 100 ಗ್ರಾಂ, ಬೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್ 100 ಗ್ರಾಂ, ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ 3-4, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯ ಎಸಳುಗಳು 3-4, 1 ಚಮಚ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲಿಗೆ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ. ನಂತರ ಎರಡು ವಿಜಲ್ ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅನ್ನ ಬಿಂದು ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ, ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದರಲ್ಲಿ ನಾಣ್ಯದ ಗಾತ್ರದ ಚಿಕ್ಕ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಿಮ್ಮ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚುವರಿಯಾಗಿ ಅಯ್ಯಯ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನಂತರ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ತಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಬಿಲ್ಲೆಗಳ ತಯಾರಾದ ಮೇಲೆ ಅವುಗಳನ್ನು ತವಾ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕುತ್ತಾ ಮಾಡಬೇಕು. ಕ್ಯಾನಪಿಯ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಭಾಗ ಇದರ ಟಾಪಿಂಗ್. ಇದನ್ನು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು ಅವರ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಖಾದ್ಯ: ಮೊದಲು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಈರುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ. ಅವು ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ, ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಣಬೆಗಳು ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು. ತರಕಾರಿಗಳು ಬೇಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಕ್ಯಾನಪಿಗಳನ್ನು ಅಲಂಕರಿಸುವಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಪ್ಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಿ ನಂತರ ಅವುಗಳ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಾಸ್ ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಬೇಕು. ತಾಜಾ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನೂ ಇವುಗಳ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ ಅಲಂಕರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದು.

ಮಾಂಸಾಹಾರ ಖಾದ್ಯ: ಹುರಿದು ಬೇಯಿಸಿದ ಚಿಕನ್ ಕೀಮಾದ ಉಂಡೆಗಳು, ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸೊಪ್ಪು (ಸ್ಪ್ರಿಂಗ್ ಆನಿಯನ್). ನಿಜ್ಜಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಖಾರದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕ್ಯಾನಪೀಸ್‌ಗಳ ಟಾಪಿಂಗ್‌ಗೆ ಬಳಸಬಹುದು.

ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ಮಸಾಲ ಸಲಾಡ್

ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಹೃದಯ ಸಂಬಂಧಿ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಮತ್ತು ಇದು ಕೊಬ್ಬನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ. ಸಾಮೆಯಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ3 ದೊರೆಯುತ್ತದೆ.

ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು: ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ, ಒಂದೂವರೆ- ಕಪ್ ನೀರು (ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿರುವ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನುಸಾರಿಸಿ), ಒಂದು ಸುರಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್ ಕತ್ತಳೆ ರಸ, 250 ಮಿಲಿ ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆ, ಒಂದು ನಿಂಬೆ ರಸ, ಒಂದು ಚಮಚ ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಒಂದು ಚಮಚ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಉಪ್ಪು.

ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ: ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬೀಜರಹಿತ ಸೌತೆಕಾಯಿ, 1 ಕಪ್ ಬೇಯಿಸಿದ ಕಡಲೆ ಕಾಳು (ಮಾಂಸಾಹಾರ ಪ್ರಿಯರು ಚಿಕನ್‌ನನ್ನು ಕಡಲೆ ಬದಲಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದು).



ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಮೊದಲಿಗೆ ಒಂದು ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಲಾವು ಎಲೆ ಮತ್ತು ಲವಂಗವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಮೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿದು, ನಂತರ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಎರಡು ವಿಜಲ್‌ವರಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಿತ್ತಳೆ ರಸವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಆಗ ಕಿತ್ತಳೆ ರಸ ದಪ್ಪವಾಗುತ್ತಾ ರಸದ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ರಸದ ಪ್ರಮಾಣ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಇಳಿಯುವವರಗೆ/ಕುಗ್ಗುವರೆಗೂ ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕುದಿಸಬೇಕು.

