UNIVERSITY LIBRARY
Newspaper's Agri Clippings
For more information visit University Library Website
Web - uasbagrilibindia.org
Email- librarian@uasbangalore.edu.in
07-10-2026
Wednesday

Kasturi Cotton gains as traceability in textiles turns crucial

M. Soundariya Preetha
COIMBATORE

Initiative is aimed at giving buyers more confidence over the origin and quality of Indian cotton

Nearly 2.1 lakh bales of Indian-grown cotton were certified as Kasturi Cotton Bharat in the cotton marketing season ended September 30, underscoring the growing importance of traceability in India's textile value chain.

The adoption of Kasturi Cotton accelerated sharply since its launch. Certified volumes rose from 47,100 bales in 2023-24 to 2.13 lakh bales in 2025-26, while more than 10 lakh bales have now been brought under the Kasturi Cotton Bharat blockchain, creating a technology-enabled trail from cotton to the final product.

The step is aimed at giving buyers more confidence over the origin and quality of Indian cotton. Industry users say blockchain-based certification is turning relevant as global textile buyers, particularly in the U.S. and Europe, want more transparency and traceability across supply chains.

Of an estimated 498 lakh bales of cotton output by 2031-32, about 132 lakh bales are projected to qualify as Kasturi Cotton.

The Hindu Pg.13

Vegetable prices surge in Bengaluru, greens turn dearer

BENGALURU, DHNS: Prices of vegetables and leafy greens have surged in Bengaluru over the past week, putting pressure on household budgets.

Tomatoes, beans and several other vegetables have seen a sharp rise, with some retailers also resorting to hoarding.

Tomato, which was selling at Rs 25 per kg last week, now costs Rs 54, while beans have risen from Rs 70 to Rs 96 per kg. Prices of white brinjal, capsicum, cluster beans, cucumber, radish and beetroot have also increased. A Horticulture Department official attributed the rise to crop damage caused by untimely rain and high temperatures. Produce has rotted in several areas, resulting in reduced market arrivals, the official said.

Leafy greens have also become costlier due to crop damage. Prices of palak, coriander, mint, dill, sorrel and other greens have doubled. A bunch of greens that cost Rs 8-10 is now selling for Rs 25-30, while palak has risen from Rs 10 to Rs 25 a bunch.

With cloudy weather and more rain forecast, APMC traders said prices may remain high for some time.



A vendor arranges vegetables at a market in Bengaluru. Untimely rain and crop damage have affected supplies. DH FILE

Deccan Herald Pg.02

ಕಪ್‌ನಿಂದ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ಕಾಫಿ ಪಯಣ

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಾಫಿ ಈಗ ಕೇವಲ ಕಪ್‌ಗೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿ ಉಳಿದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಪಾರಂಪರಿಕ ರುಚಿಗೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಮೆರುಗು ನೀಡಿ ಡೆಸರ್ಟ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುವ ವಿಧಾನ ಇತ್ತೀಚಿನ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಟ್ರೆಂಡ್ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದೆ.

ಶುಭಾ ವಿಕಾಸ್
shubha.hegde@timesofindia.com

ಕಾಫಿ ಎಂದರೆ ಕೇವಲ ಬಿಸಿ ಪಾನೀಯವಲ್ಲ, ಅದರ ಮೇಲಿನ ಹೊಗೆಯಲ್ಲಿ ನೆನಪುಗಳು ಸುರುಳಿಗಟ್ಟುತ್ತವೆ, ಬದಲಾಗುವ ಕಾಫಿ ಮಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಬಂಧ ಅರಳುತ್ತದೆ. ಕೊಡಿಯ ಗುಟುಕಿನೊಂದಿಗೆ ಸವೊಲ್ಲಾನ ಮಾಡಿಸಿ ಖಾಲಿಯಾಗುವ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯರ ಫೇವರಿಟ್ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಘಮ ಇದೆ. ಆದರೆ ಅದೇ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿಯ ಸ್ವಾದ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಆಸ್ವಾದಿಸುವ ವಿಧಾನ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಕಾಫಿ ಸಮಯಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ರುಚಿಗೆ ಫ್ಯೂಷನ್ ಸ್ಪರ್ಶ ನೀಡಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಾಫಿ ಆಧರಿತ ಡೆಸರ್ಟ್‌ಗಳು ಈಗ ಮದುವೆಯಂತಹ ಸಮಾರಂಭಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆ.

ಕಾಫಿ ರುಚಿಯ ಖಾದ್ಯ

ಭಾರತೀಯ ಶುಭ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿಗೆ ಅಗ್ರ ಪಂಕ್ತಿ. ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಈಗ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಾಫಿಯ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿಯನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡೇ ತಯಾರಾದ ಲೈವ್ ಡೆಸರ್ಟ್ ಕಾಫಿ ಕೌಂಟರ್‌ಗಳು ಆಕರ್ಷಕವೆನಿಸಿದ್ದು ಬಿಸಿ ಕಾಫಿಯ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಗಿರುವ, ಬಾಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟ ತಕ್ಷಣ ಕರಗುವ ಪೆಲ್ಟ್ ಹಾಗೂ ಕಾಫಿ ಆಧರಿತ ಖಾದ್ಯಗಳು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಕಾಫಿಯ ದಟ್ಟ ಪರಿಮಳ, ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿಯ ಹಾಲಿನ ಸಮ್ಮಿಶ್ರಣವು ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವಾದ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿಂಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ಡೆಸರ್ಟ್‌ಗಳಿಂದಿಗೆ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಫ್ಯೂಷನ್ ಡೆಸರ್ಟ್‌ಗಳು ಮನ ಗೆಲ್ಲುತ್ತಿವೆ. ಮದುವೆ ಮತ್ತಿತರ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಕಾಫಿ ಕೌಂಟರ್ ಜೊತೆ ಲೈವ್ ಕಾಫಿ ಡೆಸರ್ಟ್ ಕೌಂಟರ್ ಇಟ್ಟಾಗ ಸಮಾರಂಭಕ್ಕೊಂದು ಖಾಮಾರಾಮಿ ಸ್ಪರ್ಶ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಜನರಿಗೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿದಷ್ಟೇ ಉಲ್ಲಾಸವೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ, ಜೊತೆಗೆ ಡೆಸರ್ಟ್ ನವಿದ ತೃಪ್ತಿಯೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಇದರ ಹಿಂದಿನ ಉದ್ದೇಶ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬಾಣಸಿಗರು.

ಬಿಸಿ ಕಾಫಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯ

ಇಟಾಲಿಯನ್ ಶೈಲಿಯ ತಿರಮಿಸು ಕಾಫಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಿಂದೆದ್ದು ಹೊಸ ರುಚಿಯ ಜೊತೆ ಹಳೆಯ ಘಮದೊಂದಿಗೆ ಕಾಫಿ ಪ್ರಿಯರ ಮನ ಗೆಲ್ಲುತ್ತಿದೆ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಎಸ್ಪ್ರೆಸೊ ಕಾಫಿಗೆ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಸೇರಿಸಿ ನೀಡುವ ಡೆಸರ್ಟ್ ಅತಿಥಿಗಳ ನೆಚ್ಚಿನ ಆಯ್ಕೆ. ಗಟ್ಟಿ ಕ್ರೀಮ್ ಜೊತೆಗೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಸೇರಿಸಿದ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ಕೂಡ ಆಕರ್ಷಕ. ಕಾಫಿಯ ಕಹಿಸಿಹಿ ರುಚಿಗೆ ಎಲಕ್ಕಿ ಪರಿಮಳ ಮಿಳ್ಳ್ ಮಾಡಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಮೂಸ್ ಕಾಫಿ ಕುತೂಹಲ ಉಲ್ಲಾಸ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿ ಚಾಕೊಲೆಟ್ ಬೌಲ್‌ನಿಯ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಫೋಮ್‌ನ ತಣ್ಣನೆಯ ಕಾಫಿ ಜೆಲಾಟೊ ಇಟ್ಟು ನೀಡುವ ಬಿಸಿತಂಪಿನ ಸಮ್ಮಿಶ್ರಣ ಮಕ್ಕಳ ಆಕರ್ಷಣೆಯ ಕೇಂದ್ರ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯ ಮೂಲ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ಧಕ್ಕೆಯಾಗದಂತೆ ಅದನ್ನು ಹೊಸ ರೂಪದಲ್ಲಿ ನೀಡಿದಾಗ ಅದು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಾಫಿ ಪ್ರಿಯರು ಹಾಗೂ ಫ್ಯೂಷನ್ ರುಚಿ ಸವಿಯಲು ಬಯಸುವವರಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಾಫಿಯ ಹೊಸ ಪ್ರಯೋಗದ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಭಿನ್ನಾಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಇವೆ.

ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಬಳಸಿ ಕೇಕ್, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಖಾದ್ಯಗಳು ಕಾಫಿಯನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಬದಲಾಯಿಸದಿದ್ದರೂ, ಕಾಫಿಯ ಫ್ಲೇವರ್ ನೀಡುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಫಿಲ್ಟರ್ ಕಾಫಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಆಳ ರುಚಿ, ಆದರಿಂದ ಮಾಡುವ ತಿನಿಸುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ

-ಲಕ್ಷ್ಮೀನಾರಾಯಣ ಹೆಗಡೆ | ಬಾಣಸಿಗ

ಮದುವೆಯಂತಹ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಕಾಫಿ ಕುಡಿಯುವುದು ಬಹುತೇಕರ ಆಭ್ಯಾಸ. ಆದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಡೆಸರ್ಟ್ ಸೇವಿಸುವ ಮನಸ್ಸಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇವೆರಡನ್ನೂ ಒಂದಾಗಿಡಿಸುತ್ತದೆ ಕಾಫಿ ಫ್ಲೇವರ್ ಆಧರಿತ ಆಧುನಿಕ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಬಳಸಿದ ತಿನಿಸುಗಳು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಕಪ್‌ನಿಂದ ಪ್ಲೇಟಿಗೆ ರಿಚ್ಡೆಸ್ ಮಾಡಲು ಹರವು ತಿನಿಸುಗಳು ಜೊರಾಜೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಡಿಕಾಕ್ಷನ್ ಹಾಗೂ ಕಾಫಿ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿದ ತಿರಮಿಸು ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆ.

-ಪ್ರಮೋದ್ | ತಿರಮಿಸು ತಯಾರಕ

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆತ್ಮಹತ್ಯೆ ಸಹಿ ತಿಂಡಿಗಳಿಗೆ ಜಪಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದಿರುವ ರಾಜ್ಯ ಯಾವುದು?

ಕೂಡಲೇ ಕೊಂಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ, ಫ್ರೈಜ್‌ಗೆ ಉತ್ತರಿಸಿ

ನಿನ್ನೆ ಕೇಳಿದ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಸರಿ ಉತ್ತರ: 1869

Vijaya Karnataka Pg.11

ಗುಜರಾತ್‌ನಿಂದ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಹಬ್ಬಿದ ಕೃಷಿ ರೂಪಾಂತರ

ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ 2001ರಲ್ಲಿ ಗುಜರಾತ್‌ನ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಯಾಗಿ ಅಧಿಕಾರ ವಹಿಸಿಕೊಂಡು ಇಂದಿಗೆ (ಅ.7) 25 ವರ್ಷಗಳು ಪೂರ್ಣಗೊಳ್ಳಲಿವೆ. ಬಿಜೆಪಿ ತನ್ನ 'ಸೇವಾ ಸಂಕಲ್ಪ ಅಭಿಯಾನ'ದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 17ರಿಂದ ಅಕ್ಟೋಬರ್ 17ರವರೆಗೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಸೇವಾ ಆಧಾರಿತ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಮತ್ತು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಸಂಪರ್ಕ ಉಪಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ, ಕೃಷಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಮೋದಿ ಕೊಡುಗೆ ಕುರಿತ ಲೇಖನ ಇಲ್ಲಿದೆ.



ರಜತ ಕೃಷಿ

ಅತೋಕ್ ಗುಲಾಟಿ

vveditoped@gmail.com

ಮೊದಲು ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ನಂತರ ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿಯಾಗಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರ ಅಡಳಿತವು ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿಗೆ ನೀಡಿದ ಕೊಡುಗೆ ಏನು ಎಂದು ಸಿಂಹಾವಲೋಕನ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಪ್ರಶ್ನಿಸಲು ಇಷ್ಟಕ್ಕೆಯು ವರ್ಷಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಸುದೀರ್ಘ ಅವಧಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರಯಾಣವು ಅಕ್ಟೋಬರ್ 2001ರಲ್ಲಿ ಗುಜರಾತ್‌ನಲ್ಲಿ ಅವರು ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಯಾದಾಗ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು ಮತ್ತು ಮೇ 2014ರಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರವ್ಯಾಪಿ ವಿಸ್ತರಿಸಿತು.

