

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ
ಜೂನ್ 2022 ₹ 25



ನಾಡ ಮಾವಿಗೆ
ಕಣ್ಣಪುರಂ ಕಿರೀಟ

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 34

ಸಂಚಿಕೆ 6



ಜೂನ್
2022

ಸಂಪಾದಕ-ಪ್ರಕಾಶಕ : ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ
ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಸಂಪಾದಕ : ಶ್ರೀ ಪಡ್ವೆ
ಸಹಾಯಕ ಸಂಪಾದಕ : ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜಿ

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:

ಶಂಕರ್ ಸಾರಡ್ಕೆ
ಡಾ.ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್.ಭಟ್
ಕಿನಿಲ ಅಶೋಕ್
ವಾಟೆ ಮಹಾಲಿಂಗ ಭಟ್
ಯಂ.ಜಿ. ಸತ್ಯನಾರಾಯಣ

ಜಾಹೀರಾತು ನಿರ್ವಹಣೆ : ಶಾರದಾ. ಸಿ.
ಪ್ರಸಾರ ನಿರ್ವಹಣೆ : ಸುನೀತಾ. ಕೆ.

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ (೦)

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ಎಸ್ಸಾರ್

ಮುದ್ರಣ : ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೊಸೆಸ್ ಎಂಡ್
ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು

ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ



ಈ ಕ್ಯೂ ಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ,
ನಿಮ್ಮ ಆಪ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ
ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

(ವಿವರಕ್ಕೆ 43ನೇ ಪುಟ ನೋಡಿ)

ಚಂದಾ:

₹ 275 (ವಾರ್ಷಿಕ), ₹ 800 (ತ್ರೈವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 1,300 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ನಂ. 29
ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಏಳ್ಳುಡಿ, ಮತ್ತೂರು-574 201
(08251) 231 240, 94833 65791
80731 40917 (ವಾಟ್ಸಪ್)

www.adikepatrike.com

<https://www.facebook.com/adikepathrike>

adikepatrike@gmail.com

ಮನೆ ಬಾಗಿಲಿಗೆ
ಕಸಿ ಟೊಮೆಟೊ ರಿಡ



14

- ಎಸ್ವಿ

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ
ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ



17

- ನಾಗೇಂದ್ರ ಸಾಗರ್

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಕೇರಳದ ಕಣ್ಣಪುರಂ ಪಂಚಾಯತ್ ಈಗ
'ನಾಡುಮಾವಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಗ್ರಾಮ'.



ನಾಡ ಮಾವಿಗೆ ಕಣ್ಣಪುರಂ ಕಿರೀಟ

05

• ಶ್ರೀ ಪಡ್ವೆ

ಅಡಿಕೆ ಚರ್ಮೋತ್ಪನ್ನಗಳು



24

- ಪಡಾರು

* ಮಾರ್ಚ್‌ನಿ 03 * ಮನದಾಳದಿಂದ 04 * ಹ ಹ ಹಲ್ಲ 16

* ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಕೊಯ್ಲುಗಾರರು 19 * ಬಾವಿಗೆ ಜಲ ಪೂರಣ 20 * ಜಾಲಜಗತ್ತು 21

* ಹೊಸಫಲ 22 * ಉರಿಗೊಬ್ಬರೇ ಟೊಪ್ಪಿಕರ್ಮಿ 23 * ಪಯಸ್ವಿನಿ ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ 27

* ಈ ಸೊಸೈಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಲ ಮಾತ್ರವೇ ಸಿಗುವುದಲ್ಲ 28

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಅಂದ ಪಾದುಕೆ



ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ಭೂಮಿ
ಅಗ್ರಿವೆಂಚರ್ಸ್ ಅಡಿಕೆ
ಹಾಳೆಯಿಂದ
ತಯಾರಿಸಿದ ಸ್ಯಾಂಡಲ್.
ರೆಸಾರ್ಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೆ
ಅತಿ ಸೂಕ್ತ.
ಮನೆಯೊಳಗೂ ಸೈ.
ವಿವರ ಲೇಖನ
ತೆರಿಕೆ ಪುಟದಲ್ಲಿ.

ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿ ಈ ಬಾರಿ ಬರಬೇಕಿತ್ತು. ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಪೂರ್ವ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಸುದ್ದಿ ಕೇರಳದಿಂದ ಬಂತು. ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಅನನ್ಯ ಪ್ರಯತ್ನವದು.

ಈ ಸುದ್ದಿ ನಮಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದು ಕೇವಲ ಹತ್ತು ದಿನಗಳ ಮೊದಲು. ಆದರೂ ಆದ್ಯತೆಯ ಬದಲಾವಣೆ ಸಮರ್ಥನೀಯ ಅನಿಸಿತು. ಪತ್ರಿಕೆಯ ತಯಾರಿ ಎಂದರೆ ಹೀಗೆಯೇ. ಕೆಲವೊಂದು ಸಾರಿ ವಿಶೇಷ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆಯಿತೋ, ಹೂರಣ ಬದಲಾಗುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ.

ಕೇರಳದ ಕಣ್ಣಪುರಂಗಿ ಧಾವಿಸಿದವು. ಕೋವಿಡ್ ಬರುವ ಮೊದಲೇ ಈ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ಲೇಖನಕ್ಕೆ ತಯಾರಿಯೂ ನಡೆದಿತ್ತು. ಕೋವಿಡ್ ಬಿರುಗಾಳಿ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಿತು. ಒಳಸುರಿ ಬಹುತೇಕ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದರೂ ಈ ಲೇಖನ ಬೆಳಕು ಕಾಣಲಿಲ್ಲ.

ಈ ಬಾರಿ ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳಿಂದ ನಾವು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವರೊಡನೆ ಮಾತುಕತೆ ಆರಂಭಿಸಿದವು. ದಿನೇದಿನೇ ಚಿತ್ರ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತಾ ಹೋಯಿತು. 'ನಾಡು ಮಾಮರದಡಿಯಲ್ಲಿ'ನ ರೂವಾರಿ ಪ್ರೋಲೀಸ್ ಅಧಿಕಾರಿ ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ತಯಾರಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರತಿದಿನ ಎಂಬಂತೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನೂರ ಐವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ನಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳ ಸಂಗ್ರಹ ಆಗಿತ್ತು.

ಇದನ್ನೇ ಈ ಸಲದ ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿಯಾಗಿಸೋಣ ಎಂಬ ನಿರ್ಧಾರ

ತಗೊಂಡದ್ದು ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳ ಕೊನೆಗೆ. ನಾಡು ಮಾವು ಮೇಳ ಇದ್ದದ್ದು ಮೇ 2ರಂದು. ಉಳಿದ ವಿವರಗಳು ನಿಮ್ಮೆದುರೇ ಇವೆ.

ಕಸಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಟೊಮೆಟೊದಂತಹ ಮೆದುಕಾಂಡ ಗಿಡಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಸುವುದು ಈಚೆಗಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಅಪ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದು

ನಾಡು ಮಾವಿನ ಘಮಲು, ಕೈಗೆಟಕಹೊರಟ ಕಸಿ ಟೊಮೆಟೊ ಗಿಡ

ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಈ ವಿದ್ಯೆಯ ಫಲವನ್ನು ನಮ್ಮೂರಿಗೆ ತರಲು ಸಾಕಷ್ಟು ತೆರೆಮರೆಯ ಶ್ರಮ ವಹಿಸಿದೆ. ಕಾಸರಗೋಡು ಕೇವಲಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಕಸಿ ವಿಧಾನದ ಬಗ್ಗೆ ತರಬೇತಿ ಶಿಬಿರ ನಡೆಯುವಂತೆ ಮಾಡಿದೆ. ಆದರೂ ಕನಸು ಈಡೇರಲಿಲ್ಲ. ಈಗ ನೋಡಿ, ಅಯಾಚಿತವಾಗಿ ತ್ರಿಶೂರಿನ ಖಾಸಗಿ ಕಂಪೆನಿ ಕಸಿ ಟೊಮೆಟೊ ಮತ್ತಿತರ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಮನೆ ಬಾಗಿಲಿಗೇ ಪೂರೈಸಹೊರಟಿದೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸವಿವರ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಈ ವಿದ್ಯೆ, ಈ ಗಿಡಗಳು ಬಂದು ಕರಾವಳಿಯ ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಹಬ್ಬಲಿ. ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲೂ ವಿಷರಹಿತ ಟೊಮೆಟೊ ಬೆಳೆಯಲಿ.

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಹ್ಯಾಂಡ್ ಬ್ಯಾಗ್, ಫೈಲು, ಚಪ್ಪಲಿ ತಯಾರಿಸಹೊರಟ ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ಸಾಹಸಿಯ



ಬಗ್ಗೆ ಸುಳಿವು ಕೊಟ್ಟವರು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿವಿಯ ಡಾ. ಕೆ.ಸಿ.ಶಶಿಧರ್. ಎಂಬತ್ತರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ದಿ. ಎಸ್.ಆರ್.ಕೆ ಮೆನನ್ ಹಾಕಿಕೊಟ್ಟ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಈಚೆಗೆ ನೋಡಿ, ಎಷ್ಟು ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳಾದವು. ಸುರೇಶ್ ಎಸ್ ಆರ್ ದಂಪತಿಗಳ ಅಡಿಕೆ ಚರ್ಮೋದ್ಯಮದ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಬಾರಿ ಶಬ್ದಚಿತ್ರ ಹೊಸದಿದ್ದೇವೆ. ಇದು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ತಟ್ಟೆಗಳಿಂದಲೂ ಮುಂದಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಸಾಗರದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಜೀರಿಗೆ ಮಾವು ಸವಿಯೂಟದ ರುಚಿಯನ್ನು ನಾಗೇಂದ್ರ ಸಾಗರ್ ಎರಡು ಪುಟದಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಇದೂ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ನಿಟ್ಟಿನ ಹೊಸ ಐಡಿಯಾ. ಇದು ಇನ್ನಷ್ಟು ಈ ಥರದ ರಚನಾತ್ಮಕ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರೇರಣೆ ಕೊಡಲಿ. ಮಂಗಳೂರಿನ ಬಳಿಯ ಇಬ್ಬರು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ತಂಗು ಕೊಯ್ಲುಗಾರರನ್ನು ಸ. ಸಂಪಾದಕ ನಾ. ಕಾರಂತ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ.

(ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರೆ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.)



ಹೆಗ್ಗುಟುಂಬವಿದು ನೂರು ಹದಿನಾರು

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಮೇ ಸಂಚಿಕೆಯು ಗ್ರಾಮೀಣ ಬದುಕಿನ ಕಾರ್ವೋಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಪರೂಪವೆನಿಸಿದ ಬೆಳ್ಳಿಮಿಂಚನ್ನು ಅನಾವರಣ ಗೊಳಿಸಿದೆ. ಸಹಕಾರ, ಸ್ವಸಹಾಯ, ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ವಿವೇಚನಾಪೂರ್ಣ ಬಳಕೆ, ಚಿಕ್ಕ ಹಿಡುವಳಿದಾರರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಂಪನ್ನತೆ, ಮಿತವ್ಯಯ, ವಯೋವೃದ್ಧರ ಕೃಷಿ ಬದುಕನ್ನೂ ಸಹನೀಯಗೊಳಿಸಿದ ಬಗೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಸೊಗಡಿಗೆ ಧನಾತ್ಮಕ ಮೆರುಗು ನೀಡಿದೆ.

ಸುಬ್ರಾಯ ಹೆಗಡೆ

ಊರುತೋಟ

ರವೀಂದ್ರ

ಮಂಗಳೂರು

ಕೆಲಸವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಬಗ್ಗೆ ಲೇಖನವು ಪ್ರಕಟವಾಗುತ್ತೆ ಅನ್ನುವ ಕಲ್ಪನೆಯೇ ಇರಲಿಲ್ಲ! ಮೇ ಸಂಚಿಕೆ ನನ್ನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಮಹತ್ತರ ಅಂಧ್ರ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ. ಲೇಖನ ಓದಿ ಮುಗಿಸಿದ ಮೇಲೆ ವೃತ್ತಿ ಜೀವನದ ಮೊದಲ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಬೈಲೈನ್ ಸಿಕ್ಕಷ್ಟೇ ಸಂಭ್ರಮಿಸಿದೆ. ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬೇಕು ಎಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಿದಾಗ ಅದಕ್ಕೊಂದು ದಿಕ್ಕು ತೋರಿಸಿದ್ದು ದೋಟ ಶಿಬಿರ. ಚಾನೆಲ್ ಚೌಕಟ್ಟು ಹೇಗಿರಬೇಕು ಎಂದು ಯೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವೇಳೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಮಾಡೆಲ್ ಅನ್ನಿಸಿದ್ದು. ಇದೀಗ ಅದೇ ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಚಾನೆಲ್ ಬಗ್ಗೆ ಲೇಖನ! ಕೆಲಸವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ತಂಡಕ್ಕೆ ಚಿರಋಣಿ.

- ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ಆನೆಗುಂಡಿ, ಕೈರಂಗಳ



ಹಳ್ಳಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲೂ ಇಂತಹ ಬದಲಾವಣೆ ಯಾದರೆ ಖಂಡಿತವಾಗಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿನ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ತಕ್ಕ ಮಟ್ಟಿಗೆ ತಹಬಂದಿಗೆ ಬರಬಹುದು.