ಕಿತ್ತಳೆ ರಸ ಸಿದ್ಧವಾದ ನಂತರ, ಸಲಾಡ್ ತಯಾರಿ ಆರಂಭಿಸಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಕಿತ್ತಳೆ ರಸ, ಆಲಿವ್ ಎಣ್ಣೆ, ನಿಂಬೆ ರಸ, ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಇವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಹ್ಯಾಂಡ್ ಬ್ಲೆಂಡರ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಬೇಕು. ನಂತರ ಇನ್ನೊಂದು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಈ ಕಿತ್ತಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಹಾಕಬೇಕು. ಅದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ, ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಕಡಲೆ ಕಾಳು (ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕಾದರೆ ಚಿಕನ್ ಪೀಸ್), ಕತ್ತರಿಸಿದ ಟೊಮೆಟೊ, ದಾಳಿಂಬೆ ಹಣ್ಣು, ಸೊಪ್ಪು ಇವುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿದರೆ ರುಚಿಕರ ಮಾಸಾಲಾ ಸಲಾಡ್ ಸಿದ್ಧ.

Indian express Pg.04



PLANTING FOR FUTURE

A participant demonstrates a technology at the Krishi Mela organised by Agriculture University in Mandya on Friday | KPN

Vijayavani Pg.14



ಇಟಗಲ್‌ಪುರದಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬದ ವಾತಾವರಣ | ರೈತರಿಗೆ ಭರಪೂರ ಮಾಹಿತಿ | ನಾನಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ 50ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಳಿಗೆಗಳು | ಕಲಾತಂಡಗಳ ಮೆರುಗು

ಹೈನು-ಹೊನ್ನು ಸಂಭ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಿಂದೆದ್ದ ಹೈನುಗಾರರು



ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಆಯೋಜನೆಯಿಂದ ಸ್ಫೂರ್ತಿಗೊಂಡ ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಮಿಷನ್‌ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗುವುದು. ಮಹಿಳಾ ಸಹಕಾರ ಸಂಘಗಳ ಮೂಲಕ ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸಲಾಗುವುದು. ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಮೇವಿನ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸಲಾಗುವುದು. ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿದ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಸನ್ಮಾನಿಸಲಾಗುವುದು. ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿದ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಸನ್ಮಾನಿಸಲಾಗುವುದು. ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿದ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಸನ್ಮಾನಿಸಲಾಗುವುದು.

ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪುರಸ್ಕೃತರು

ಬೆಸ್ಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಯೂನಿಯನ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ: ಕೆ.ಆರ್.ಪೇಟೆ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಹಕಾರ ಸಂಘ ನಿಯಮಿತ

ಬೆಸ್ಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಯೂನಿಯನ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ: ಮಂಡ್ಯ ಹಾಲು ಒಕ್ಕೂಟ ನಿಯಮಿತ

ಬೆಸ್ಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಯೂನಿಯನ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ: ಮದ್ದೂರು ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಹಕಾರ ಸಂಘ ನಿಯಮಿತ

ಬೆಸ್ಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಯೂನಿಯನ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ: ಮಳವಳ್ಳಿ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಹಕಾರ ಸಂಘ ನಿಯಮಿತ

ಬೆಸ್ಟ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಯೂನಿಯನ್ ಪ್ರಶಸ್ತಿ: ಪಾಂಡವಪುರ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಹಕಾರ ಸಂಘ ನಿಯಮಿತ

ಕರುಗಳ ಕೊಂಬು ನಿಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಪೇಸ್ಟ್



ಕೃಷಿ ವಿವಿಯಿಂದ ಔಷಧೀಯ ಸಸ್ಯಗಳು

ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಕೃಷಿ ಗ್ರಾಮ ಪುರಸ್ಕಾರ: ಹೊಸಹೊಳಲು ಗೆದ್ದಲಹಳ್ಳಿ, ಸಾಗರಮಕ್ಕಿ ಹಾಗೂ ಬಿದರಕೊಪ್ಪಲು ಗ್ರಾಮಗಳು.