ಈ ಮೊದಲೇ ಹೇಳಿದಂತೆ, ಗುಜರಾತ್‌ನ ಕಥೆಯನ್ನು ಸ್ಥಳಾವುದು ಸೂಕ್ತ, ಏಕೆಂದರೆ ಅದು ಒಂದು ಕೃಷಿ ಪವಾಡವಾಗಿತ್ತು. 2001-02ರಿಂದ 2013-14ರ ನಡುವೆ, ಗುಜರಾತ್‌ನ ಕೃಷಿ ಜಿಡಿಪಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ಶೇ. 9ರಷ್ಟು ದರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿತು, ಇದು ಪ್ರಮುಖ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿತ್ತು. ಇದನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಸಿದ್ದು ಯಾವುದೇ ಒಂದು ಯೋಜನೆ ಅಥವಾ ಒಂದು ಬೆಳೆಯಲ್ಲ; ಅದೊಂದು ಸಮಗ್ರ ಪರಿಸರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಾಗಿತ್ತು.

ಗುಜರಾತ್ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಗೆ ನೀರನ್ನು ತರಲು ಮತ್ತು ಪ್ರಕೃತಿ ಒದಗಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಭಾರಿ ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡಿತು. ಚೆಕ್ ಡ್ಯಾಮ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಹೊಂಡಗಳು ಮಳೆನೀರನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಮತ್ತು ಅಂತರ್ಜಲವನ್ನು ಮರುಪೂರಣಗೊಳಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡಿದವು. ನರ್ಮದಾ ಕಾಲುವೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯು ನೀರಾವರಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿತು. ಸೂಕ್ಷ್ಮ ನೀರಾವರಿಯು ರೈತರಿಗೆ ಕಡಿಮೆ ನೀರಿನಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡಿತು. ವಿದ್ಯುತ್ ಸಹ ಅಷ್ಟೇ ಮುಖ್ಯವಾದದ್ದು. 'ಜ್ಯೋತಿಗ್ರಾಮ' ಯೋಜನೆಯು ಕೃಷಿ ಫೀಡರ್‌ಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ರೈತರಿಗೆ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿತು. ಇದು ನೀರಾವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ನಿಶ್ಚಿತತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಿದ್ದಲ್ಲದೆ, ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದ ಜೀವನಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಿತು. ಗ್ರಾಮೀಣ ವಿದ್ಯುತ್ ಪುರೈಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದ ಈ ಬದಲಾವಣೆಯು ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯೇತರ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೂ ಸಹಾಯಕವಾಯಿತು.

ಆನಂತರ ರಸ್ತೆಗಳು. ಎಲ್ಲಾ ಹವಾಮಾನಕ್ಕೂ ಸೂಕ್ತವಾದ ಗ್ರಾಮೀಣ ರಸ್ತೆ ಸಂಪರ್ಕವು ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು, ಪಂಚಲ ಪುರೈಕೆದಾರರು, ವಿಸ್ತರಣಾ ಸೇವೆಗಳು ಮತ್ತು ನಗರಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿತು. ರೈತರು ಉಳಿದ ಆರ್ಥಿಕತೆಯೊಂದಿಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣಜನಗೊಂಡಾಗ ಕೃಷಿಯು ಪ್ರಗತಿಯ ಇಂಜಿನ್ ಆಗಬಲ್ಲದು.

ಒಂದು ಆಸಕ್ತಿದಾಯಕ ಸಾಂಸ್ಥಿಕ ಆವಿಷ್ಕಾರವೆಂದರೆ ರೈತನಿಗೆ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಲುಪಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ. 'ಕೃಷಿ ಮಹೋತ್ಸವ' ಮತ್ತು 'ಕೃಷಿ ರಥ'ಗಳು ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ವಿಸ್ತರಣಾ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಹಾಗೂ ಮಣ್ಣು, ನೀರು, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸುಧಾರಿತ ಪದ್ಧತಿಗಳ ಕುರಿತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಿಗೆ ತಲುಪಿಸಿದವು. ರೈತರು ಜ್ಞಾನಕ್ಕಾಗಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಅಲೆಯುವ ಬದಲು, ಕೃಷಿ ಜ್ಞಾನವೇ ರೈತರ ಬಳಿಗೆ ತಲುಪಬೇಕು ಎಂಬುದು ಇದರ ಹಿಂದಿನ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು. ಅದ್ದರಿಂದ ಗುಜರಾತ್‌ನಿಂದ ಕಲಿತ ಪಾಠವು ಯಾವುದೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮಧ್ಯಸ್ಥಿಕೆಗಿಂತ ದೊಡ್ಡದಾಗಿತ್ತು. ನೀರು, ವಿದ್ಯುತ್, ರಸ್ತೆಗಳು, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಕೃಷಿ ವಿಸ್ತರಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಪೂರಕವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದವು. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿದಾಗ, ರೈತರು ಧಾನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಸ್ಪಂದಿಸಿದರು ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯು ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಇಂಜಿನ್ ಆಯಿತು. ಗ್ರಿತಾಪಿ ವರ್ಗ ಮತ್ತು ಆರ್ಥವ್ಯವಸ್ಥೆ ಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗಲು ಬಯಸುವ ಯಾವುದೇ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಇದು ಇಂದಿಗೂ ಮಾದರಿಯಾಗಿದೆ.

ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರು ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿಯಾದಾಗ, ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರವು ಒಂದು ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಇಡೀ ರಾಷ್ಟ್ರಕ್ಕೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿತು. ಗುಜರಾತ್ ಅನುಭವದ ಕೆಲವು ಅಂಶಗಳನ್ನು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಯಿತು. ಜಲ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನ ನೀಡಲಾಯಿತು. ಮಣ್ಣಿನ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾರ್ಡ್‌ಗಳು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮಣ್ಣು ಪರೀಕ್ಷೆ ಮತ್ತು ಸುಧಾರಿತ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿಗೆ ತಂದವು. ಜಲಾನಯನ ಪ್ರದೇಶದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ನೀರಾವರಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ಹನಿ ನೀರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆ ಉದ್ದೇಶದೊಂದಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತು ನೀಡುವ ಮೂಲಕ ನೀರಾವರಿಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಸಮರ್ಥ ಬಳಕೆಗೆ ಪರಿವರ್ತನೆ ಪಡೆಯಿತು. 'ಅಮೃತ ಸರೋವರ' ಉಪಕ್ರಮವು ನೀರಿನ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಮತ್ತು ಪುನಶ್ಚೇತನಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಮಕ್ಕೆ ಮತ್ತೊಂದು ಆಯಾಮವನ್ನು ನೀಡಿತು.