ನಯನಾ ಆನಂದ್

ಅತ್ತಿಕಟ್ಟೆ

ಅಡಿಕೆ ಮರಕ್ಕೂ ಕೈರ!

ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಲ್ಲಿ ರೈತನ ಮನಸ್ಸಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಇಂತಹ ವಿಚಾರಗಳು ಹೊರ ಬರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಇಬ್ಬರು ಕೃಷಿಕರ ಕೃಷಿ ಅನುಭವಗಳಿಗೆ ವಿಜ್ಞಾನಿಯೋರ್ವರು ಬೆಳಕನ್ನು ಒಡ್ಡುವುದು ಹೊಸ ಬದಲಾವಣೆ.

ಪತ್ರಕರ್ತ ಮಿತ್ರರಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಒಳಸುರಿ

ಆರ್. ಹ್ಯಾಲಿ ಅವರ ಸಂದರ್ಶನವನ್ನು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಓದಿದೆ. ತುಂಬಾ ಅಪರೂಪದ ತರುಣ ಪತ್ರಕರ್ತ ಮಿತ್ರರಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಒಳಸುರಿ ಇರುವ ಮಾತುಗಳು. ಬಹುಶಃ ಹ್ಯಾಲಿ ನಿಮ್ಮನ್ನು ಸಂದರ್ಶನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೂ ಇದೇ ಮಾತುಗಳು ಭಾಗಶಃ ನಿಮ್ಮಿಂದ ಬರುತ್ತಿದ್ದವೋ ಏನೋ. ಕಾರಣ ನೀವು ಎರಡು ಮೂರು ದಶಕಗಳಿಂದ ಇದನ್ನೇ ಬರೆಯುತ್ತ ಮಾತನಾಡುತ್ತಾ ಸಂಪಾದಿಸುತ್ತಾ ಬಂದವರು. ನಾನು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಓದಿದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಸಂದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಒಂದು.

ಡಾ.ನರೇಂದ್ರ ರೈ ದೇರ್ಲ

ಮಾಡಾವು

ಓದುಗರ ಗಮನಕ್ಕೆ

ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟವಾಗುವ ಜಾಹೀರಾತುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಮಾಹಿತಿ, ವಸ್ತುಲೋಪ - ದೋಷ, ಗುಣಮಟ್ಟ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಕುರಿತು ಆಸಕ್ತ ಸಾರ್ವಜನಿಕರು ಜಾಹೀರಾತು ನೀಡುವವರೊಂದಿಗೆ ವ್ಯವಹರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ.

- ಸಂ.



ಇರಲೆರಡು ನಾಡು ಮಾವು ಅಂಗಳದಲಿ

ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಬನ್ನಿ. ನಾಣ್ಯ ಬೆಳೆಗಳ ಹಿಂದೆ ಓಡುತ್ತಾ, ಗುಡ್ಡದ ಮೇಲೂ ಜೇಸೀಬಿ ಹತ್ತಿಸಿ ಅಡಿಕೆ ತೋಟ ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತಾ ಸಾಗಿದ್ದೇವೆ. ಇದರ ನಡುವೆ, ಎಷ್ಟು ಮಂದಿಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿಂದು ಕಾಡು ಮಾವಿನ ಮರ ಉಳಿದಿದೆ?

ಕಾಡು ಮಾವು ಎಂಬ ಹೆಸರೇ ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ. ನಾಡು ಮಾವನ್ನೋಣ. ಇನಿತೂ ಆರೈಕೆ ಬೇಡ. ಹಣ್ಣು ಹುಳವೋ, ತಿರುಳು ಗಂಟು ಕಟ್ಟುವುದೋ, ಬೇರೆ ಇನ್ನಾವುದೋ ಸಮಸ್ಯೆ ಇಲ್ಲ. 'ಮನ ಬಂದರೆ ಮಾವು' ಎನ್ನದೆ, ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಎಲ್ಲರೂ ಮೆಚ್ಚುವ ಹಣ್ಣುದುರಿಸುವ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಮರ ಬಾಕಿ ಎಲ್ಲಿದೆ?

ಕಣ್ಣಪುರಂ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಮೇಳ ಮುಗಿಸಿ ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ಹುಟ್ಟಿದ ಎರಡು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು - ನಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿ ಉಳಿಸಲು ನಾವು ಏನು ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ? ಊರೆಲ್ಲ ಬಾಲಿಯಾದ ಈ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಾದರೂ, ನಾವು, ಇತಿಮಿತಿಗಳ ನಡುವೆಯೂ ನಾಡು ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಏನೂ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲವೇ?

ತನ್ನೂರಿನ ನಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತಿರುವವರಲ್ಲಿ ಗೋವಾದ ಸೋಬರ್ಸ್ ಮಚಾದೋ ಒಬ್ಬರು. ಅವರ ಮಾತು ಕೇಳಿ. "ಮನೆಯ ಮೇಲೆ ಬೀಳಬಹುದೆಂಬ ಭಯದಿಂದ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ದಶಕ ಹಿಂದೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ದೊಡ್ಡ ಮಾವಿನ ಮರಗಳನ್ನು ಕಡಿಯಬೇಕಾಯಿತು. ನನಗೆ ಕಣ್ಣಪಟ್ಟಿ ಕಟ್ಟಿ ಈಗ ಈ ಮರಗಳ ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ, ಅದು ಯಾವ ಮರದ್ದೆಂದು ಹೇಳಬಲ್ಲೆ. ಆ ಮರಗಳನ್ನು ಕಡಿಯುವಾಗ ನಾನಿನ್ನೂ ಶಾಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ. ಕಸಿ ವಿದ್ಯೆ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ನಾನು ಆ ತಳಿಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ."

ಸೋಬರ್ಸ್ ಅವರಿಗೇಕೆ ನಾಡು ಮಾವುಗಳ ಅಷ್ಟೊಂದು ಇಷ್ಟ? "ಇವುಗಳ ಅನನ್ಯ ರುಚಿ ನಿಮಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗದು" ಎನ್ನುತ್ತಾ ಅವರು ಒಂದು ಉದಾಹರಣೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. "ನೆರೆಮನೆಯಲ್ಲೊಂದು ನಾಡು ಮಾವು ಇದೆ. ನಾರು ಇಲ್ಲ. ರುಚಿ ಅದ್ಭುತ. ಮೂರು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ನಮಗೆ ಅದರ ಒಂದೇ ಒಂದು ಹಣ್ಣು ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು. ಆಗ ನಾನು ವಿದೇಶದಲ್ಲಿದ್ದ ಕಾರಣ, ಅದನ್ನು ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಫ್ರೀಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟಿದ್ದರು. ಎರಡು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಊರಿಗೆ ಬಂದು ತಿಂದಾಗ, ಆ ಫ್ರೀಜ್‌ನ ಹಣ್ಣು ಎಂಥ ರುಚಿ ಇತ್ತು ಅಂತೀರಾ. ಆಗ ಆಲ್ಫಾನ್ಸೋ ಮಾವಿಗೆ ಡಜನಿಗೆ 350 ರೂ. ಇತ್ತು. 'ಈ ಥರದ ನಾಡು ಮಾವು ಸಿಕ್ಕರೆ 500 ರೂ. ಇದ್ದರೂ ಕೊಳ್ಳುವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಳು ನನ್ನ ಹೆಂಡತಿ, 'ಏಕೆಂದರೆ ಇದು ಆಲ್ಫಾನ್ಸೋವಿಗಿಂತಲೂ ರುಚಿಕರ' ಅಂತ."

ಗೋವಾದಲ್ಲಿ ಸೋಬರ್ಸ್ ಅವರ ಊರು ವಾಸೈ. "ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಬೀಜದಿಂದ ಬೆಳೆಸಿದ ನಾಲ್ಕೈದು ಮಾವಿನ ಮರಗಳಿವೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಬೇರೆಬೇರೆ ಥರ. ನಮ್ಮ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ 11 ಇವೆ. ಇದರಲ್ಲರ್ಧವೂ 200 ವರ್ಷಕ್ಕೂ ಹಳೆಯದು. ನಮ್ಮೂರ 60 ಮನೆಗಳ ಕತೆಯೂ ಹೆಚ್ಚುಕಮ್ಮ ಹೀಗೆಯೇ. ಬೀಜದಿಂದ ಬೆಳೆಸಿದ, ಆಕಾರ, ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನವಾದ 500 ಜಾತಿ ಮಾವಾದರೂ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿರಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮತ್ತೆ ಬರೋಣ ನಮ್ಮೂರಿಗೆ.



ತಮ್ಮ ಹಿತ್ತಲಿನ ನಾಡು ಮಾವು ವೈವಿಧ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಗೋವಾದ ಸೋಬರ್ಸ್ ಮಚಾದೋ ಅವರ ಮಗ ವಿಹಾನ್ (ಎಡ). ನಾಡು ಮಾವು ಸಿಕ್ಕರೆ ಬೇಡ ಎನ್ನುವವರಿಹರೇ? (ಬಲ)

ಕಣ್ಣಪುರಂ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಮೇಳಕ್ಕೆ ನಾನು, ಡಾ. ಮನೋಹರ ಉಪಾಧ್ಯ ಜತೆಯಾಗಿಯೇ ಹೋಗಿದ್ದೆವು. ಅಲ್ಲಿನ ಇಣುಕುನೋಟ ನೋಡಿ ಬಂದವರೇ ಮಿತ್ರ ಮನೋಹರ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದರು. "ನಾಡು ಮಾವು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾಯಿ / ಹಣ್ಣು, ಮಾವಿನ ಹಿಂಡಿ, ಮಾಂಬಳಗಳ ಮೂಲಕ ವರ್ಷವಿಡೀ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಒದಗುವ ಆಪ್ತ. ನಿರ್ವಹಣೆ ರಹಿತ, ರೋಗ ಕಡಿಮೆ. ಆಯ್ದ ನಾಡತಳಿ ಮಾವುಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿ, ಬೆಳೆಸಿ ಮುಂದಿನ ತಲೆಮಾರಿಗೆ ದಾಟಿಸಬೇಕಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ 'ನಾಡು ಮಾವು ಮಿತ್ರರು' 'ನಾಮಾಮಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನೊಂದಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ನಾವು ಕೆಲವು ಸಮಾನ ಮನಸ್ಕರು ಒಟ್ಟುಗೂಡಿದ್ದೇವೆ."

ಈ ಪೋಸ್ಟ್ ಒಂದು ಪ್ರಚೋದಕ. ಒಂದು ಅಪೆಟೈಸರ್ ಮಾತ್ರ. ಎಲ್ಲ ಕಡೆ ಜನ ಇಂಥ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಲಿ ಎನ್ನುವುದೇ ಆಶಯ. ಹೊರತು ನಾವು ಏನೋ ಮಾಡಹೊರಟಿದ್ದೇವೆ, ನಾವೇ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ ಎಂದಂತೂ ಅಲ್ಲ. ಒಂದೂರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪುಟ್ಟ ಸಾಧ್ಯತೆಯತ್ತ ಹೆಜ್ಜೆ ಮಾತ್ರ.

ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದುದರ ಶೋಧ, ದಾಖಲಾತಿ, ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ

ಕೆಲಸಗಳು, ಪ್ರಚಾರ, ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ರೂಪಣೆ, ಪ್ರತ್ಯುತ್ತಾದನೆ, ತಳಿ ಉಳಿಸುವ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು - ಹೀಗೆ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಹಲವು ಸ್ತರಗಳ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯವೇ. ಒಬ್ಬರಿಂದಲೋ, ಚಿಕ್ಕ ಗುಂಪಿನಿಂದಲೋ ಆಗುವಂಥದಲ್ಲ. ತಜ್ಞರ, ಸಾಕಷ್ಟು ಪಯಣದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಸತತ ನಡೆಸಬೇಕಾದ ಕೆಲಸ.

ಹೀಗೆಲ್ಲ ಇದ್ದರೂ, ಸ್ಥಳೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತರು ಒಂದಷ್ಟು ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಈಗಿನಿಂದಲೇ ಆರಂಭಿಸಬಹುದು. ನಾಡು

ಮಾವಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕುತೂಹಲ, ಪ್ರೀತಿ ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಕೆಲಸ. ಸಾಗರದ ಜೀರಿಗೆ ಮಿಡಿ ಭೋಜನದಂತಹ, ಕಣ್ಣಪುರಂ ನಾಡುಮಾವು ಮೇಳದಂತಹ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಗ್ರಾಮ, ಹಳ್ಳಿ ಕೇಂದ್ರ ಮಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿಯಾದರೂ ಮಾಡಬಹುದು. ನಾಲ್ಕಾರು ಕುಟುಂಬ ಸೇರಿ ಅರ್ಧ ದಿನ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಔತಣ, ಮಾತುಕತೆ ಮಾಡಲು ಕಷ್ಟವೇನಿದೆ?

ನಮ್ಮಲ್ಲಿನ ಉತ್ತಮ ತಳಿಯ ನಾಡು ಮಾವನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಜನಕ್ಕೆ ತಿನ್ನಿಸಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಕೇಳಬಹುದು. ಕಸಿ ಮಾಡಿ ನೆಡಿ ಎಂದು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಬಹುದು. ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಬರೆಯಬಹುದು. ಗುಣಾವಗುಣಗಳ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಬಹುದು.