ಪೆಟ್ಟಣದವರಿಗೆ ಹಳ್ಳಿಯ ಚಿತ್ರಣ

ಹಲವು ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಸಹಯೋಗ

ಆಧಿಕ ಪ್ರೊಟೀನ್‌ಯುಕ್ತ ಹುಲ್ಲು



ಕೃಷಿ ಸಚಿವರಿಂದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಉದ್ಘಾಟನೆ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಮಕ್ಕಳು

ಪ್ರಗತಿಪರ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಸನ್ಮಾನ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಮಕ್ಕಳು

ಕೃಷಿ ಸಚಿವರಿಂದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಉದ್ಘಾಟನೆ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಮಕ್ಕಳು

ಪ್ರಗತಿಪರ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಸನ್ಮಾನ

ಕೃಷಿ ಸಚಿವರಿಂದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಉದ್ಘಾಟನೆ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಮಕ್ಕಳು

ಪ್ರಗತಿಪರ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಸನ್ಮಾನ

ಗಮನಸೆಳೆದ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ಪರಿಕರಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ | ಉಚಿತ ಆರೋಗ್ಯ ತಪಾಸಣೆ

ಇಟಗಲ್‌ಪುರದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಮೇಳದ ಕಳೆ

■ ವಿಕ ಸುದ್ದಿಲೋಕ ಬೆಂಗಳೂರು

ಅಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಯುಕ್ತ ಪಶು ಆಹಾರ, ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಯಂತ್ರಗಳು, ಮೇವು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರಗಳು, ಕೋಳಿ, ಕುರಿ, ಮೇಕೆ, ಹಸುಗಳಿದ್ದವು. ಕೃಷಿಗೆ ಪೂರಕವಾದ ಮಚ್ಚು, ಕುಡಗೋಲು, ಉಳಿ, ಹಾರೆ, ಸೆನಿಕೆ, ಗುದ್ದಲಿಗಳಿದ್ದವು. ನಾನಾ ತಳಿಯ ಬತ್ತನೆ ಬೀಜಗಳು, ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಯಂತ್ರಗಳು, ಹಸು, ಎಮ್ಮೆಯ ಕೆಚ್ಚಲು ಬಾವು ಪತ್ತೆ ಮಾಡುವ ಪುಟಾಣಿ ಯಂತ್ರಗಳು, ಟ್ರಾಕ್ಟರ್‌ನಂತಹ ಬೃಹತ್ ಯಂತ್ರಗಳಿದ್ದವು.

ಯಲಹಂಕ-ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ರಸ್ತೆಯ ಇಟಗಲ್‌ಪುರದಲ್ಲಿ ವಿಜಯ ಕರ್ನಾಟಕ ಶುಕ್ರವಾರ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ 'ವಿಕ ಕರುನಾಡ ಹೈನು ಹೊನ್ನು-ಕ್ಷೀರ ಪಥ ಜೀವನ ರಥ' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮಿನಿ ಕೃಷಿ ಮೇಳವೇ ಆಗಿತ್ತು. ನೋಡಿದೆಡೆಯಲ್ಲೆಲ್ಲ ಕೃಷಿ ವಸ್ತುಗಳ ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆಗಳು ರಾರಾಜಿಸುತ್ತಿದ್ದವು. ಕೆಎಂಎಫ್ ವತಿಯಿಂದ ಸುಮಾರು 70ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಬಗೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆಯನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು. ಹಲವು ಸ್ತ್ರೀ ಶಕ್ತಿ ಸಂಘಗಳು ತಾವು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಂದಿದ್ದವು. ಆಯುಷ್ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಉಚಿತವಾಗಿ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ವಿತರಿಸಲಾಯಿತು.