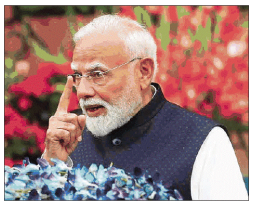
ಈ ಎಲ್ಲಾ ಉಪಕ್ರಮಗಳ ಹಿಂದಿರುವ ಮೂಲ ತತ್ವವು ಭಾರತಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ನೀರು ಕೇವಲ ಕೃಷಿಯ ಒಂದು ಪರಿಕರವಲ್ಲ; ನೀರಿನ ಕೊರತೆ ಇರುವ ದೇಶದಲ್ಲಿ, ಉತ್ಪಾದಕ ನೀರಿನ ನಿರ್ವಹಣೆಯು ಸ್ವತಃ ಕೃಷಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಮೂಲವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿ ಮೋದಿ ಅವರ ಆಡಳಿತದಲ್ಲಿ, ರೈತ ಮತ್ತು ಸರ್ಕಾರದ ನಡುವಿನ ಸಂಬಂಧದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಮೂಲಭೂತ ಬದಲಾವಣೆಯಾಯಿತು.

'ಪಿಎಂ-ಕಿಸಾನ್' ಯೋಜನೆಯು ರೈತರ ಕೈಗೆ ನೇರ ಆದಾಯದ ಬೆಂಬಲವನ್ನು ನೀಡಿತು. ಜೂನ್ 2026ರ ವೇಳೆಗೆ, 23 ಕಂತುಗಳ ಮೂಲಕ 4.46 ಲಕ್ಷ ಕೋಟಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಹಣವನ್ನು ವರ್ಗಾಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸರ್ಕಾರ ಮತ್ತು ರೈತರ ನಡುವೆ ನೇರ, ಡಿಜಿಟಲ್ ಮತ್ತು ಪಾರದರ್ಶಕ ಪಾಣಕಾಯ ಮಾರ್ಗವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿರುವುದು ಇದರ ಮಹತ್ವವಾಗಿದ್ದು, ಇದು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಲ್ಯಾಣ ವಿತರಣೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಹಂತಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದೆ.

ಪಿಎಂ-ಕಿಸಾನ್ ಯೋಜನೆಯು ಕೃಷಿ ಬೆಂಬಲದ ಚೌಕಟ್ಟನ್ನಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ರೈತರಿಗೆ ನೀಡುವ ಮತ್ತು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಗುರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಅವರ ಮೇಲೆ ಭರವಸೆಯೊಂದಿಗೆ ತಂದ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ನೇರ ಆದಾಯ ಬೆಂಬಲವು ಸಾಲ ಮನ್ನಾಗಳು ಅಥವಾ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾದ ಬೆಲೆ ಬೆಂಬಲ ಯೋಜನೆಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಪಾರದರ್ಶಕ, ಕಡಿಮೆ ಅಸಮತೋಲನ ಸೃಷ್ಟಿಸುವಂತಹ ಮತ್ತು ಬಹುಪಾಲು ಕೃಷಿ ಕುಟುಂಬಗಳನ್ನು ತಲುಪಬಲ್ಲ ವ್ಯವಸ್ಥೆ. ಇದು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಲ್ಲದ ಸರ್ಕಾರ ಸಬ್ಸಿಡಿಗಳನ್ನು ಕ್ರಮೇಣ ಸುವ್ಯವಸ್ಥಿತಗೊಳಿಸುವ ಮತ್ತು ರೈತರಿಗೆ ನೇರ ಬೆಂಬಲ ನೀಡುವ ಕಡೆಗೆ ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ಸುಧಾರಣೆಯ ದಾರಿಯನ್ನು ತೆರೆಯುತ್ತದೆ, ಹಾಗೂ ಉಳಿತಾಯವನ್ನು ಕೃಷಿ ಮೂಲಸೌಕರ್ಯ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹಾಗೂ ವೈವಿಧ್ಯೀಕರಣಕ್ಕೆ ಒಳಸಲು ನೆರವಾಗುತ್ತದೆ. 2014ರ ನಂತರದ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಗಳಿಂತ ಏಗಿಲಾದದ್ದೆಂದು ಅರ್ಥೈಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಸಹಕಾರ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ಗಮನ ಹರಿಸಲು ತನ್ನದೇ ಆದ ಸಚಿವಾಲಯವಿದೆ. ಸಮೃದ್ಧವಾದ ಹೈನುಗಾರಿಕೆ ಸಹಕಾರ ಪರಿಸರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಗುಜರಾತ್ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರ ಸ್ವಂತ ಅನುಭವವನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿದರೆ ಇದು ಸಹಜವಾಗಿದೆ. ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಮೀನುಗಾರಿಕೆ, ಪಶುಸಂಗೋಪನೆ, ಕೋಳಿ ಸಾಕಣೆ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಜೇನುಸಾಕಣೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಆದಾಯದ ಕಡೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶಗಳಾಗಿವೆ. ಸಣ್ಣ ರೈತರಿಗೆ, ಕೃಷಿಗೆ ಪೂರಕವಾದ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಮೋದಿ ಸರ್ಕಾರದ 'ಸಿಹಿ ಕ್ರಾಂತಿ'ಯ ಕಲ್ಪನೆ ಇದಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಉದಾಹರಣೆಯಾಗಿದೆ. ಕಳೆದ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ದುಪ್ಪಟ್ಟಾಗಿದೆ. ಜೇನುನೊಣಗಳು ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ಸೇವೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರೆ, ಜೇನುಸಾಕಣೆಯು ರೈತರಿಗೆ ಮತ್ತೊಂದು ಆದಾಯದ ಮೂಲವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಜೇನುಸಾಕಣೆ ಮತ್ತು ಜೇನು ಮಿಷನ್ ಹಾಗೂ ರಫ್ತು-ಬೆಂಬಲ ಉಪಕ್ರಮಗಳು ಈ ಸಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟ ಸಂಯಾದ ಹೆಜ್ಜೆಗಳಾಗಿವೆ.

ಸಣ್ಣ ರೈತರನ್ನು ಸುಲಬಕರಿಸುವ ಕರ್ನಾಟಕ 'ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ



ಸಂಸ್ಥೆಗಳ' ಹಿಂದೆ ಇದೆ. ಸಣ್ಣ ರೈತ ಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗಲು ದೊಡ್ಡ ರೈತನಾಗಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ, ಆತನಿಗೆ ಕೃಷಿ ಸಾಮರ್ಥ್ಯಗಳನ್ನು ಖಿಂದಿಸಲು, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಲು, ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲು, ಏರಿದಾದರೊಂದಿಗೆ ಮಾತುಕತೆ ನಡೆಸಲು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಲುಪಲು ಬೃಹತ್ ಪ್ರಮಾಣದ ಆಲುಕೂಲಗಳು ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ರೈತರ ಸಂಘಟನೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಆಧಾರಸ್ತಂಭವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಲು ನೀಡಿದ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಬೆಂಬಲವು ಭಾರತದ ಕೃಷಿ ರೂಪಾಂತರದ ಪ್ರಮುಖ ಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಇದರೊಂದಿಗೆ, ಚರ್ಚೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ವಾಣಿಜ್ಯ ಕಾರ್ಯಸಾಧ್ಯತೆ, ವ್ಯತ್ಪಿರ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಸಾಲ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಲಭ್ಯತೆ, ಸಂಸ್ಥರಣಾಕಾರರು ಮತ್ತು ಖರೀದಿದಾರರೊಂದಿಗೆ ಬಲವಾದ ಸಂಪರ್ಕಗಳು ಹಾಗೂ ಆರ್ಥಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದತ್ತ ಸಾಗಬಹುದು.