ಇರಲೆರಡು ನಾಡು ಮಾವು ನಮ್ಮೆಲ್ಲರ ಅಂಗಳದಲಿ. ನಮ್ಮ ಮಕ್ಕಳೂ ತಿಂದು ಅವುಗಳ ವಿಶೇಷ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಲಿ. ಆ ಮೂಲಕ ನಮ್ಮೂರ ಎರಡು ತಳಿ ಹೆಚ್ಚು ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿಯಲಿ, ಉಳಿಯಲಿ.

ಸಣ್ಣ ಹೆಜ್ಜೆಗಳಾದರೂ, ಸರಿ, ಸುರುವಾಗಲಿ ಈಗಿನಿಂದಲೇ.

- ಶ್ರೀ ಪಡ್ವೆ

shreepadre@gmail.com



ಮಾಮರದಡಿ ಪ್ಯಾನೆಲ್ ಚರ್ಚೆ

ಕಾಡು ಮಾವು ಇಷ್ಟ ಇಲ್ಲದವರಿದ್ದಾರೆಯೇ? ಈ ವರೆಗೆ ರುಚಿಯೇ ನೋಡದವರಿಗೆ ಇಷ್ಟ ಹೇಗಾಗಬೇಕು? ಇರಲಿ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಯಾವುದೇ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಕಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿ ಇರಬಹುದು? ಈ ಹೆಸರು - ಕಾಡು ಮಾವು ಎನ್ನುವುದೇ ಸರಿಯಲ್ಲ. ನಾಡು ಮಾವು ಎನ್ನೋಣ ಆಗದೇ?

ಕೇರಳದಲ್ಲೊಂದು ಗ್ರಾಮೀಣ ಪಂಚಾಯತು ಇದೆ. ಕಣ್ಣಪುರಂ. ಕಣ್ಣರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅದೇ ಹೆಸರಿನ ನಗರದಿಂದ ಹದಿನೆಂಟು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರ. ಇಲ್ಲಿ ಪುಟ್ಟ ರೈಲು ನಿಲ್ದಾಣವೂ ಇದೆ.

ಕಣ್ಣಪುರಂ ಪಂಚಾಯತಿನ ಒಂದು ಭಾಗ ಚುಂಡ - ಕುರುವಕ್ಕಾವು. ಇದು ಜಿಲ್ಲೆ, ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲೇ ಸಂಪದ್ಭರಿತ. ವರ್ಷದ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಮಂಡಳಿ ಇದನ್ನು 'ನಾಡು ಮಾವಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ

ನಾಡ ಮಾವಿಗೆ

ಕಣ್ಣಪುರಂ ಕಿರೀಟ

ನಾಟ್ಟುಮಾಂಚೂಟ್ಟಲ್ ಗುಂಪಿಗೆ ಅಡಿಕಟ್ಟು ಸೌಕರ್ಯಗಳಾಗಲೀ, ಆರ್ಥಿಕ ಒರತೆಯ ಮೂಲಗಳಾಗಲೀ ಇಲ್ಲ. ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ತಜ್ಞರೂ ಇಲ್ಲ. ಆದರೂ ಕಳೆದ ಆರು ವರ್ಷಗಳ ಇವರ ಸಾಧನೆ ಅದ್ವಿತೀಯ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲೆಲ್ಲ ಇದಕ್ಕೆ ಸಮಾನವಾದ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯ ಆದಂತಿಲ್ಲ.

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ವೆ



ಕೊನೆಗೊಂದು ಗುಂಪು ಪಟ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಕೇಂದ್ರ' ಎಂದು ಘೋಷಿಸಿತು. ಕಣ್ಣುಪುರಂ ಪಂಚಾಯತನ್ನು 'ನಾಡು ಮಾವಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಗ್ರಾಮ'ವೆಂದೂ ಹೆಸರಿಸಿತು.

ಇಪ್ಪತ್ತು ಮನೆ, 102 ತಳಿ!

ಈ ಘೋಷಣೆ ಆದದ್ದು ಜುಲೈ 22, 2020

ಒಂದು ಮನೆಯ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಕೂಟ ನಡೆಯಿತು. ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದ ತಳಿಗಳು 170ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ.

ಮಾವಿನ ತಳಿಯ ಹೆಸರು ಬರೆದು, ಮೇಜಿನ ಮೇಲೆ ಒಪ್ಪವಾಗಿಡಲು ಸ್ವಯಂಸೇವಕರಿಗೆ ಒಂದೂವರೆ ತಾಸು ಬೇಕಾಯಿತು. ಜಾಗ ಸಾಲದೆ



ಮಾವಿನಲೆಯಲ್ಲೇ ಹೆಸರು ಬರೆದಿಟ್ಟ ತಳಿಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ



'ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಮುಂದೆ ಹೇಗೆ?' ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ ಅವರಿಂದ ವಿಷಯ ಮಂಡನೆ

ರಂದು. ಅದು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾವು ದಿನ. ಇಷ್ಟು ಚಿಕ್ಕ ಜಾಗದಲ್ಲಿರುವಷ್ಟು ನಾಡುಮಾವುಗಳ ವೈವಿಧ್ಯ ಕೇರಳ ಬಿಡಿ, ದೇಶದಲ್ಲೇ ಸಂದೇಹಾಸ್ಪದ. ಕುರುವಕ್ಕಾವಿನ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಳದಿಂದ 300 ಮೀಟರ್ ಸುತ್ತಳತೆಯಲ್ಲಿ 102 ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿಗಳಿವೆ!

ಸ್ಥಳೀಯ / ನಾಡು ಮಾವಿಗೆ ಮಲೆಯಾಳದ ಹೆಸರು 'ನಾಟ್ಟು ಮಾಂಜ'. ಮೇ 2ರಂದು ಇಲ್ಲಿನ

ಮತ್ತೊಂದು ಮೇಜು ಸೇರಿಸಿದರೂ, ತಂದ ಎಲ್ಲ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೂ ಜಾಗ ಕೊಡಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ತಳಿಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಮಾವಿನಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬರೆದದ್ದು ಇನ್ನೊಂದು ಆಕರ್ಷಣೆ.

ಹೆಸರುಗಳಲ್ಲೂ ಸವಿ ಇದೆ. ಮಧುರ ಚೆರಿಯನ್, ಮಂಜಲ್ ತೊಲಿಕ್ಕಟ್ಟಿ (ಹಳದಿ ಗಟ್ಟಿ ಸಿಪ್ಪೆ), ಮಧುರ ಚೆರಿಯಾನ್, ಕಣ್ಣುಪುರಂ ರೆಡ್, ಹಲ್ವಾ ಸೋಪ್

ಮಾಂಜ, ಕುಟ್ಟಿಚ್ಚಾತನ್, ಚೆರಿಯ ಕಿಳಿ ಚುಂಡನ್, ವೆಳುತ್ತ ಚಿಂಗಿರಿ, ಕೋವಿಲಕಂ ಗ್ರೀನ್ (ದೇವಸ್ಥಾನದ ಹಸಿರು), ತೇಂಜ ಮಾಂಜ (ತೆಂಗು ಮಾವು, ಕಡುಕಾಚಿ - RS 1, ಕಡುಕಾಚಿ - LS 5.)

ಸೂರಿನ ಮೇಲೊಂದು ಸೂರು

ಮೇ ತಿಂಗಳ ಕಡು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಕಣ್ಣುಪುರಂನ ಕುರುವಕ್ಕಾವು ತಂಪುತಂಪು. ಹವಾನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣ. ಇದಕ್ಕೆ ಮನೆಮನೆಗಳ ಮೇಲಣ ಹಸಿರುಗೊಡೆಯೇ ಕಾರಣ. ಮಾನವನಿರ್ಮಿತ ಪುಟ್ಟ ಸೂರಿನ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಂದು ಬೃಹತ್ ಚಾವಣಿ. ಅದು ನಿಸರ್ಗದತ್ತ.

ನಾಡು ಮಾವಿನ ಕೂಟ ನಡೆದದ್ದು ನಾಲ್ಕು ಗೋಡೆಗಳ ನಡುವೆ ಅಲ್ಲ. ಪ್ರಕೃತಿಯ ಹಸಿರುಗೊಡೆಯ ಕೆಳಗೆ. 'ನಾಡು ಮಾವಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೇಂದ್ರ' ಇಪ್ಪತ್ತು ಕುಟುಂಬಗಳ ಸಾಧನೆ. ಹತ್ತು ಸೆಂಟಿನಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ ಎರಡೆತ್ತೆಯ ಮನೆ ಆವರಣಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

ಪ್ರತಿ ಆವರಣ ಪ್ರವೇಶಿಸುವಾಗ ಮಾವಿನ ಮರದಲ್ಲಿ ತೂಗಾಡಿಸಿದ ನಕಾಶೆ. ಆ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ, ಯಾವಾವ ತಳಿಯ ಮರ ಇದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸಂಖ್ಯೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ವಿವರಗಳು ಇವರ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿವೆ. ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಅದರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಪಟ ಇರುವ ಬೋರ್ಡೂ ಇದೆ.

ದಾಮೋದರನ್ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯ ಎ.ವಿ. ಜಯಚಂದ್ರನ್ ಅವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವ ಆಯ್ದ ತಳಿಗಳು ಮೂರು. ಉಣ್ಣೆಕೃಷ್ಣನ್ ನಂಬಾದಿರಿಯವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತು. "ವಿಶೇಷ ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿಗಳು ಈ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಇವೆ, ಬೇರೆಡೆ ಇಲ್ಲ ಎಂದಲ್ಲ. ನಾವು ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿರುವುದು ಇಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇಲ್ಲಿನ ಒಂದು ಮನೆಯ ಒಡೆಯ ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ.

ಎ. ಪಾರ್ಥಸಾರಥಿಯವರ ಅರ್ಧ ಎಕೆಯಲ್ಲಿ ಆರು ತಳಿಗಳಿವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ 'ಕೈತ ಮಧುರಂ' ವಿಶೇಷದ್ದು. ಮಲೆಯಾಳದಲ್ಲಿ ಕೈತ ಎಂದರೆ ಅನಾನಸು. ಅದೇ ಪರಿಮಳ ಈ ಹಣ್ಣಿಗಿದೆ. "ಮನೆಯೊಳಗೆ ಹಣ್ಣಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಂದವರ ಬಳಿ ಇಲ್ಲ ಎನ್ನುವಂತಿಲ್ಲ. ಪರಿಮಳವೇ ಅವರಿಗೆ ಸತ್ಯ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ", ಚಟಾಕಿ ಹಾರಿಸುತ್ತಾರೆ ಪಾರ್ಥಸಾರಥಿ. 'ವೆಣ್ಣೇರ್ ಪುಳಿಯನ್' ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ ತಳಿ. ಆರ್. ಗೋಪಾಲನ್ ಮಾಷ್ಟ್ರ ಹಿತ್ತಿಲ್ಲಿರುವ 'ಪವಿಳರೇಖಿ' ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣದ್ದು. ನಸು ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ತಿರುಳು. ಸಿಪ್ಪೆಯ ಬಣ್ಣವೂ ಮನ ಸೆಳೆಯುವಂತಿದೆ.

ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ತಳಿಗಳ ಮೇಲಿನ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒಲವು ನಾಡು ಮಾವುಗಳ ಅವನತಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ. ನಗರೀಕರಣ, ಬದಲಾದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಅರಿವಿನ ಕೊರತೆಗಳೂ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿದೆ. ಮೂರು ದಶಕಗಳಿಂದೀಚೆಗೆ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ಎಳೆಯರಲ್ಲಿ ನಾಡುಮಾವಿನ ರುಚಿ ಅರಿಯದವರೇ ಸಿಂಹಪಾಲು.