ಮತ್ತೊಂದೆಡೆ ಭಾರತೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯ ಅಣಬೆ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಚಂದ್ರಶೇಖರ್ ಐಐಎಚ್‌ಆರ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿರುವ ನಾನಾ ಸಂಕರಣ ಅಣಬೆ ತಳಿಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿ, ಮೇಳಕ್ಕೆ ಬಂದವರಿಗೆ ವಿವರವಾಗಿ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದರು. ರೇಷ್ಮೆ ಇಲಾಖೆಯು ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳಿಂದ ಮಾಡಿರುವ ಹೂವಿನ ಹಾರ, ಮೊಗ್ಗಿನ ಜಡೆಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ನಾನಾ ಅಲಂಕಾರಿಕ ವಸ್ತುಗಳು ಗಮನಸೆಳೆದವು. 20 ಸೆಂ.ಮೀ. ಉದ್ದದ ಬೀನ್ಸ್ ತಳಿಗಳು, ಬಹು ಬಾರಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೀಜ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ರೈತ ಸೀಡ್ಸ್ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಪುಟಾಣಿ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟಕ್ಕೂ ಇಡಲಾಗಿತ್ತು.



ಪಶು ಆಹಾರ ಪ್ರದರ್ಶನ

ಕರ್ನಾಟಕ ಸಹಕಾರಿ ಹಾಲು ಮಹಾಮಂಡಳಿಯು ಹಸು, ಎಮ್ಮೆ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಪಶುಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಬಗೆಬಗೆಯ ಪಶು ಆಹಾರವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿತ್ತು. ಕ್ಷೀರಗುಣ ವೃದ್ಧಿ ಮಿಶ್ರಣ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಮಹಾಮಂಡಳದ ಅಧಿಕಾರಿ ಸಂತೋಷ್ ಕುಮಾರ್ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಯಾರೂ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಹಸುಗಳಿಗೆ ನೀರು

ಹೊರ ಊರುಗಳಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಗೋವುಗಳಿಗೆ ನೀರು ಕುಡಿಸಬೇಕು. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ಸಾಕಷ್ಟು ಮಂದಿ ಕಳವಳ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುವುದು ಉಂಟು. ಆದರೆ ಇದೀಗ ಆ ರಗಳೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಡೆಗಳಿಗೆ ಸಿಂಕ್ ಅಳವಡಿಸಿದಂತೆ ಹಸುಗಳಿಗೂ ಸಿಂಕ್ ಮಾದರಿಯ ನೀರಿನ ಬಟ್ಟಲುಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬಹುದು. ಬಟ್ಟಲಿನ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಒಂದು ಲೋಹದ ತುಂಡನ್ನು ಪಶುಗಳು ಒತ್ತಿದರೆ ಸಾಕು ನಲ್ಲಿಯಿಂದ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ನೀರು ಬರುತ್ತದೆ. ಇವು ಕೂಡ ಮೇಳದಲ್ಲಿದ್ದವು. ಪುಟಾಣಿ ಕರುಗಳಿಗೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಸುವ ಒಂದು ಮತ್ತು ಎರಡು ಲೀಟರ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಹಾಲಿನ ಬಾಟಲಿಗಳು ನೋಡುಗರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದವು.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಉಪಸ್ಥಿತಿ: ಕೆಎಂಎಫ್ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಬಿ.ಸಿ.ಸತೀಶ್, ಯಲಹಂಕ ತಾಲೂಕು ಪಂಚಾಯಿತಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಣಾಧಿಕಾರಿ ಪ್ರಕಾಶ್, ಬಮೂಲ್ ನಿರ್ದೇಶಕ ಕೇಶವಮೂರ್ತಿ, ಪಶು ಸಂಗೋಪನಾ ಇಲಾಖೆಯ ಮೈಕ್ರೋ ಬಯೋಲಜಿ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರೊ.ವೀರೇಗೌಡ, ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿ.ವಿಯ ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ.ಕೆ.ನಾರಾಯಣಗೌಡ, ಹೆಬ್ಬಾಳ ಪಶುವೈದ್ಯ ಕಾಲೇಜಿನ ಡೀನ್ ಸಿ.ಎನ್. ನಾಗರಾಜ್, ಬಮೂಲ್ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ.ಎನ್.ಟಿ. ಸುರೇಶ್, ಬಮೂಲ್ ಉಪವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ವಿಜಯಭಾಸ್ಕರ್ ಮತ್ತಿತರರು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು.