ಕೃಷಿಯನ್ನು ಗ್ರಾಮೀಣ ಕುಟುಂಬದ ಪರಿವರ್ತನೆಯೊಂದಿಗೆ ಜೊತೆಗೂಡಿಸಿ ನೋಡಬೇಕು. ಗ್ರಾಮೀಣ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ನಡುವಿನ ವ್ಯತ್ಯಾಸವು ಕೃತಕವಾದದ್ದು ಏಕೆಂದರೆ ಕೃಷಿ ಕುಟುಂಬವು ಉತ್ಪಾದಕನಾಗಿದ್ದರೂ, ಅದು ಒಂದು ಗ್ರಾಮೀಣ ಕುಟುಂಬವೂ ಆಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಉತ್ಪಾದಕತೆಯು ಅದು ಪಾಸಿಸುವ ಪರಿಸರದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ.

ಮಸಿ, ವಿದ್ಯುತ್, ರಸ್ತೆಗಳು ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ನೀರು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರವನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿವೆ. ಪಿಎಂವಿಷ್ಕ-ಜಿಆಡಿಯಲ್ಲಿ 3 ಕೋಟಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಗ್ರಾಮೀಣ ಮನೆಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಪೂರ್ಣಗೊಂಡಿದೆ, ಜಲ ಜೀವನ್ ಮಿಷನ್ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ನಲ್ಲಿ-ನೀರಿನ ಸಂಪರ್ಕವು ಶೇ. 17ರಿಂದ ಶೇ. 80ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಪಿಎಂಜಿಎಸ್‌ವೈ ಆರ್ ಗ್ರಾಮೀಣ ಕುಟುಂಬಗಳ ಪೈಕಿ ಶೇ. 99ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಹವಾಮಾನಕ್ಕೂ ಸೂಕ್ತವಾದ ರಸ್ತೆ ಸಂಪರ್ಕವನ್ನು ತಂದಿದೆ. ಇವು ಕಲ್ಯಾಣ ಯೋಜನೆಗಳಷ್ಟೇ ಆಗಿರದೆ ಆರ್ಥಿಕ ಹೂಡಿಕೆಗಳೂ ಆಗಿವೆ. ರಸ್ತೆಗಳು ರೈತರನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಸೇವೆಗಳಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸುತ್ತವೆ, ವಿದ್ಯುತ್, ನೀರಾವರಿ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯೇತರ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಬೆಂಬಲ ನೀಡುತ್ತದೆ, ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ನಲ್ಲಿ ನೀರು ಸಿಗುವುದರಿಂದ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಸಮಯ ಉಳಿತಾಯವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸುಸ್ಥಿರ ಮನೆಯ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ಆಸ್ತಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕೃಷಿಯ ಮುಂದಿನ ಹಂತವು ಕೇವಲ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮೀರಿ ಸಾಗಲಿದೆ. ಇದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮೌಲ್ಯದ, ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲ ಕೃಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಇರಲಿದೆ. ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಉತ್ತೇಜನವು ಈ ಕಾರ್ಯಸೂಚಿಗೆ ಸಹಾಯವಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಸಮಾಜದ ವ್ಯಾಪಕ ಬೆಂಬಲ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿದ್ದು, ನಗರದ ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದವರು ದಿರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಮರೆತಿದ್ದ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯೇ ಇದಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿ.

ಬೆಳೆಕಾಳುಗಳು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಕಾಳುಗಳ ಮೇಲಿನ ಸುಂಕಕ್ಕತ ಒತ್ತು ಕೂಡ ಅದೇ ರೀತಿ ಮಹತ್ವದ್ದಾಗಿದೆ. ಸ್ವದೇಶೀ ಬೆಳೆಕಾಳುಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ 11,440 ಕೋಟಿ ಮೌಲ್ಯದ ಬೆಳೆಕಾಳುಗಳಲ್ಲಿ ಆತ್ಮನಿರ್ಭರತೆಗಾಗಿನ ಮಿಷನ್, ಹೆಚ್ಚಿಕಾಂಶದ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು, ಆಮದು ಮೇಲಿನ ಅವಲಂಬನೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣಿನ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ.

ರೈತನನ್ನು 'ಅನ್ನದಾತ' ಮತ್ತು 'ಊರ್ಜಾದಾತ' ಎನ್ನುವ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯು ಮತ್ತೊಂದು ಭರವಸೆಯ ಗಡಿಯನ್ನು ತೆರೆಯುತ್ತದೆ, ಅಲ್ಲಿ ರೈತರು ಸುಸ್ಥಿರ ಇಂಧನ ಕ್ರಾಂತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖಪಾತ್ರವಹಿಸಬಹುದು. ರೈತರು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಸೌರಶಕ್ತಿ ಎರಡನ್ನೂ ಉತ್ಪಾದಿಸಿದಾಗ, ಅದು ಭಾರತದ ಇಂಧನ ಆಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಕೃಷಿ ಆದಾಯದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಮೂಲವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತದೆ.

ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರ 25 ವರ್ಷಗಳ ಕೆಲಸವನ್ನು ಸಿಂಹಾವಲೋಕನ ಮಾಡಿದಾಗ, ಕೃಷಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ವಿಸ್ತರಿಸುವ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಗುಜರಾತ್ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ, ಅವರು ಕೃಷಿಯನ್ನು ತಳಮಟ್ಟದಿಂದ ಅರಿತುಕೊಂಡರು ಮತ್ತು ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿ ಬಿಕ್ಕಟ್ಟುಗಳು ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟರು. ಕಳೆದ ಹತ್ತೆರಡು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಆ ಕಲ್ಪನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಗಿದೆ, ಜೊತೆಗೆ ಹೊಸ ಮತ್ತು ಭರವಸೆಯ ನೀತಿ ನಿರ್ದೇಶನಗಳೂ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿವೆ.