ನಾಡು ಮಾಮರದಡಿಯಲ್ಲಿ

ನಾಡು ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಆಂದೋಳನದ ಹಿಂದಿನ ಶಕ್ತಿ ಒಬ್ಬರು ಪೋಲೀಸ್. ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ (42) ಈ ತಪಸ್ಸು ತೊಡಗಿ ವರ್ಷ ಆರು ಸಂದಿದೆ. “ಕಣ್ಣಪುರಂ ಪಂಚಾಯತಿನಲ್ಲಿ 208 ತಳಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಇನ್ನೂ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿದರೆ 300 ತಲಪಬಹುದು.” ಶೈಜು 150 ತಳಿಗಳ ಒಂದು ಅಪ್ರಕಟಿತ ಪುಸ್ತಕ ತಯಾರು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ತಳಿಗಳ ಹೆಸರು, ಪಟ, ಸಿಪ್ಪೆ ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ, ತಿರುಳಿನ ಬಣ್ಣ, ನಾರಿನ ಪ್ರಮಾಣ, ಬೆಳೆಯ ರೀತಿ ಮತ್ತು ಉಪಯೋಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಗಳಿವೆ. ತಮ್ಮ ಕೇಂದ್ರದ ಹೊರಗಿನ ಕೆಲವು ತಳಿಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕಣ್ಣಪುರಂ ನಾಡು ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಈ ಗುಂಪಿನ ಹೆಸರು ‘ನಾಟ್ಟು ಮಾಂಚೂಟ್ಟಿಲ್’. ಅಂದರೆ, ನಾಡು ಮಾವಿನ ಮರದಡಿಯಲ್ಲಿ. ಇದನ್ನು ಕಳೆದ ವರ್ಷ ‘ನಾಟ್ಟು ಮಾಂಚೂಟ್ಟಿಲ್ ಸ್ಥಳೀಯ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಶಿಕ್ಷಣ,



ಮಾಂಜ ಪೆರಕ್ಕ

ಆಘಾತವಾಯಿತು. ಈ ತಳಿಯ ಬೇರೆ ಮರಗಳೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಊರವರು ತಳಿ ಉಳಿಸಲು ಏನು ದಾರಿಯಿದೆ ಎಂದು ವಿಚಾರಿಸತೊಡಗಿದರು. ಹಲವರೊಂದಿಗೆ ಕೇಳಿದರು. ಕಸಿಯ ಮೂಲಕ ತಳಿ ಉಳಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಗೊತ್ತಾಯಿತು. ತಜ್ಞರೊಬ್ಬರು ಬಂದು ಅಲ್ಲೇ ಇದ್ದ ಕೆಲವು ಮಾವಿನ ಗಿಡಗಳ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಟಾಪ್‌ವರ್ಕ್ ಮಾಡಿದರು. ವೆಲ್ಲತ್ತಾನ್



ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಹಾಲು ಪಾಯಸ

ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದು ತಲೆ ಓಡಿಸಿದರು. ಅದರ ಫಲವೇ ಮೊತ್ತಮೊದಲ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಸವಿಭೋಜನ. ಚೊಚ್ಚಲ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 35 ತಳಿಗಳ ಹಣ್ಣು ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದರು. ಸಭೆ ನಡೆಸಿದರು. ಇದ್ದದ್ದು ಬಹುತೇಕವೂ ಊರವರೇ.

ಮುಂದಿನ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ತಳಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 60 ಕ್ಕೇರಿತು. ಮೂರನೇ ವರ್ಷ, 2019ರಲ್ಲಿ ನೂರರ ಗಡಿ ತಲುಪಿತು. ಆ ವರ್ಷ ಅತಿಥಿಯಾಗಿ ಬಂದವರು ಡಾ. ಜೋಸೆಫ್ ಜಾನ್. ಇವರು ತ್ರಿಶೂರಿನ ನ್ಯಾಶನಲ್ ಬ್ಯೂರೋ ಆಫ್ ಪ್ರಾಂಟ್ ಜೆನೆಟಿಕ್ ರಿಸೋರ್ಸ್‌ಸಿನ (ಎನ್‌ಬಿಜಿಆರ್) ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ. ಇಲ್ಲಿನ ತಳಿ ಸಂಗ್ರಹ ನೋಡಿ ಅವರು ತುಂಬ ಮುಷಿಪಟ್ಟರು.

“ಇದನ್ನು ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ನೀವು ಮಾಡಿದರೆ ಉತ್ತಮ” ಎಂದು ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟರು. ತಾವೇ ಪಾಲ್ಗೊಂಡು ಈ ಆಂದೋಳನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಗಟ್ಟಿ ರೂಪ ಕೊಟ್ಟರು. “2019ರಲ್ಲಿ ಜೋಸೆಫ್ ಜಾನ್ ಸರ್ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದು ನಮ್ಮ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಒಂದು ಟರ್ನಿಂಗ್ ಪಾಯಿಂಟ್”, ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ.

ಎನ್‌ಬಿಜಿಆರ್ ಸಹಕಾರ

ತಿಂಗಳುಗಳ ನಂತರ ಡಾ. ಜೋಸೆಫ್ ಜಾನ್ ಕಸಿ ನಿಪುಣರನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದರು. ಎರಡು ದಿನ ಇಲ್ಲೇ ತಂಗಿದರು. ಎರಡು ಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಾಗಿ ಎನ್‌ಬಿಜಿಆರ್ ಇಲ್ಲಿಂದ ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ತಳಿಗಳ ಕಸಿಕುಡಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಒಯ್ದಿತು. ಎಂಭತ್ತು ತಳಿಗಳ ಪ್ರತ್ಯುತ್ತಾದನೆ ಯಶಸ್ವಿಯಾಯಿತು.

2020 ಮತ್ತು 2021 ರಲ್ಲಿ ಕೋವಿಡ್ ಕಾರಣದಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಚಟುವಟಿಕೆ ನಡೆಯಲಿಲ್ಲ. ಈ ವರ್ಷ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದ 170ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಂಹಪಾಲನ್ನೂ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಿದ್ದು ಶೈಜು ಮತ್ತು ಮಿತ್ರರು. ಒಂದಷ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ರಾಜ್ಯದ ಇತರ ಭಾಗಗಳಿಂದ ತಂದಿದ್ದರು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಆಲೆಪ್ಪಿಯ ಕೃಷಿಕ ಸುರೇಶ್ ಕುಮಾರ್ ಕಲರ್‌ಗೋಡ್ 30 ತಳಿಗಳ ಹಣ್ಣು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತಂದಿದ್ದರು.

“ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕಾಗಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು ಸವಾಲಿನ ಕೆಲಸ. ಎತ್ತರದ ಮರಗಳಿಂದ ಕೊಯಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬಿದ್ದದ್ದನ್ನಷ್ಟೇ



ಉಟವಿಡೀ ನಾಡು ಮಾವುಮಯ

ಸಂಶೋಧನಾ ಟ್ರಸ್ಟ್ ಆಗಿ ನೋಂದಾಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. 2017ರಿಂದಾರಂಭಿಸಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಪ್ರದರ್ಶನ, ಸಭೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಯತ್ನ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದದ್ದು ಆರು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ. ಉಣ್ಣಿಕೃಷ್ಣನ್ ನಂಬೂದಿರಿ ಅವರಲ್ಲಿ ‘ವೆಲ್ಲತ್ತಾನ್’ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಮರವಿತ್ತು. ಎರಡು ಶತಮಾನ ಹಳೆಯ ಮರ ಮುತ್ತಜ್ಜನದು. “ಒಮ್ಮೆ ಅದರ ಹಣ್ಣು ತಿಂದವರು ಯಾರೂ ಮರೆಯುವ ಹಾಗಿರಲಿಲ್ಲ”. ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಶೈಜು. ಅದು ಊರ ಮಂದಿಯ ಇಷ್ಟಭಲವಾಗಿತ್ತು.

ಒಂದು ದಿನ ಅಜಾನಕ್ಕಾಗಿ ಆ ಮರವನ್ನು ಕಡಿದುಬಿಟ್ಟರು. ಸುದ್ದಿ ಕೇಳಿ ವೆಲ್ಲತ್ತಾನ್‌ಪ್ರಿಯರಿಗೆ

ತಳಿ ಮರುಜೀವ ಪಡೆಯಿತು. ಊರಲ್ಲೂ, ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲೂ ಸುದ್ದಿ ಆಯಿತು.

ವೆಲ್ಲತ್ತಾನ್ ಕಲಿಸಿದ ಪಾಠ

ಈ ಪ್ರಕರಣವೇ ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಜನಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರಣೆಯಾಯಿತು. ನಾಡು ಮಾವಿಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಕೊಡಬೇಕು. ಅವುಗಳ ಗುಣಾವಗುಣ, ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಎಂಬ ಪಾಠಗಳನ್ನು ‘ಸತ್ತು ಹುಟ್ಟಿದ’ ವೆಲ್ಲತ್ತಾನ್ ಕಣ್ಣಪುರಕ್ಕೆ ಕಲಿಸಿಕೊಟ್ಟಿತು.

ಮುಂದಿನ ಮಾವಿನ ಋತು, 2017ರಲ್ಲಿ ಈ ಮಂದಿ ಜಾಗೃತರಾದರು. ನಾಡು ಮಾವಿಗಾಗಿ ಏನು

ಮಾಖಮಟ ಲೇಖನ

ಹೆಕ್ಕಬೇಕು. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ತಾಳಿಕೆ ಕಡಿಮೆ. ಒಂದು ತಪ್ಪಿದರೆ ಎರಡು ದಿನ ಮಾತ್ರ, ಜಾಸ್ತಿ ಹಣ್ಣಾಗದಂತೆ, ಕೊಳೆಯದಂತೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡುತ್ತೇವೆ. ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ಮಿತ್ರರು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಆಯಾ ದಿನವೇ ತಂದಿದ್ದಾರೆ”, ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ ಶೈಜು.

ಈ ಹಣ್ಣುಗಳ ಆಕಾರ, ಸಿಪ್ಪೆಯ ಬಣ್ಣ, ಪರಿಮಳ, ರುಚಿ, ಗಾತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಅದೆಷ್ಟು ವೈವಿಧ್ಯ! ನೆಲಿಕಾಯಿಯ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ಗಾತ್ರದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಒಂದು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿಸದಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಹಣ್ಣು ಪ್ರತಿಯೊಂದರ ಹೆಸರನ್ನೂ ಬರೆದಿದ್ದರು. ಹೆಚ್ಚಿನವೂ ಆಯಾಯಾ ಊರ ಹೆಸರು. ಇವರೇ ಇಟ್ಟ ಹೆಸರಿನವೂ ಇದ್ದವು. ಕೆಲವು ಹೆಸರುಗಳು ತಾತ್ಕಾಲಿಕವಂತೆ.

ಸಭಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಪ್ಯಾನೆಲ್ ಚರ್ಚೆಗಳಿದ್ದವು. ಮೊದಲನೆಯದು ನಾಡು ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಕೃಷಿಕರು - ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಒಗ್ಗೂಡಿ ಶ್ರಮಿಸುವುದರ ಪ್ರಸಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ. ಹಣ್ಣು ಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆದು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಇನ್ನೊಂದು.

ಈ ಆಂದೋಳನ ಈಗಾಗಲೇ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಸಮೂಹದ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ. ಪ್ಯಾನೆಲ್ ಚರ್ಚೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದವರು ತ್ರಿಶೂರಿನ ಎನ್‌ಬಿಜಿಆರ್ ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಎಂ. ಲತಾ, ಅದೇ ಸಂಸ್ಥೆಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಸುಮಾ, ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್ (ಭಾರತೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ

ಸಂಸ್ಥೆ, ಬೆಂಗಳೂರು) ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಎ. ರಾಜಶೇಖರ್‌ನ್, ಕೇರಳ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯ ಮಂಡಳಿಯ ಸದಸ್ಯ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಡಾ. ಸಂತೋಷ್, ಹಿರಿಯ ಪರಿಸರ ಕಾರ್ಯಕರ್ತ ಡಾ. ಎ. ಮೋಹನ ಕುಮಾರ್, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಸಂಪಾದಕ ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ, 'ಪುಟ್ಟ ಲವರ್ಸ್ ಆಫ್ ಕೇರಳ' ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪಿನ ಅಡ್ಮಿನ್ ಸಜೀವನ್, ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ ಅಧ್ಯಕ್ಷೆ ಪಿ.ಪಿ.ದಿವ್ಯ.

ತೆರೆದ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲೇ ಸಭೆ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆದದ್ದು ಕೃಷಿಕ ಎಂ.ಪಿ.

ಊಟಕ್ಕೆ ಹೆಸರುಗಂಜಿ. ಇಪ್ಪತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಾವಿನದೇ ಪದಾರ್ಥ. ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಹಾಲು ಪಾಯಸ ವಿಶೇಷಗಳಲ್ಲೊಂದು.

“ಇಷ್ಟೊಂದು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಔತಣ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿರುವುದು ನೆರೆಯ ಮನೆಯೊಡತಿಯರ ಪೂರ್ಣ ಸಹಕಾರದಿಂದ”, ಜಯಚಂದ್ರನ್ ಅವರ ಪತ್ನಿ ವಾಣಿರಾಮ್ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. “ನಮಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ಕೆಲವು ಥರದ ಅಡುಗೆ ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ಯಾವ್ಯಾವ ಐಟಮ್ ಮಾಡುವುದೆಂದು ಮೊದಲೇ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದವು. ಇಬ್ಬಿಬ್ಬರು ಬೇರೆಬೇರೆ ಪಾಕ



ಮಾವಿನ ಔತಣದ ಮಾದರಿಗಳ ಜತೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಗೃಹೀಯರ ತಂಡ

ಕಡುಕಾಚಿಯಲ್ಲಿ ಆರೆಸೆಲ್

ತ್ರಿಫಲಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಅಣಿಲೆ ಕಾಯಿ (Terminalia chebula). ಇದಕ್ಕೆ ಮಲೆಯಾಳದಲ್ಲಿ ಹೆಸರು ಕಡುಗ್ ಎಂದು. ಅಣಿಲೆಕಾಯಿಯ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ರೂಪಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಕೆಯಿರುವ ತಿರುಳು ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಹೀರಿ ಸಮಿಯವ ನಾಡುಮಾವೇ ಕಡುಕಾಚಿ. ನಾಡು ಮಾವುಗಳ ದೊಡ್ಡದೊಂದು ವಿಭಾಗ ಕಡುಕಾಚಿಯೇ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಸರು ಕೊಡುವುದೂ ಇವರಿಗೆ ಸವಾಲೇ.