ಬಗೆಬಗೆಯ ಕೋಳಿಗಳ ಆಕರ್ಷಣೆ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಹೈನು-ಹೊನ್ನು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದ ಮಳಿಗೆಗಳ ಪೈಕಿ ಜಾನುವಾರು, ಕುರಿ-ಕೋಳಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಸದ್ದು ಮಾಡಿದವು. ಕೃಷಿಕರು ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಮಾಲೀಕರಿಂದ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು.



ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದ ಆದೇ ಊರಿನ ಜಯಮ್ಮ ಕಳೆದ 10 ವರ್ಷದಿಂದ ಕೋಳಿ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಬಳಿ ಗಿರಿರಾಜ, ಜವಾರಿ, ವಿಡಕ್ ನಾಥ್ ಕೋಳಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಏಳೆಂಟು ಜಾತಿಯ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದು, ಸುಮಾರು 50ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕೋಳಿಗಳಿವೆ. ''ಇದರಿಂದ ಮಾಸಿಕ 10 ಸಾವಿರ ರೂ. ದುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಖರ್ಚು ಇಲ್ಲ. ಸಮಯ ವ್ಯಯ ಮಾಡಬೇಕಿಲ್ಲ. ನಾಟಿ ಮೊಟ್ಟೆಗೂ ಬೆಲೆ ಇದೆ'' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜಯಮ್ಮ.





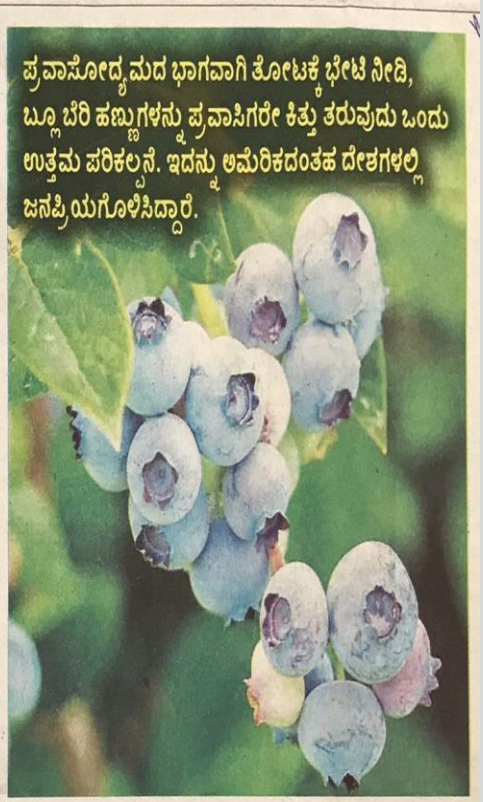
Vijaya Karnataka Pg.16



» ಜ.ನಾಗೇಂದ್ರ ಕಾವೂರು

ಗ್ರಾಹಕರೇ ನೇರವಾಗಿ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ದು ಖರೀದಿಸುವ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಲವೆಡೆ ಇದೀಗ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದೆಯಾದರೂ, ಅಮೆರಿಕದ ಅನೇಕ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಮೆರಿಕ ದೇಶದ ಮಸಾಚ್ಯೂಸೆಟ್ಸ್ ನ ರಾಜಧಾನಿ ಬಾಸ್ಟನ್ ಬಳಿಯಿರುವ 'ಟಿಂಗ್ಸ್ ಬೋರೊ' ಗ್ರಾಮದ 'ಪಾರ್ಲಿ ಫಾರ್ಮ್' ನಲ್ಲಿ, ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ತೋಟವನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸುವ ಅವಕಾಶ ಒದಗಿ ಬಂದಿತ್ತು.