(ಲೇಖಕರು ಐಸಿಆರ್‌ಐಆರ್ ಕೃಷಿ ವಿಭಾಗ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು, ಸಿಎಸಿಪಿ ಮಾಜಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು, ಐಎಫ್‌ಪಿಆರ್‌ಐ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಪಿಎಂಇಎಸಿ ಸದಸ್ಯರು)

Vishwavani Pg.07

Samyuktha Kar. Pg. 10

ಕೃಷಿ ವಾಣಿಜ್ಯ

skeditorkv@gmail.com



ಈ ವರ್ಷದ ಮುಂಗಾರು ತನ್ನ ಅಬ್ಬರ ತೋರದೆ, ದೇಶದ ಹಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಬರದ ಛಾಯೆ ಮೂಡಿಸಿ ವಿದಾಯ ಹೇಳಿದೆ. ಇದರ ಪರಿಣಾಮ ಕೇವಲ ಹೊಲಕ್ಕಷ್ಟೇ ಸೀಮಿತವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ರೈತನ ಆದಾಯದಿಂದ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಾರುಕಟ್ಟೆವರೆಗೆ, ಆಹಾರ ಬೆಲೆಗಳಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರ ಖರ್ಚಿನವರೆಗೆ, ಕೃಷಿಯಿಂದ ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರ್ಥಿಕ ಹಿಟುವಳಿಕೆಗಳವರೆಗೆ ಇದರ ಪರಿಣಾಮ ಹರಡಬಹುದು.

ಎಲ್ಲೆಡೆ ಬರ ಆರ್ಥಿಕತೆಗೆ ಬರೆ!

2026ರ ದುರ್ಬಲ ಮುಂಗಾರು ನಮಗೆ ನೀಡಿ ಹೋಗಿರುವ ಸಂದೇಶ ಒಂದೇ; ನೀರಿನ ಭದ್ರತೆಯೇ ಆಹಾರ ಭದ್ರತೆ.

ಭಾರತದ ಆರ್ಥಿಕತೆಗೆ ಮುಂಗಾರು ಕೇವಲ ಹವಾಮಾನದ ವಿಚಾರವಲ್ಲ. ದೇಶದ ವಾರ್ಷಿಕ ಮಳೆಯ ಸುಮಾರು ಶೇ.70 ರಷ್ಟು ಮಳೆ ಜ

ಲವಲವಿಕ ಸುದ್ದಿಲೋಕ
feedbacklvk@vijaykarnataka.com

ಉಪ್ಪು ಸೂಚಿಸುವ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ

ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದ ಲಕ್ಷಣ ಹಲವು ರೂಪದಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಬಹುದು. ಉಪ್ಪುಉಪ್ಪಾಗಿ ಏನಾದರೂ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಬಯಕೆ ಕೂಡ ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತಿರಬಹುದು.





ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಊಟ ಮುಗಿದು ಕೆಲವೇ ಸಮಯ ಕಳೆದಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಏನಾದರೂ ಉಪ್ಪು ಉಪ್ಪಾಗಿರುವ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕೆಂಬ ಬಯಕೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇದನ್ನು ಹಸಿವು ಅಥವಾ ಸೇವಿಸುವ ಬಯಕೆ ಎಂದು ಭಾವಿಸುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ವಿಜ್ಞಾನದ ಪ್ರಕಾರ, ಇದು ದೇಹದಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗಿರುವ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದ ಪ್ರಮುಖ ಸಂಕೇತ. ದೇಹದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ಉಪ್ಪಿನ ಬಯಕೆ ಏಕೆ ಉಂಟಾಗುತ್ತದೆ ಗೊತ್ತಾ? ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ:

ಸೋಡಿಯಂ ಮತ್ತು ನೀರಿನ ಸಮತೋಲನ

ದೇಹದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡದ ಪ್ರಮಾಣ ಸಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸೋಡಿಯಂ ಎನ್ನುವುದು ದೇಹದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಮುಖ ಎಲೆಕ್ಟ್ರೋಲೈಟ್. ದೇಹವು ಕಳೆದುಕೊಂಡ ನೀರನ್ನು ಮರಳಿ ಪಡೆಯಲು ಮತ್ತು ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ಮಿದುಳು ಉಪ್ಪು ಸೇವಿಸುವಂತೆ ಪ್ರೇರೇಪಿಸುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನ

ಹಾರ್ಮೋನ್ ಪ್ರಭಾವ

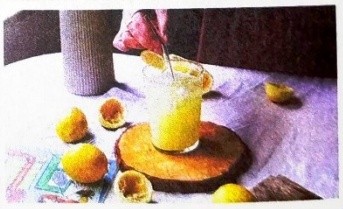
ಬೆಳಗ್ಗೆಯಿಂದ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದವರೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಕುಡಿಯದಿದ್ದಾಗ ಮೂತ್ರಪಿಂಡಗಳು ರಕ್ತದ ಹರಿವಿನಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮೂತ್ರಪಿಂಡಗಳು ನಿಗದಿತ ಹಾರ್ಮೋನ್ ಅನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಈ ಹಾರ್ಮೋನ್ ಮೂತ್ರಪಿಂಡಕ್ಕೆ ಸೋಡಿಯಂ ಅನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸೂಚನೆ ನೀಡುವುದಲ್ಲದೆ, ಉಪ್ಪು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಬಯಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಹಸಿವಿನ ಗೊಂದಲ

ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ನಂತರ ದೇಹದ ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಟಿಸೋಲ್ ಹಾರ್ಮೋನ್ ಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮಿದುಳಿನ ಹೈಪೋಥಲಮಸ್ ಭಾಗವು ದಾಹ ಮತ್ತು ಹಸಿವಿನ ಸಂಕೇತಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ. ನೀರಿನ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಾಗ ಮಿದುಳು ಅದನ್ನು ತಪ್ಪಾಗಿ ಹಸಿವು ಅಥವಾ ಉಪ್ಪು ತಿನ್ನುವ ಆಸೆ ಎಂದು ಗ್ರಹಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ■

ಪರಿಹಾರ

ಉಪ್ಪಿನ ಪದಾರ್ಥ ತಿನ್ನಬೇಕೆನ್ನಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ ತಿಂಡಿ ತಿನ್ನುವ ಬದಲು 1-2 ಲೋಟ ನೀರು ಕುಡಿಯಿರಿ. 15ರಿಂದ 20 ನಿಮಿಷ ಕಾದು ನೋಡಿ. ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದಿಂದ ಈ ಆಸೆ ಉಂಟಾಗಿದ್ದರೆ ನೀರು ಕುಡಿದ ನಂತರ ಅದು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬರಿ ನೀರು ಕುಡಿಯಲು ಇಷ್ಟವಾಗದಿದ್ದರೆ ಎಳನೀರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಅಥವಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿದ ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು ದೇಹದ ಎಲೆಕ್ಟ್ರೋಲೈಟ್ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದ ಸೂಚನೆಯನ್ನು ದೇಹವೇ ನೀಡುವ ತನಕ ಕಾಯಬೇಡಿ. ದಿನಪೂರ್ತಿ ಹೆಚ್ಚು ದ್ರವಾಹಾರ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ದೇಹ ಚೈತನ್ಯದಿಂದ ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

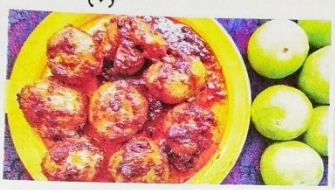


Vijaya Karnataka Pg.10

ಫೈನ್ ಡೈನಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಮನೆ ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿ

ದೇಶದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಹಾಗೂ ಐಷಾರಾಮಿ ಫೈನ್ ಡೈನಿಂಗ್ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು ಈಗ ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯಗಳ ರೂಪ ನೀಡಿ, ಮೆನುವಿನ ಸಿಗ್ನೇಚರ್ ಡಿಶ್‌ಗಳನ್ನಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಿವೆ.