ಇದಕ್ಕೆ ಇವರು ಈಗ ಒಂದು ಉಪಾಯ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಡುಕಾಚಿಯಲ್ಲೂ ಮೂರು ವಿಭಾಗ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. RS ಮತ್ತು L. RS ಮತ್ತು L ಎಂದರೆ ಕ್ರಮವಾಗಿ ರೌಂಡ್, ಸ್ಮಾಲ್ ಮತ್ತು ಲಾಂಗ್.



ಹೆಸರುಗಂಜಿಯ ಜತೆ ಮಾವಿನ ಪಾಕೇತನಗಳು

ಕರುಣಾಕರನ್ ಅವರ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ. ಊಟ ನಾಲ್ಕು ಮನೆಯಾಚೆಯ ಮುಖ್ಯೋಪಾಧ್ಯಾಯ ಎ.ವಿ.ಜಯಚಂದ್ರನ್ ಅವರಲ್ಲಿ. ಪ್ಯಾನೆಲ್ ಚರ್ಚೆಯ ನಂತರ ಆಯ್ದ ಮನೆಗಳ ಹಿತ್ತಲು ವೀಕ್ಷಣೆ. ಎಲ್ಲೆಡೆ ಧಾರಾಳ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಿದ್ದಿದ್ದವು. ಬಿದ್ದ ಹಣ್ಣನ್ನೆತ್ತಿ ಸವಿಯಲು ಯಾರದೂ ಆಕ್ಷೇಪ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಪಾಲಿಎಂಬ್ರಿಯಾನಿಕ್ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಈ ತಳಿಗಳ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಓಟಿ ಊರಿ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಕೆಲವರು ಚೀಲದಲ್ಲೂ ತುಂಬಿಕೊಂಡರು.

ಹಸಿರುಗೊಡೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾನೆಲ್ ಚರ್ಚೆ ನಡೆಯುವಾಗ ಜಯಚಂದ್ರನ್ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಾಡುಮಾವಿನ ಪಾಕ ತಯಾರಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಸುತ್ತುಮುತ್ತಲಿನ ಗೃಹೀಯರದೇ ಅಡುಗೆ. ಸಭೆಯ ನಡುವೆ ಎರಡು ರೀತಿಯ ಮಾವಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ವಿತರಣೆ.

ಮಾಡಿದೆವು.”

‘ಮಾಂಜ ಪೆರಕ್ಕು’ ಇಲ್ಲಿನ ಜನಪ್ರಿಯ ತಯಾರಿಯಂತೆ. ಇನ್ನೊಂದು ಪದಾರ್ಥ ಪುಳಿಂಕರಿ. ಮನೆ ಅಡುಗೆಗೆ, ತಿನ್ನಲು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಒಂದಷ್ಟು ಹಣ್ಣು ಹೆಕ್ಕುತ್ತಾರೆ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಆಚೇಚೆ ಮನೆಯ ಮಕ್ಕಳು ಹಣ್ಣು ಹೆಕ್ಕಿ ತಿನ್ನುವುದಿದೆ. ಬಳಕೆಯಾಗದೆ ಮಣ್ಣಾಗುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು. “ಇಪ್ಪತ್ತೆರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ನಾನು ಮದುವೆಯಾಗಿ ನೀಲೇಶ್ವರರಿಂದ ಬರುವಾಗಲೇ ಈ ಸ್ಥಿತಿ ಇತ್ತು”, ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ವಾಣಿರಾಮ್.

ಆಂದೋಳನವನ್ನು ಹೇಗೆ ಸುಸ್ಥಿರವಾಗಿಸ ಬಹುದು? ಈ ಬಗ್ಗೆ ಊಟದ ನಂತರ ಚರ್ಚೆ. ಕೆಲಸ ಸುಲಭದಲ್ಲ. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಸವಾಲುಗಳು ಗೊತ್ತಾಗಬೇಕಾದರೆ ಕಣ್ಣುಪುರಂ ಸ್ಥಿತಿಗಿತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಬೆಳೆಯಿದೆ, ಆದಾಯವಿಲ್ಲ

ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಾವಿನ ಮರಗಳನ್ನು ಫಲಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಇದೆ. ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಪುಡಿಗಾಸು. ಆದರೆ ಹಣ್ಣು ಹಾಳು ಮಾಡಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಸಮಾಧಾನ. ಈಗ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಬರುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಎತ್ತರದ ಮರಗಳಿಂದ ಕೊಯ್ಯಲು ಕಾರ್ಮಿಕರು ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಆಯ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಬರಬಹುದು.

ನೂರಿಪ್ಪತ್ತು ತಳಿಗಳ ಸರದಾರ

ಈ ಅಪೂರ್ವ ತಳಿಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್ ಶ್ಲಾಘನೀಯ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದೆ. ಆಸಕ್ತರು ಅಲ್ಲಿನ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸಿ ಕಸಿಗಿಡ ಪಡೆಯಬಹುದು.



ಸಯ್ಯದ್ ಘನೀಖಾನ್ ತಮ್ಮ ಮಾವಿನ ಮರದ ಬಳಿಯಲ್ಲಿ

ಬಣ್ಣ, ಪರಿಮಳ, ರುಚಿ, ಎಲ್ಲದರಲ್ಲೂ ಮುಸುಂಬಿಯನ್ನೇ ಹೋಲುವ ಮಾವಿನಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳಿದ್ದೀರಾ? ಇದರ ಹೆಸರು ಮೂಸಂಬಿ ಕಾ ಆಮ್. ತೂಕ 300ರಿಂದ 400 ಗ್ರಾಮ್.

“ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತು ಮುಸುಂಬಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕುಡಿಯಲು ಹೇಳಿದರೆ, ಕುಡಿದವರಿಗೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೇ ಗೊತ್ತಾಗದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಿರುಗಾವಲಿನ ಸಯ್ಯದ್ ಘನಿ ಖಾನ್ (46).

ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಳವಳ್ಳಿ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ದೆ ಕಿರುಗಾವಲು. ಭತ್ತದ ತಳಿ ಸಂರಕ್ಷಕ, ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ಘನಿ ಅವರ ಜಮೀನಿನ 16 ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ 120 ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಟಿಪ್ಪು ಸುಲ್ತಾನನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಘನಿಯವರಿಂದ ಏಳು ಪೀಳಿಗೆ ಹಿರಿಯರು ಇಲ್ಲಿನ ಆಸ್ತಿಯ ಕಾವಲುಗಾರರಾಗಿದ್ದರು. ಟಿಪ್ಪು ಸುಲ್ತಾನ್ ಬೇರೆಬೇರೆ ಊರುಗಳಿಂದ ತಂದು ಬೆಳೆಸಿದ ತಳಿಗಳು ಇವು.

ಮಾಂಜೇವಿ ಪಸಂದ್ ಇವರ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ ತಳಿ. 350ರಿಂದ 400 ಗ್ರಾಮ್ ತೂಕ. ಹಣ್ಣಾದ ಮೇಲೆ ಇದು ಫಕ್ಕನೆ ಕೊಳೆಯದು. ಬದಲಿಗೆ ನೆರಿಗೆ ಕಟ್ಟಿ ಶ್ರಿಂಕ್ ಆಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಎರಡು ವಾರಗಳ ವರೆಗೂ ತಾಳಿಕೆ ಇದೆ. ಒಳ್ಳೆ ರುಚಿಯೂ.

ಫರ್ಹಾ ಇನ್ನೊಂದು ರುಚಿಕರ ತಳಿ. ಚಪ್ಪಟೆ ಆಕಾರ ಸ್ವಲ್ಪ ಗುಂಡು. 250ರಿಂದ 300 ಗ್ರಾಮ್ ತೂಕ. ತಿರುಳು ಹಳದಿ. ರುಚಿ ಆಲ್ಫಾನ್ಸೋದ ಹತ್ತಿರ. ಒಳ್ಳೆ ಸಿಹಿ.

ಮಂಗಮಾರಿ ದೊಡ್ಡ ಹಣ್ಣು. ಒಂದು ಕಿಲೋದ ಎಡಬಲದ ತೂಕ. ಅತ್ತಲ್ಪ ನಾರು ಇರುತ್ತದೆ. ಒಳ್ಳೆ ಸಿಹಿ. ಸೇಬಿನ ಆಕಾರದ ಸೇಬ್ ಕಾ ಆಮ್ ಕೆಂಬಣ್ಣದ ತಿರುಳು ಹೊಂದಿದೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ. 250ರಿಂದ 300 ಗ್ರಾಮ್.

ಫಿರ್ಡಾಸ್ ಚಿಕಣಿ ಮಾವು. 25ರಿಂದ 75 ಗ್ರಾಮ್ ತೂಕ. ಬಾಯಿಯು ಒಳಗಿಟ್ಟು ತಿನ್ನುವಂಥದ್ದು. ತುಂಬ ರುಚಿಕರ. ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲ

ಪಹಾಡಿನ ರುಚಿಯೇ.

25 ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ, ಘನಿ ಖಾನ್ ಚಿಕ್ಕವರಿದ್ದಾಗ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಾಜು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. 25,000ದಿಂದ 40,000 ರೂ ವರೆಗೆ ಆದಾಯ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಹಣ್ಣು ಮಾಡಿ ವಾರದ ಸಂತೆಗಳಿಗೆ ಒಯ್ಯು ಮಾರುವುದೂ ಇತ್ತು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಡಿಮಾಂಡ್ ಇತ್ತು.

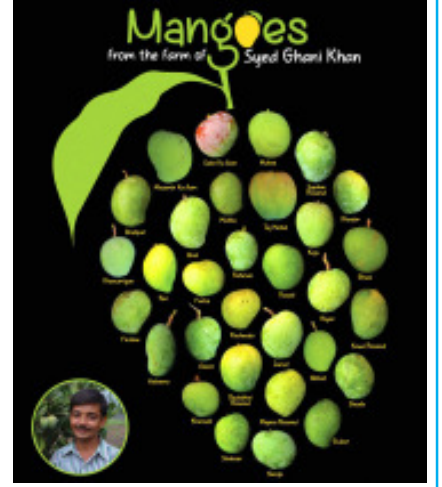
“ಹೊಸಹೊಸ ಜಾತಿಯ ಕಮರ್ಶಿಯಲ್ ಮಾವು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಇಳಿದ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮ ಹಣ್ಣುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಒಲವು ಕುಗ್ಗಿತು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಘನಿ ಖಾನ್. ಮಂಗಳೂರು ಕಡೆಯವರು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಾಗಿ ಮಿಡಿ ಒಯ್ಯಲು ತೊಡಗಿದರು.

ಘನಿ ಖಾನ್ ತಮ್ಮ ಎಲ್ಲಾ ತಳಿಗಳಿಗೂ ಹೆಸರು ಇಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಹೆಸರನ್ನು ಹಳೆ ಚೇಣಿದಾರರ ಬಳಿ ಕೇಳಿ ದಾಖಲಿಸಿದ್ದರಂತೆ. ಒಮ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಚಿಂತಕ ದೇವೀಂದರ್ ಶರ್ಮ ಇವರ ತೋಟಕ್ಕೆ ಬಂದರು. “ಹೆಸರು ಸಿಗದ ತಳಿಗಳಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯವರ, ಕುಟುಂಬದವರ ಹೆಸರನ್ನೂ ಇಡಿ” ಎಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದರಂತೆ. ಇವರು ಈ ಸಲಹೆ ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಹೆಸರು, ತಳಿಗಳ ಗುಣಗಳ ವಿವರಗಳನ್ನು ದೆಹಲಿಯ ಎನ್‌ಬಿಎಜಿಆರ್ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಕಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ಅವು ದಾಖಲಾಗಿ ಆ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ ಬಂದಿದೆಯಂತೆ. ಇವರ ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿಸಂಪತ್ತಿನ ಬಗ್ಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ



ಹಲವೆಡೆಗಳ ಸಾವಯವ ಅಂಗಡಿಗಳತ್ತ ಹೊರಟ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪೊಟ್ಟಣಗಳು



ಘನೀಖಾನರ ಮಾವು ವೈವಿಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಆಯ್ದ ತಳಿಗಳು

ಗೊತ್ತಾದುದರ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಇದು. ಸಂಸ್ಥೆ ಮುತುವರ್ಜಿ ವಹಿಸಿ ಇವರ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಳಿಗಳ ಕಸಿ ಗಿಡ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ತನ್ನ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ತಳಿ ಸಂಗ್ರಹಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿದೆ. ಇದು ಭಾರೀ ಭರವಸೆಯ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯ. ಆಸಕ್ತರು ಇನ್ನು ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್‌ನಿಂದ ಈ ತಳಿಗಳ ಗಿಡ ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಘನಿ ಖಾನ್ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಸಾವಯವ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ನಾಡುಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕೋವಿಡ್ ಬರುವ ವರೆಗೆ ಇವು ರಫ್ತು ಆಗುತ್ತಿದ್ದುವು. ಕೊಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿರುವ ಲುಲು ಮಾಲ್ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸಿ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು.