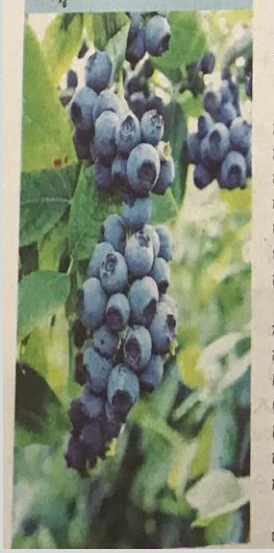
ಬಾಸ್ಟನ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾವಿದ್ದ ಜಾಗದಿಂದ ಪಾರ್ಲಿ ಫಾರ್ಮ್ ಸುಮಾರು 45 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದಲ್ಲಿದೆ. ಅಂದು ಬೆಳಗ್ಗೆ ನಾನು ಹಾಗೂ ನನ್ನ ಮಗ ರಾಜೇಂದ್ರ .ಎನ್.ಆಚಾರ್ಯ ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ಪಯಣ ಬೆಳೆಸಿದೆವು. ಹಿತಕರ ವಾತಾವರಣ, ರಸ್ತೆಯ ಇಕ್ಕೆಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾದ ಒಂದೇ ಜಾತಿಯ ಮರಗಳ ಸಾಲು ಮನಸಿಗೆ ಮುದನೀಡುತ್ತಿದ್ದವು. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸುಮಾರು 10 ಗಂಟೆಗೆ ಟಿಂಗ್ಸ್‌ಬರೋ ತಲುಪಿದೆವು. ಅದೊಂದು ಪುಟ್ಟ ಹಳ್ಳಿ. ಪರಿಸರ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿತ್ತು.



ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮದ ಭಾಗವಾಗಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ, ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪ್ರವಾಸಿಗರೇ ಕಿತ್ತು ತರುವುದು ಒಂದು ಉತ್ತಮ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ. ಇದನ್ನು ಅಮೆರಿಕದಂತಹ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹಣ್ಣುಗಳು

ಜೂನ್-ಜುಲೈ: ಚೆರಿ, ಜುಲೈ-ಆಗಸ್ಟ್: ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ, ಆಗಸ್ಟ್- ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್: ಪೀಚ್, ಸ್ಟಾ ಬೆರಿ, ಆಪಲ್ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್- ಆಕ್ಟೋಬರ್ : ಕುಂಬಳ ಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದವು. ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಯುವ ಆಯಾ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರೇ ನೇರವಾಗಿ ತೋಟದೊಳಗೆ ಹೋಗಿ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಂದು, ಹಣ ಪಾವತಿಸಿ, ಕೊಯ್ಯೊತ್ತಾರೆ. ಜತೆಗೆ, ಗ್ರಾಹಕರ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಲು 'ಮೇರಿಸ್ ಕಂಟ್ರಿ ಕಿಚನ್' ಮತ್ತು ಬೇಕರಿ', ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳ ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆ, ಪುಟ್ಟ ಅಂಗಡಿ ಮುಂತಾದವುಗಳಿವೆ. ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಹೋಟೆಲ್ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸ್ಟೌ ರೂಂ (ಕಿಚಾಲಯ) ಸಹ ಇರುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿನೆಲೆಯೂ ಉಚಿತ. ಪಾರ್ಲಿ ಫಾರ್ಮ್ ನಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಸ್ಟೌ ರೂಂ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆ.



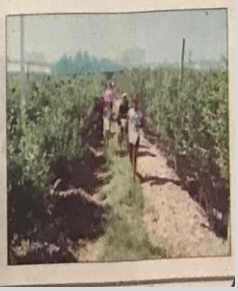
ಹಣ್ಣು ಕೀಳುವ ಪ್ರವಾಸಿ!