ನೇತ್ರಾವತಿ ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ
netravati.krishnamurthy@timesofindia.com





ಮನೆಯಲ್ಲಿ 'ಇವತ್ತು ಸೋರೆಕಾಯಿನಾ?', 'ಮತ್ತದೇ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಯಾ?' ಎಂದು ಮನೆಮಂದಿ ಮುಖ ಸಿಂಡರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಚಿತ್ರಣ ಸಾಮಾನ್ಯ. ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಹೀರೆಕಾಯಿ, ತೊಂಡೆಕಾಯಿಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆ ಎಂದರೇನೇ ಬಹುತೇಕರಿಗೆ ಬೇಸರ. ಇಂಥ ತರಕಾರಿಗಳು ಈಗಲೂ ದಿನಸ್ತ್ರದ ಸಾಮಾನ್ಯ ಮನೆಯ ಅಡುಗೆಗಷ್ಟೇ ಸೀಮಿತವಾಗಿವೆ. ಹೊರಗಡೆ ಊಟಕ್ಕೆ ಹೋದಾಗ ಬ್ರೊಕೋಲಿ, ಮಶ್ರೂಮ್, ಪನೀರ್ ಅಥವಾ ವಿದೇಶಿ ಶೈಲಿಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಸವಿಯಲು ಇಷ್ಟಪಡುವವರಿಗೆ ಮನೆಯಂಗಳದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಸಾದಾ ತರಕಾರಿಗಳೆಂದರೆ ನಿರಾಸಕ್ತಿ. ಆದರೆ, ಭಾರತದ ಆಹಾರ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಈಗ ಬದಲಾವಣೆಯ ಗಾಳಿ ಬೀಸುತ್ತಿದೆ! ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯಗಳೂ ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲ್ ಮೆನುಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆಯಾಗಿವೆ.

ತರಕಾರಿಗಳ ಸಿಗ್ನೇಚರ್ ಡಿಶ್: ದೇಶದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಹಾಗೂ ಐಷಾರಾಮಿ ಫೈನ್ ಡೈನಿಂಗ್ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು ಈಗ ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯಗಳ ರೂಪ ನೀಡಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಿವೆ. ಬೆಲೆಬಾಳುವ ಟಿಂಡೆಯಿಂದ (ಬೇಬಿ ಕಾರ್ನ್‌ಬಳಕಾಯಿ/ಸಣ್ಣ ದುಂಡಗಿನ ಸೋರೆಕಾಯಿ ತಳ) ಹಿಡಿದು ಸೋರೆಕಾಯಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ನೂಡಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಗಲ್ಟಿ ಕಬಾಬ್‌ಗಳವರೆಗೆ, ಭಾರತದ ಸಾದಾ ತರಕಾರಿಗಳು ಪಂಚತಾರಾ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಟ್ರೆಂಡ್ ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತಿವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಕ್ಕಳು ಊಟದ ಮೇಜಿನ ಮೇಲೆ ಟಿಂಡೆ ಕಂಡರೆ ಮುಖ ಸಿಂಡರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ಮಶ್ರೂಮ್, ಬೆಲ್ ಪೆಪ್ಪರ್, ಆಸ್ಪಾರಗಸ್‌ನಂತೆ ಟಿಂಡೆಗೆ ಎಂದಿಗೂ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಮೆನುವಿನಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾನವಿರಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ದಿಲ್ಲಿಯ ಪಂಜಾಬಿ ಶೈಲಿಯ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಒಂದರಲ್ಲಿ ಭವ್ಯಂಜಾ ಟಿಂಡೆ ಎಂಬ ತರಕಾರಿ ಖಾದ್ಯವನ್ನು ಸುಮಾರು 700 ರೂ. ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಡಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪಂಜಾಬ್‌ನ ಖ್ಯಾತ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಒಂದು ತನ್ನ ಪಾದೇಶಿಕ ಮೆನುವಿನಲ್ಲಿ ಟಿಂಡೆಗೆ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನ ನೀಡಿದೆ.

ದೇಸಿ ಸ್ವಾದ

ಸೋರೆಕಾಯಿ ನೂಡಲ್ಸ್, ಗಲ್ಟಿ!: ಟಿಂಡೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಹೀರೆಕಾಯಿ, ನವಿಲುಕೋಸು, ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಸುವರ್ಣಗಡ್ಡೆ, ಗೆಣಸು, ಬೂದುಗುಂಬಳಕಾಯಿಯಂಥ ದೇಶೀಯ ತರಕಾರಿಗಳು ಕೂಡ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಖಾದ್ಯಗಳಾಗಿ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಒಂದರಲ್ಲಿ ಸೋರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ನೂಡಲ್ಸ್ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸ್ಪೆಷಲ್ ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಬಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ದಿಲ್ಲಿಯ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹೀರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಗಲ್ಟಿ ಕಬಾಬ್ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿಗೆ ಮಸಾಲೆ ತುಂಬಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು, ಸಮಯಾವಕಾಶ ಕಮ್ಮಿ ಬರುವವರು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಮಾಡಿ ಮೇಲೋಗರಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮೆಂತ್ಯೆ ಮತ್ತು ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬುರಾಟಾ ಚೀಸ್ ಜತೆ ಸೇರಿಸಿ ಹೊಸ ರೂಪ ನೀಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಹೊಸ ರುಚಿ: ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯದ ಹಂತಕ್ಕೆ ಕೊಂಡೊಯ್ಯುವ ಕುರಿತು ಮಾತನಾಡಿರುವ ಷೆಫ್ ನಾಗರೇಖಾ ಪಲ್ಲಿ, 'ಭಾರತೀಯ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದಲೂ ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಅದ್ಭುತ ರುಚಿ ತೆಗೆಯುವ ಕಲೆ ಇದೆ. ನಮಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಕೊರತೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ನಮ್ಮ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಲ್ಲಿ ಸಮಸ್ಯೆಯಿತ್ತು. ವಿದೇಶಿ ತರಕಾರಿಗಳು ಉತ್ತಮ ಎಂಬ ಭ್ರಮೆ ಇತ್ತು. ಈಗ ಷೆಫ್‌ಗಳು ಅದೇ ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹೊಸ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಟರ್ ಚಿಕನ್, ಪನೀರ್ ಟಿಕ್ಕಾ ಗೋಬಿ, ಬ್ರೊಕೋಲಿ ತಿಂದು ಬೇಜಾರಾಗಿರುವ ಜನರಿಗೆ ಈಗ ಹೊಸತನ ಬೇಕಾಗಿದೆ. ಇಂದಿನ ಯುವಕರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪವಾದ ಆಥವಾ ದೇಶೀಯ ಮೂಲದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸವಿಯಲು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹೋಟೆಲ್ ಮಾಲೀಕರು ಮತ್ತು ಬಾಣಸಿಗರು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಭಾರತೀಯ ಮನೆಗಳ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಳೆಯ ಮತ್ತು ಕನಿಷ್ಠ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಅದ್ಭುತ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯುವುದು ಹೇಗೆ ಎಂದು ಯೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ■