ಕಳೆದ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ‘ಮ್ಯಾಂಗೋ ಟೂರಿಸಂ’ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನೂ ಇವರು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬೆಳಗ್ಗೆ ವೆಲ್ಚಂ ಡ್ರಿಂಕ್ ಕೊಟ್ಟು ಅತಿಥಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಾಗತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಮಾವಿನ ತೋಪಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡಿ, ಆಡಿ, ಮರದಲ್ಲೇ ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣಿದ್ದರೆ ಕೊಯ್ದು ತಿನ್ನಬಹುದು. ಅದು ಉಚಿತ. ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ಕೊಯ್ತಿಟ್ಟ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಬಹುದು. ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದಲೂ ಆಸಕ್ತರು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು.

ತನ್ನಲ್ಲಿದ್ದ ಮುಖ್ಯವಾದ 30 - 40 ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳ ನರ್ಸರಿಯನ್ನೂ ಘನಿ ಖಾನ್ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಕೋವಿಡಿನಿಂದಾಗಿ ಈ ಚಟುವಟಿಕೆ ನಿಂತಿದೆ. “ಈಗ ಮತ್ತೆ ಸುರು ಮಾಡಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಘನಿ ಖಾನ್ - 99017 13351

(ರಾತ್ರಿ 7 - 9)



ಪ್ರತಿ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಮಾವಿನ ಮರಗಳ ನಕಾಶೆ. ಪ್ರತಿ ತಳಿಯ ಮರದಲ್ಲೂ ಹೆಸರಿನ ಫಲಕ

ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್‌ಗೂ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಆದರೆ ಯಾರೂ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಒಮ್ಮೆಲೇ ಮಾರುವಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಹಣ್ಣು ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಊರಿನ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಮರಗಳೂ ಹಳೆಯವು; ಐವತ್ತು ವರ್ಷಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನವು. ನಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲೂ ಮಧ್ಯವಯಸ್ಕರು, ಹಿರಿಯ ನಾಗರಿಕರೇ ಹೆಚ್ಚು. ಹೊಸ ಸಾಹಸಗಳು ದೂರ.

ನಾಟುಮಾಂಚೂಟ್ಟೆಲ್ ಗುಂಪಿಗೆ ಅಡಿಕಟ್ಟು ಸೌಕರ್ಯಗಳಾಗಲೀ, ಆರ್ಥಿಕ ಒರತೆಯ ಮೂಲಗಳಾಗಲೀ ಇಲ್ಲ. ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರ ತಜ್ಞರೂ ಇಲ್ಲ. ಆದರೂ ಕಳೆದ ಆರು ವರ್ಷಗಳ ಇವರ ಸಾಧನೆ ಅದ್ವಿತೀಯ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿಲ್ಲ ಇದಕ್ಕೆ ಸಮಾನವಾದ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯ ಆದಂತಿಲ್ಲ.

ಸಾಧನೆಯ ಹಿಂದಿನ ಶಕ್ತಿ ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ ನೆರೆಯ ವಳಪಟ್ಟಣಂ ಪೋಲೀಸ್ ಸ್ಟೇಷನಿನಲ್ಲಿ ಸೀನಿಯರ್ ಸಿವಿಲ್ ಪೋಲೀಸ್ ಅಧಿಕಾರಿ. ಇವರ ಪ್ರಕಾರ ನಾಟುಮಾಂಚೂಟ್ಟೆಲ್ ಆಂದೋಳನಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಉದ್ದೇಶಗಳಿವೆ. ಒಳ್ಳೊಳ್ಳೆ ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ದಾಖಲಿಸುವುದು ಮೊದಲನೆಯದು. ಕಸಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಉಳಿಸುವುದು ಮುಂದಿನದು. ಮೂರನೆಯ ಉದ್ದೇಶ ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಕೊಟ್ಟು ಹಬ್ಬಿಸುವುದು. ಹಣ್ಣಿನ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ನಾಲ್ಕನೆಯದು.

ಈ ಆಂದೋಳನದಿಂದಾಗಿ ಶೈಜು ಕಸಿ ಮಾಡಲು ಕಲಿತಿದ್ದಾರೆ. ಈಗ ಅವರು ಕಸಿ ನಿಪುಣರು. ಅಪರಿಚಿತ ತಳಿಯ ಸುಳಿವು ಸಿಕ್ಕಾಗ ಆ ಊರಿಗೆ ಧಾವಿಸಿ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಕಸಿಕುಡಿ ತಂದು ಗಿಡ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇವರ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕಿಡ (ರೂಟ್ ಸ್ಟಾಕ್) ಸದಾ ಸಿದ್ಧ.

ಐಐಹೆಚ್‌ಆರಿನ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಪಿ.ಇ. ರಾಜಶೇಖರನ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆ, “ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ಪೋಲೀಸ್ ಉದ್ಯೋಗದಲ್ಲಿದ್ದುಕೊಂಡೂ ನಾಡು ಮಾವಿಗಾಗಿ ಶೈಜು ಮಾಡಿರುವ ಕೆಲಸ ಅದ್ಭುತ.

ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲೇ ಅವರು ನನಗೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಗಳ 60ರಷ್ಟು ತಳಿಗಳನ್ನು ತೋರಿಸಿದರು. ಅವುಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ ಮತ್ತು ಆಕಾರ ಅನುಸರಿಸಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಸೂಕ್ತ ಹೆಸರುಗಳನ್ನೂ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತಿ ಮನೆಯ ಮಾವು ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಿ, ಬೋರ್ಡ್ ಕೂಡಾ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ.”

ಕಣ್ಣಪುರಂನ್ನು ಕಿತ್ತು ನೆಟ್ಟವರು

ಅಧ್ಯಯನ, ದಾಖಲೀಕರಣಗಳ ನಂತರ ಶೈಜು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಮುಂದಿನ ಹೆಜ್ಜೆಗೆ ಹೊರಟರು. ಅದೆಂದರೆ ಆಯ್ದ ತಳಿಗಳನ್ನು ಹಬ್ಬಿಸುವುದು. ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳದ ಆಗಿನ ಕೃಷಿ ಸಚಿವ ವಿ. ಎಸ್. ಸುನಿಲ್ ಕುಮಾರ್ ಅವರೊಡನೆ ಮಾತಾಡುವ ಅವಕಾಶ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಕೇರಳದ ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೂ ಕಣ್ಣಪುರಂನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಬೇಕೆಂದು ಇವರು ವಿನಂತಿಸಿದರು. ಸ್ಪಂದಿಸಿದ ಸಚಿವರು



ಕರುಣಾಕರನ್ - ರುಕ್ಮಿಣಿ ದಂಪತಿ ಇವರ ಹಿತ್ತಿಲಲ್ಲೇ ಸಭೆ ನಡೆಯಿತು



ಬಾಬು ರೆಡ್ಡಿ ಮಾವು

ಚಂದ್ರಶೇಖರ ರೆಡ್ಡಿ ಚಿತ್ತೂರಿನ ದೊಡ್ಡ ಮಾವು ಬೆಳೆಗಾರರು. ಇವರು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಬಾಬು ರೆಡ್ಡಿ ಎಂದೇ ಪರಿಚಿತರು. ಇವರ ಫಾರ್ಮಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಚೀಚೆ ‘ಲಾಲ್ ಬಾಬಾ’ ಎಂಬ ನಾಡು ಮಾವು ಇದೆ. ಒಳ್ಳೆ ರುಚಿಯ, ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣದ ತಳಿ ಇದು.

ಇದನ್ನು ರೆಡ್ಡಿಯವರು ಈಚೆಗೆ ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಇಟ್ಟು ‘ಸುಬ್ಬಾ ರೆಡ್ಡಿ ಮಾವು’ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಂಡ್ ಮಾಡಿ ಸ್ಥಳೀಯ ಮಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ತಮಿಳುನಾಡಿನವರು ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆಂತೆ. ಹಣ್ಣೊಂದಕ್ಕೆ ಇವರಿಗೆ 15ರಿಂದ 18 ರೂ. ಸಿಗುತ್ತದೆಂತೆ.

ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ನೂರು ಪಂಚಾಯತುಗಳಲ್ಲಿ ನೂರು ಕಸಿಗಿಡ ನೆಡುವ ಆದೇಶ ಹೊರಡಿಸಿದರು. ಆಗಷ್ಟೇ ನಿಧನರಾಗಿದ್ದ ಪರಿಸರವಾದಿ ಸುಗತಕುಮಾರಿ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಯೋಜನೆಗೆ ‘ಸುಗತಕುಮಾರಿ ಮಾಂತೋಪ್ಪ’ ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟರು. ಮೂರು ಲಕ್ಷ ರೂ. ಮಂಜೂರು ಮಾಡಿದರು.

ಕರಿಂಬಂನ ಜಿಲ್ಲಾ ಕೃಷಿ ಫಾರ್ಮ್ ಶೈಜು ಅವರ ಸಹಕಾರದಿಂದ ಕಸಿಕುಡಿ ಪಡೆಯಿತು. ಇಲಾಖೆ ಕಸಿ ಕುಡಿ ಕೊಟ್ಟ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ತಲಾ 8 ರೂ.ಯಂತೆ ಪಾವತಿಸಿದೆ. ಒಟ್ಟು 10,000 ಕಸಿ ಗಿಡ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ವಿತರಿಸಿತು. ಯೋಜನೆಯ ಉದ್ಘಾಟನೆ ನಡೆದದ್ದು ತ್ರಿಶೂರಿನ ಕುಟ್ಟನೆಲ್ಲೂರ್ ಸರಕಾರಿ ಕಾಲೇಜಿನಲ್ಲಿ. ಅಲ್ಲೂ ನೂರು ಗಿಡ ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಆದರೆ ಸರಕಾರಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ತಾನೇ? ಮಾವಿನ ತೋಪು ಎಬ್ಬಿಸಿದ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಿನ ಸ್ಥಿತಿ ಏನು ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವ ಯತ್ನ ಇಲ್ಲ. ಶೈಜು ಅವರಿಗೆ ಫಾಲೋ ಅಪ್ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದ ಈ ಥರದ ಯೋಜನೆಗಳಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಖಾಸಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿ, ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಗಿಡ ಕೊಡುವುದು ಉತ್ತಮ ಎಂದು ಅನಿಸಿತು. ಈಗ ಈ ನಿಟ್ಟಿನ ಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅವರು ‘ಚಿರು ಮಾಂತೋಪ್ಪ’ (ಚಿಕ್ಕ ಮಾವಿನ ತೋಟ) ಎಂದು ಹೆಸರಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ವರೆಗೆ ಮೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ, ಕಣ್ಣೂರು, ತ್ರಿಶೂರು ಮತ್ತು ಆಲಪ್ಪುಳಗಳಲ್ಲಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಸಣ್ಣ ತೋಪುಗಳು ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿದೆ. ತ್ರಿಶೂರಿನಲ್ಲಿನ ಪೋಲೀಸ್ ಅಕಾಡೆಮಿಯ ಆವರಣದಲ್ಲಿದೆ.

ದಿನೇಶನ್ ಚೆರಿಂವಾಂಡಿ ನಾಟುಮಾಂಚೋಟ್ಟಲ್ ಗುಂಪಿನ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರು. ಕಣ್ಣೂರು ಕೇಂದ್ರೀಯ ವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಾಪಕರು. ಎಂತಹ ಮರ ಏರುವುದರಲ್ಲೂ ನಿಷ್ಣಾತ. ಶೈಜು ಅವರಿಗೆ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ಲು ಕೊಡಲು, ಹಳೆ ಮರಗಳ ಕಸಿಕುಡಿ ತೆಗೆದುಕೊಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಕಣ್ಣಪುರಂನಿಂದ ಮೂರು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದ ಮೊರಾರುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಇವರ ಪತ್ನಿ ಜ್ಯೋತಿ ಸಿ.ಯು. ಅವರ ಅರ್ಧ ಎಕ್ರೆ ಜಮೀನು ಇದೆ. ಸೈಟುಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ದರ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶವದು. ದಿನೇಶನ್ ದಂಪತಿ ಅಲ್ಲಿ ಐವತ್ತು ತಳಿಯ ತಲಾ ಎರಡು ಗಿಡ ನೆಟ್ಟಿದ್ದು ಬದುಕಿದೆ. “ಮುಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ಉಳಿಸುವುದಷ್ಟೇ ನಮ್ಮ ಉದ್ದೇಶ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ದಿನೇಶನ್.

ಸುರೇಶ್‌ಕುಮಾರ್ ಕಲರ್‌ಗೋಡ್ ಆಲೆಪ್ಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೃಷಿಕರು. ಇವರು, ರೇಣುನಾಥ್ ಮತ್ತು ಊರವರು ‘ಟೀಮ್ ತಾನಾಕುಳಂ’ ಎಂಬ ಗುಂಪು

ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಹೆಸರಿಗೆ ಕಾರಣ ಊರಿನ ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಕೆರೆ. ಇಲ್ಲಿನ ವಿಶಾಲ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಬೆಳೆದು ಆಚೀಚೆ ಕಾಣುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದು ಸಮಾಜವಿರೋಧಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಿಗೆ ಅನುಕೂಲವಾಗಿತ್ತು.