ಹಣ್ಣು ಕೀಳಲು ಕ್ಯೂ

ಫಾರ್ಮ್‌ಗೆ ಬರುವ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸ್ವಾಗತಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬ್ಲೂಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸುಮಾರು ಎರಡು ಕೆ.ಜಿ.ಹಿಡಿಸುವ ಬಕೆಟ್ ನೀಡಿದರು. ಫಾರ್ಮ್ ಒಳಗೆ ಹೋಗಲು ದಾರಿ ತೋರಿಸಿದರು. ನಮ್ಮಂತೆಯೇ ನೂರಾರು ಗ್ರಾಹಕರು ಆ ಸೀಸನ್ ನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಬಂದಿದ್ದರು. ಮಕ್ಕಳು, ದೊಡ್ಡವರು ಸಾಲುಗಟ್ಟಿ ಫಾರ್ಮ್ ನೊಳಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು.

ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಒಂದು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಕುಂಬಳ ಸಸಿಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟಿದ್ದರು. ಇನ್ನೂ ಚಿಕ್ಕ ಸಸಿಗಳು. ಸ್ವಲ್ಪ ದೂರ ನಡೆಯುವಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ತೋಟ ಕಾಣತೊಡಗಿತು. ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ತುಂಬಿ ತುಳುಕುತ್ತಿದ್ದವು. ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ರುಚಿ ನೋಡಿದ್ದವಾದರೂ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೋಡುತ್ತಿರುವುದು ಅದೇ ಮೊದಲು. ದಾಷ್ಟಿಯ ಗೊಂಚಲುಗಳಂತೆ ಒತ್ತಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಗೊಂಚಲುಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಆಶ್ಚರ್ಯಗೊಂಡೆವು.

ನಮ್ಮಂದಿಗೆ ಬಂದಿದ್ದ ಫಾರ್ಮ್ ಸಿಬ್ಬಂದಿ ಬಲಿತ, ರುಚಿಕರವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಿ, ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಕಿತ್ತು ಬಕೆಟ್‌ಗೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು. ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುವ ಫಲಕಗಳೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದ್ದವು. ತೋಟದೊಳಗೆ ಆತ್ಮಾತಿ, ನಮಗೆ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಬ್ಲೂ ಬೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಬಕೆಟ್‌ಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡೆವು. ತೋಟಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದ ನವವಿವಾಹಿತ ಜೋಡಿಯೊಂದನ್ನು ಮಾತನಾಡಿಸಿದೆವು. 'ನಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನಾವೇ ಕೀಳುತ್ತಿರುವುದು ಸಂತಸವನ್ನುಂಟುಮಾಡಿದೆ' ಎಂದರು. ಅವರ ಭಾವ ಚಿತ್ರವನ್ನೂ ತೆಗೆದುಕೊಂಡೆವು. ಮಕ್ಕಳಂತೂ ಸಂತಸದಿಂದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೀಳುತ್ತಿದ್ದರು ಹಾಗೂ ತಿಂದು ಆನಂದಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಪಾರ್ಲಿ ಫಾರ್ಮ್ ಬಳಿ ಹರಿಯುತ್ತಿದ್ದ ಮೇರಿ ಮ್ಯಾಕ್ ನದಿಯ ದಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು, ಪ್ರಕೃತಿ ಸೌಂದರ್ಯವನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ವಿಶ್ರಮಿಸಿದೆವು. ನಂತರ ನಾವು ಕೊಯ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೂಕ ಮಾಡಿಸಿ, ಹಣ ನೀಡಿ ಫಾರ್ಮ್ ನಿಂದ ಹೊರ ಬಂದೆವು. ಅಮೆರಿಕದ ಪ್ರವಾಸದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಈ ಫಾರ್ಮ್‌ಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ್ದು ಅಲ್ಲಿನವೇ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿ ಕಿತ್ತು ತಂದದ್ದು ಸ್ಮರಣೀಯ ಅನುಭವವಾಗಿ ಮೂಡಿತು.



Vishwavani Pg.03