ಜನರಿಗೆ ಬದಲಾವಣೆ ಬಯಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಭರಿತ ಮನೆಯೂಟಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದ್ಯತೆ ನೀಡುವುದರ ಜತೆಗೆ ಸ್ವಾಸ್ಥಾಹಾರ ಸೇವನೆಗೂ ಒತ್ತು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದವ ಷೆಫ್‌ಗಳು ಕೂಡ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಹೊಸ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಫೈನ್ ಡೈನಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ವಿದೇಶಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುವ ಬದಲು ಸಮತೋಲಿತ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಭರಿತ ದೇಸಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಒಳ್ಳೆಯ ಬದಲಾವಣೆ.

-ನಾಗರೇಖಾ ಪಲ್ಲಿ, ಷೆಫ್

Vijaya Karnataka Pg.11



Falap producer Manje La in his tea garden in Margherita, Assam; (right) Phupla, a grower in Arunachal Pradesh, warms bamboo tubes packed with falap

Smoked, aged, forgotten: Last keepers of falap tea

Kangkan.Kalita@timesofindia.com

What's the first thing that strikes you when you think of Assam tea? Bold brews, its malty flavour? Or, perhaps, you like the deep ruby red and its natural sweetness. But did you know that a particular tea variety from the state is cherished for its deep woody aroma, a hint of bamboo and its mellow earthy finish?

Falap tea is processed in small batches, with only a handful of families in Assam and Arunachal Pradesh involved in its making. But, to connoisseurs, the tea is highly prized.

Its unique flavour is derived from the way it is processed — pan-roasted and sun-dried leaves tightly packed into raw bamboo tubes, sealed, and slow-smoked or aged over a wood fire, for months or even years.

Sadly, falap production has become a dying art. Today, only three Singpho families still produce it commercially: two in Margherita, in Assam's Tinsukia district; and one in Miao, in Arunachal Pradesh's Changlang. Together, they make barely 500kg a year.

Falap sells locally for about ₹3,000 to ₹5,000 per kilo, while premium aged varieties can touch ₹20,000

For generations, the tea was a Singpho household secret. Matters began to change in the late 1980s, when growers like Dhruba Umbon, Gamnga Inthemsa and Bhupeswar Ningda began taking steps towards commercial production around Margherita.

Falling tea-leaf prices in the late 1990s gave the effort another push. In 1999, Canadian development worker Peggy Carswell arrived in Assam, encouraging them to explore chemical-free and organic cultivation. Manje La, Rajesh Singpho and Pabitra Ningda took up the idea. Pabitra later left, but Manje and Rajesh continued. "We brought falap out of Singpho households because we thought it deserved global recognition," Manje La says.

Commercial sales began only around 2005. The tea also found buyers abroad, from Canada, Germany to the US and UK. Falap sells locally for about Rs 3,000 to Rs 5,000 per kilo, with premium aged varieties reaching even Rs 20,000. Overseas, the tea has been occasionally known to fetch about $100 for 100g (about Rs 9,600 at current exchange rates, or about Rs 96,000 a kilo). Yet, it remains too small-scale for the tea auction system, which has seen prized varieties (such as the Makaibari tea from Darjeeling) touch stratospheric prices of Rs 1.12 lakh per kilo.

Manje himself grows tea on about 2.6 acres, producing roughly 200kg a year. He keeps around 5kg aside each year to age, which can fetch Rs 15,000 to Rs 20,000 per kilo. The process needs meticulous care. "If falap is not kept at the required temperature, after three months, fungus can grow on it," he says. In Miao, Phupla Singpho's biggest hurdle is market access. "Assam growers still have some market links because of better connectivity, but in Arunachal, we are lagging far behind," he says.

The tea received a major boost in 2023, when it was granted a GI tag. But recognition alone cannot keep the fire burning. During Sarbananda Sonowal's tenure as Assam CM (2016-2021), falap growers urged state govt to facilitate organic certification and foreign market access. But their demands are yet to be fulfilled. Also, though discussions were held with the Tea Board of India and Nabard (National Bank For Agriculture And Rural Development) to secure scientific support, reliable subsidised power and electric drying chambers, nothing concrete has happened yet.

Times of India Pg.13



FLUORIDE BUSTER

Invasive plant residue fights fluoride

INVASIVE plants have finally emerged as a productive factor in dealing with a matter of global concern: excess fluoride in groundwater, which poses an environmental and public health risk. Researchers from Northeast Normal University in China have developed a new invasive plant-derived material that efficiently captures fluoride while also creating value from invasive plant biomass. The research team developed a nano-magnesium oxide modified pyro-hydrochar (or nMgO/Py-HyC), made from residues of the invasive plant Rhus typhina. The material achieved a maximum fluoride adsorption capacity of 469.64 milligrams per gram, outperforming the magnesium oxide (MgO)-based adsorbents compared in the study. The team first converted Rhus typhina biomass into hydrochar – a carbon-rich solid material produced by heating wet organic waste or biomass in water under moderate heat and pressure. They then produced the magnesium-containing composite through a pyrolysis process. The resulting porous carbon structure helped disperse nano-MgO particles and provided numerous sites for fluoride capture. Further work is needed to evaluate the material under different real-world wastewater conditions, including at an engineering scale.

Simply SCIENTIFICO

Science is a world in itself. Here are some interesting facts that connect with you

Nirad Mudur

Ind. Exp. Pg.18