ಟೀಮ್ ತಾನಾಕುಳಂ ದೇಗುಲದವರ ಅನುಮತಿ ಪಡೆದು ಜಮೀನಿನ ಗಿಡಮರ ಕಳೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸುಂದರವಾಗಿಸಿತು. ಕೊಳದ ನಾಲ್ಕು ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ 80ರಷ್ಟು ತಳಿಗಳ ಕಣ್ಣಪುರಂ ಮಾವಿನ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟಿತು. ಅದಕ್ಕೆ ಹನಿ ನೀರಾವರಿ ಕಲ್ಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ಕಸಿ ಗಿಡ ಒದಗಿಸಿದ್ದು ತ್ರಿಶೂರಿನ ಎನ್‌ಬಿಪಿಜಿಆರ್. ಪ್ರತಿ

ಬಿ.ಎನ್.ಎಸ್ ಮೂರ್ತಿ ಕಣ್ಣಪುರಂನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಕೆಲಸವನ್ನು ಸುದೃಢಗೊಳಿಸಲು ಸಿದ್ಧವಿದ್ದಾರೆ. “ಅವರು ಕಸಿಕುಡಿ ಒದಗಿಸಿದರೆ ಗಿಡ ಮಾಡಿ ನಮ್ಮ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ತಳಿ ಬ್ಯಾಂಕಿನಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಿದ್ಧ. ಜಾಗದ ಪರಿಮಿತಿ ಇದೆ. ಅತಿ ಮುಖ್ಯ ಅಲ್ಲದ ಮೂರು-ನಾಲ್ಕು ತಳಿಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಟಾಪ್‌ವರ್ಕ್ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಪರಿಶೀಲಿಸುತ್ತೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

“ಅಲ್ಲಿಷ್ಟು, ಇಲ್ಲಿಷ್ಟು ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ, ಕೇರಳ ಅಥವಾ ನೆರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನಾಡು ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಸಂಘಟಿತ ಪ್ರಯತ್ನ ಆಗಿಯೇ ಇಲ್ಲ. ವಿಜ್ಞಾನಿ ಸಮುದಾಯವೂ ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ



ಕೈತ ಮಧುರಂ ಅನಾನಸು ಪರಿಮಳದ ಮಾವು



ಚಿಂಗಲೇಯನ್ ಮಧುರಂ ಕಾಯಿಯೂ ಸಿಹಿ



ಶಾಲೆಯಲ್ಲೂ ನಾಡುಮಾವಿನ ಪಾಠ

ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಲ್ಲಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಶೈಜು ತುಂಬ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಐದು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಚಿರುಕುನ್ನು ಸರಕಾರಿ ಹೈಸ್ಕೂಲಿನಲ್ಲಿ ಈ ಬಗ್ಗೆ ವಿಶೇಷ ಚಟುವಟಿಕೆ. ಐದರಿಂದ ಏಳನೆಯ ತರಗತಿ ವರೆಗಿನ 30 ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳ ಆಯ್ಕೆ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಂದಲೇ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಗಿಡ ಮಾಡಿಸಿ 2,000 ಗಿಡ ತರಿಸಿದರು. ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಸಿ ಶಿಕ್ಷಣ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಕಸಿ ಕಟ್ಟಿದರು. 50 ಜಾತಿಯ 500 ಕಸಿ ಗಿಡಗಳು ಬದುಕುಳಿದುವು. ಇವನ್ನು ಶಾಲಾ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ, ಅವರವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ನೆಡಿಸಿದರು.

‘ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್ ಬೇಸ್ಟ್ ಲಿಂಗ್’ ಎಂಬ ಪ್ರಯೋಗವನ್ನೂ ನಡೆಸಿದರು. ನಾಡು ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ವಿಷಯದಲ್ಲೇ ಗಣಿತ, ವಿಜ್ಞಾನ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನೂ ಕಲಿಯಬಹುದು ಎಂಬುದು ಇವರ ಅನುಶೋಧನೆ. ಶಾಲೆಯ ಅಧ್ಯಾಪಕರ ಕಡೆಯಿಂದ ಇಂಥ ಹೊಸ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಹಕಾರ ಸಿಗದೆ ಶೈಜು ಇಂಥ ಯತ್ನಗಳ ಕೈಬಿಟ್ಟರು.



ಕಣ್ಣಪುರಂ ರೆಡ್: ಆಕರ್ಷಕ ಕೆಂಪು - ಹಳದಿ ಸಿಪ್ಪೆ. ವಾಣಿಜ್ಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲೂ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬಹುದಾದ ತಳಿ

ವಾರ ಗುಂಪಿನ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರು ಇಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೋಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮೊದಲ ವರ್ಷದಲ್ಲೇ ಹಲವು ಮಾವಿನ ಗಿಡಗಳು ಹುಸಿ ಹೂ ಬಿಟ್ಟವೆ. ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಳೆ ಬರಬಹುದು. “ಸುರೇಶ್ ಕುಮಾರ್ ಕಣ್ಣಪುರಂವನ್ನು ಕಿತ್ತು ಆಲೆಪ್ಪಿಯಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ವಿಜಯಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ”, ಸಂತಸದಿಂದ ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ ಶೈಜು.

ದೇಶಮಟ್ಟದ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಸಿದ್ಧ

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ.

ತಳೆದಿಲ್ಲ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನ ಸರಕಾರಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳೂ ಇಲ್ಲ” ಎಂದು ಬೇಸರಿಸುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಜೋಸೆಫ್ ಜಾನ್. “ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ರಬ್ಬರ್ ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಗಳಿಂದಾಗಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ 90 ಶೇಕಡಾವೂ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿದೆ. ಒಂದೆಕರೆ ರಬ್ಬರ್ ತೋಟದಲ್ಲಿ 8ರಿಂದ 16ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೇರೆ ಜಾತಿಯ ಮರಗಳು ಇರಬಾರದು ಎಂಬ ರಬ್ಬರ್ ಬೋರ್ಡಿನ ನಿಯಮ ಈ ವಿನಾಶಕ್ಕೆ ಕೊಡುಗೆ ಕೊಟ್ಟಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್‌ನ ನಿಕಟಪೂರ್ವ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ.

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ದಿನೇಶ್ ಎಂ. ಆರ್. ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸಿದವರು. “ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿಸಿ ಮಹತ್ವದ ಸ್ಥಾನ ಒದಗಿಸುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಒಂದು ಉದ್ದೇಶವಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗ / ಪೀಡೆ ನಿರೋಧಕ ಗುಣ, ಉಪ್ಪುನೀರಿನ, ನೀರು ನಿಲ್ಲುವ ಜಾಗಗಳಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ಗುಣ ಇರುತ್ತದೆ. ಇಂಥ ತಳಿಗಳ ಅಡಿಗಡಕ್ಕೆ ಕಸಿ ಮಾಡಿದರೆ ಬೇರೆ ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ತಳಿಗಳಲ್ಲೂ ಈ

ಬಗ್ಗೆ ನಮಗಿನ್ನೂ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ”, ಅವರು ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತಾರೆ, “ಈ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೊರಜಗತ್ತು ತಿಳಿಯದ ಕೃಷಿಕಸ್ನೇಹಿ ಗುಣ ಹೊಂದಿರಲೂ ಸಾಕು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ವೆಳ್ಳೆಕೊಲಂಬನ್ ಎಂಬ ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿಯ ಅಡಿಗಡಕ್ಕೆ ಕಸಿ ಮಾಡಿದರೆ ಆಲ್ಫೋನ್ಸೋ ಮಾವಿನ ಮರ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕೆಕುಟ್ಟಿ ಎಂಬ ಊರ ತಳಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ನೆರೆಯ ತಮಿಳುನಾಡು, ಆಂಧ್ರದಲ್ಲೂ ಜನಪ್ರಿಯ.”

ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಶೈಬು ಮಾಚಾತಿ ಅವರಿಗೆ

‘ಒಮ್ಮೆ ಹಣದ ವಿಚಾರ ಇದರ ನಡುವೆ ಬಂದರೆ, ಉದ್ದೇಶ ದುರ್ಬಲವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ಆದರೆ, ಈ ತಳಿಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡ ಮನೆಯವರಿಗೆ ಒಂದಷ್ಟು ಸತತ ವರಮಾನ ಬರುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಅದು ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಡಾ. ದಿನೇಶ್ ಎಂ. ಆರ್. ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಹಲಸಿನ ಆಂದೋಳನದಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದಂತೆ ಊರೂರುಗಳಲ್ಲಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ ‘ವೈವಿಧ್ಯತಾ



ಬಿದಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮನಸಾರೆ ಸವಿಯುತ್ತಿರುವ ಮಾವುಸ್ನೇಹಿಗಳು



ಆರ್. ಗೋಪಾಲ್ ಮಾಷ್ಟ ಪವಿತ್ರಲೇಖ ಮಾವು

ಗುಣ ಪಡೆಯಬರುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ತಿನಿಸಿ, ಬ್ರಾಂಡ್ ಮಾಡಿ..

“ಕೋಲಾರದ ರೈತರಿಗೆ ನಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬ್ರಾಂಡ್ ಮಾಡಿ ಹೆದ್ದಾರಿಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಮಾರಲು ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ. ಇದು ಯಶಸ್ಸೂ ಪಡೆದಿದೆ. ತಿರಿಸಿಯ ಕಡೆ ವರಚಿ ಗಿಡುಗ ಎಂಬ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ನಾಡಿನ ತಳಿ ಇದೆ. ಅದರ ತಿರುಳು ರುಚಿಯಾಗಿಿದ್ದು ಬೆಣ್ಣೆಯಂತಿದೆ. ಅದನ್ನೊಂದು ವಾಣಿಜ್ಯಿಕವಾಗಿ ಖಂಡಿತ ಪೂರ್ಮೋಟ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಅದನ್ನೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮಾಡುವಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ರೈತ ಗುಂಪುಗಳೇ ಈ ಕೆಲಸ ಮುಂದುವರಿಸಬೇಕಿದೆ.”

ನಾಡು ಮಾವಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಸಾಧಿಸಬೇಕಿದ್ದರೆ, ಡಾ. ದಿನೇಶ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, ಗ್ರಾಮೀಣ ಕೃಷಿಕರೇ ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಡಬೇಕು. ತಳಿ ಪತ್ತೆ ಮಾಡುವುದು, ದಾಖಲೀಕರಣ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ನಡೆಸಬೇಕು. ದೂರದ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಂದ ಬರಬೇಕಾದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಂದ ಈ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಗತಿ ಕಷ್ಟ.

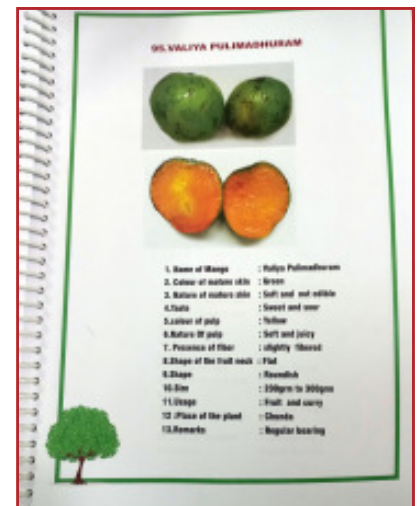
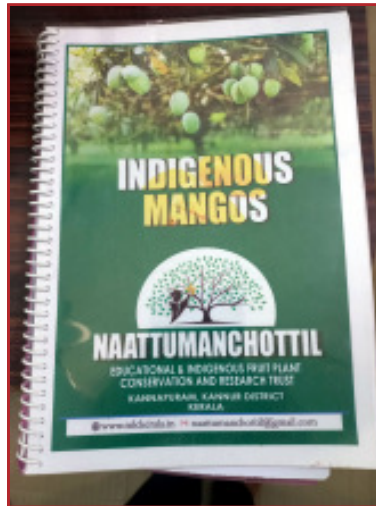
“ದೇಶದಲ್ಲಿರುವ ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಮರ್ಷಿಯಲ್ ಆಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವವು ಕೇವಲ 20ರಿಂದ 25” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಮುರುಗನ್ ಶಂಕರನ್. ಇವರು ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್‌ನ ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ. “ಉಳಿದ ತಳಿಗಳ ಮಹತ್ವದ

‘ನ್ಯಾಶನ್‌ಲ್ ಫ್ರಾಂಟ್ ಜಿನೋಮ್ ಸೇವಿಯರ್’ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಬಂದಿದೆ. ಇವರ ಆಂದೋಳನ ಹೆಚ್ಚುಹೆಚ್ಚು ಮಾಧ್ಯಮಗಳ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಎಂಬಂತೆ ಹಣ್ಣು, ಗಿಡಗಳಿಗಾಗಿ ಇವರಿಗೆ ಮೂಲೆಮೂಲೆಗಳಿಂದ ಕರೆಗಳು ಬರುತ್ತಲೇ ಇವೆ.

ಆದರೆ ಇವರಿಗೆ ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ಉದ್ದೇಶ ಇಲ್ಲ. ಈ ವರೆಗೆ ಆಂದೋಳನದ ಎಲ್ಲಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನೂ ಇವರು ತನ್ನ ಕಿಸೆಯಿಂದಲೇ ಭರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ‘ನಾವು ಯಾರಿಂದಲೂ ದೇಣಿಗೆ ಸ್ವೀಕರಿಸಿಲ್ಲ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮೇಳ’ ನಡೆಸುವುದು ಫಲಿತಾಂಶ ನಿರ್ದೇಶಿತ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾಗಬಹುದು. “ಅಲಕ್ಷಿತ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಒದಗಿಸಲು ರುಚಿ ತೋರಿಸುವಷ್ಟು ಉತ್ತಮ ಮಾರ್ಗ ಬೇರೊಂದಿಲ್ಲ. ಬಾಯಿಯ ಮೂಲಕದ ಆ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ಸಿನ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚು.”

ಪ್ರಶಸ್ತಿಯ ಜತೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿದ ರೂ. 10 ಲಕ್ಷವನ್ನು ಶೈಬು ಎಚ್ಚರದಿಂದ ಕಾಪಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಮುಂದೆ ಒಂದು ಜಾಗ ಖರೀದಿಸಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿ ನಾಡು ಮಾವಿನ



ನೂರೈವತ್ತು ತಳಿಗಳ ವಿವರವಿರುವ ಕೈ ಪುಸ್ತಕ, ಮತ್ತದರ ಒಂದು ಪುಟ

ತಳಿ ಸಂಗ್ರಹ, ಪ್ರತ್ಯುತ್ತಾದನೆ ಮತ್ತು ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಆಸರೆವಾಗುವ ಕೇಂದ್ರ ಕಟ್ಟುವುದು ಅವರ ಕನಸು. ಮಾವಿನ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಕುರುವಕ್ಕಾವ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ದೂರದ ಆಸಕ್ತರಿಗಾಗಿ 'ಹರೀಟೇಜ್ ವಾಕ್' ಏರ್ಪಡಿಸುವ ಕನಸೂ ಇದೆ.

ನಡೆಯುತ್ತಾ ಸವಿಯಲು...

ತಂಡಗಳು ಮೊದಲೇ ಬುಕ್ ಮಾಡಿ ಬರಬೇಕು. ಅಯೋತ್ ಎಂಬಲ್ಲಿನ ತಯ್ಯಲ್ ಚೋಪನ್ ಮಾವಿನ ಮರದಿಂದ ನಡೆ ಆರಂಭ. ಪವಿತ್ರೇಖ ಮರದ ಬಳಿ ಕೊನೆ. ಗೈಡ್ ಊರಿನ ಬಗ್ಗೆ, ಮಾವು ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಸರ್ಗಸುಂದರ ತಾಣಗಳಿವೆ. ಸಂದರ್ಶಕರು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಮನೆಗಳಿಂದ ಹಣ್ಣು, ಕಸಿಗಿಡ ಖರೀದಿಸಬಹುದು. ಕೈಮಗ್ಗ, ಕುಂಬಾರಿಕೆ ಮೊದಲಾದ ಗುಡಿ ಕಸುಬುಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. "ಯೋಜನೆ ನಡೆದರೆ ನಮ್ಮೂರೂ, ನಾಡು ಮಾವುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಬಹುದು. ಊರವರಿಗೂ ಆಸಕ್ತಿ ಚಿಗುರಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಆಂದೋಳನವನ್ನು ಸುಸ್ಥಿರವಾಗಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸುರೇಶ್‌ಕುಮಾರ್ ಕಲರ್‌ಗೋಡ್ ಅವರದೊಂದು ಸಲಹೆಯಿದೆ. ತ್ರಿಶೂರಿನ ಮನ್ನುತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ವಿವಿಯಿಂದ ಕಸಿ ಕಲಿತ ನೂರಾರು ಕುಟುಂಬಗಳಿವೆ. ಇವರು ಉದ್ಯೋಗಕ್ಕಾಗಿ ಎದುರು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂಥವರಿಗೆ ಮನೆಗೊಂದರಂತೆ ಕೆಲವು ಮೂಲ ಗಿಡ ಕೊಟ್ಟರೆ ಸಾಕು. ಕಸಿ ಮಾಡಿ ಪೂರೈಸುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕಣ್ಣಪುರಂನ ಮನೆಯವರು ಮಾರಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುರೇಶ್‌ಕುಮಾರ್.

ಇಷ್ಟೊಂದು ನಾಡು ಮಾವಿನ ವೈವಿಧ್ಯ ಇರುವುದು ಕಣ್ಣಪುರಂನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವೇ? ಆಂದೋಳನವನ್ನು ಹತ್ತಿರದಿಂದ ನೋಡಿದ ಯಾರೂ ಈ ಮಾತನ್ನು ಒಪ್ಪುವುದಿಲ್ಲ. "ಸ್ಥಳೀಯರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದರೆ, ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ನಾಡುಮಾವಿನ ತಳಿ ಇರುವ ಪಂಚಾಯತುಗಳು ಕೇರಳದಲ್ಲಿರಬಹುದು. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ತಳಿಪರಂಬದ ಬಳಿಯ ಪಟ್ಟುವಂ" ಎಂದು ಬೊಟ್ಟುಮಾಡುತ್ತಾರೆ ದಿನೇಶನ್ ಚೆರಿಯಾಂಡಿ.

ಕಣ್ಣಪುರಂನ ಅತ್ಯುತ್ತಮ

ಕಣ್ಣಪುರಂನ ಉತ್ತಮ ನಾಡು ಮಾವಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು ಇನ್ನೊಂದು ಮಾರ್ಗವಿದೆ. 'ಕಣ್ಣಪುರಂ ಚೆರುಕುನ್ನು ಪಂಚಾಯತುಗಳ ಅತ್ಯುತ್ತಮ 15' ತಳಿಗಳನ್ನು ಆಯಬೇಕು. ಇವುಗಳ ಪಟ, ಗುಣವಿಶೇಷಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪುಸ್ತಿಕೆ ಅಥವಾ ಮೆಡಚು ಕಾಗದ ಪ್ರಕಟಿಸಿ ಆಸಕ್ತರಾದವರು ಇಡಬೇಕು. ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆ ಕೊಟ್ಟಾದರೂ ಸರಿ, ಈ ತಳಿಗಳ ಕಸಿಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿ ಆಯಾಯ ಮನೆಯವರು ನೇರ ಮಾರಬಹುದು. ನಾಡುಮಾವಿನ ಬಗ್ಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಒಲವನ್ನು ನೋಡಿದರೆ, ಕಸಿಗಿಡಗಳಿಗೆ ಆಸಕ್ತರು ಧಾರಾಳ ಇದ್ದಾರೆ.



ನಾಡು ಮಾವು ಕೈಗೆ ಸಿಕ್ಕರೆ ಯಾರಿಗೆ ಬೇಡ? ಸಭೆಗೆ ಬಂದವರಿಗಲ್ಲಾ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತಳಿಗಳ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ ಖುಷಿ ಪಟ್ಟರು



ತಳಿಪರಂಬದ ಕರಿಂಬಮ್ ಫಾರ್ಮಿನಲ್ಲಿ ಪಂಚಾಯತುಗಳಿಗೆ ವಿತರಿಸಲು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರುವ ನೂರು ತಳಿಗಳ ಒಟ್ಟು ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ಕಣ್ಣಪುರಂ ಮಾವಿನ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳು



ದಿನೇಶನ್ ಚೆರಿಯಾಂಡಿ ಮತ್ತು ಪತ್ನಿ ಜ್ಯೋತಿ ಅವರ ಕಣ್ಣಪುರಂ ನಾಡು ಮಾವು ತಳಿ ಸಂಗ್ರಹ



ಆಲೆಪ್ಪಿಯಲ್ಲಿ 'ಟೀಮ್ ತಾನಾಕುಳಂ' ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸಿದ ಕಣ್ಣಪುರಂ ಮಾವುಗಳ ತಳಿ ಸಂಗ್ರಹದೊಂದಿಗೆ ಸುರೇಶ್ ಕುಮಾರ್ ಕಲರ್‌ಗೋಡ್

ಇಲ್ಲಿನ 'ಬೆಸ್ತ್' ಎನ್ನುವ ಪಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಬಹುದಾದ 'ಕುಲ ನಿರಯನ್' ಮಾವಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳಿ. ಮಲೆಯಾಳದ ಈ ಹೆಸರಿನ ಅರ್ಥ 'ಗೊನೆ ತುಂಬಾ' ಎಂದು. ಗೊಂಚಲುಗೊಂಚಲಾಗಿ ಇಳುವರಿ. ಪ್ರತಿ ಗೊಂಚಲಿನಲ್ಲಿ 10 - 15 ಹಣ್ಣುಗಳು. ಎಂಟುನೂರು ಗ್ರಾಮಿನ ವರೆಗೂ ತೂಕ. ನಾರು ಇಲ್ಲ. ಹಳದಿ ತಿರುಳು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಫಸಲು. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಆಲ್ ಸೀಸನ್. ಈ ತಳಿಯ ಒಂದೇ ಒಂದು ಮರ, 70 ವರ್ಷ ಹಳೆಯದು, ಇದೆ. ಅದು ಶೈಜು ಅವರ ತಾಯಿಯವನೆ, ಪಾಪ್ಪಿನಸೇರಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ವರೆಗೆ ಕಸಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿಲ್ಲ.

'ಅತ್ಯುತ್ತಮ' ಪಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಲು ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುವ ಬರೆ ಕಣ್ಣಪುರಂನ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಹೀಗಿವೆ. ಚೆರಿಯ ಚಂದ್ರಕಾರನ್, ವಡಗರ ಮಧುರ ಕಡುಕಾಚಿ, ಪುದು ಕೋಟಿ ಪಂಚಾರ, ಮಧುರ ಇಳಮಾಂಗ, ಚೆಂಬನ್ ಮಧುರಮ್, ಪವಿತ್ರೇಖ, ನಂಬೀಶನ್ ಮಾಂಗ್, ಮಣ್ಣು ಪಂಚಾರ.. ಇತ್ಯಾದಿ. 'ಕಮರ್ಶಿಯಲ್ಟಿ' ಮಾಡಬಹುದಾದ ಕನಿಷ್ಠ 15 ತಳಿಗಳು ನಮ್ಮಲ್ಲಿವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶೈಜು.

ನಾಟ್ಟುಮಾಂಚೊಟ್ಟಲ್ ಆಂದೋಳನವನ್ನು ಹತ್ತಿರದಿಂದ ನೋಡಿದವರು ಅದನ್ನು 'ವನ್ ಮ್ಯಾನ್ ಶೋ' ಎಂದು ಬಣ್ಣಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ನಾನೂ ಒಪ್ಪುತ್ತೇನೆ', ಶೈಜು ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸುತ್ತಾರೆ, "ತಳಿ ಶೋಧ, ದಾಖಲೀಕರಣ, ಕಸಿ ಮೊದಲಾದ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಪಾತ್ರವೇ ಮುಖ್ಯ. ಆದರೆ ಸಮೀಕ್ಷೆ ಪರ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ನನಗೆ ಆಸಕ್ತರು ನೆರವಾಗುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಸಭೆಯಂತಹ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ತುಂಬ ಮಂದಿ ಮನಸಾ ಸಹಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈಗೀಗ ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಒಲವು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಸಮಾನಾಸಕ್ತರ ಸಂಖ್ಯೆಯೂ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ತಳಿಮಟ್ಟದ ಕೆಲಸಕ್ಕಿಳಿಯುವವರ ಕೊರತೆ ಇದೆ."

ಶೈಜು ಮಾಚಾತಿ : 94967 87872
nattumanchottil@gmail.com

ಟೋಮೆಟೋ ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೂ ಬಹು ಜನಪ್ರಿಯ. ಏಕೆಂದರೆ ಅದು ಬಹು ಬಳಕೆಗೆ ಬರುವ ತರಕಾರಿ - ಹಣ್ಣು. ಆದರೆ ಟೋಮೆಟೋವನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಸಲು ಆಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಲ್ ವಿಲ್ಡ್ ಕಾಯಿಲೆ. ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಸುರಿಯುವ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಹೂ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇನ್ನೇನು ಕಾಯಿ ಕಟ್ಟಿ ಬೆಳೆಯಬೇಕು ಎನ್ನುವಾಗ ಹಠಾತ್ತನೆ ಬಾಡತೊಡಗುತ್ತದೆ. ಈ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಏನು ಮಾಡಿದರೂ ಅದನ್ನುಳಿಸಬರುವುದಿಲ್ಲ.

ಹಾಗಾದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡ ಬೆಳೆ ಕೊಡುವುದೇ ಇಲ್ಲವೇ? ಅಪರೂಪಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ಗಿಡ ಬೆಳೆ ಕೊಡಬಹುದು. ಸುರಸುರಸಿವಿಗೆ ಕೊಡಬಹುದು. ಆದರೆ ಸದಾಕಾಲ ಬಾಡುರೋಗದಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಬರುವುದಿಲ್ಲ, ಬಾಡುರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಅಥವಾ ಸಹಿಷ್ಣು ತಳಿಯಾದರೆ ಮಾತ್ರ ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಈ ತಳಿಗಳ ಫಸಲು ಮನ ಸೆಳೆಯುವಂಥದಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಟೋಮೆಟೋದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಇಲ್ಲ. ಏನಿದ್ದರೂ ಹೊರಗಿನಿಂದ ತರಿಸಬೇಕು.

ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಆರೇಳು ವರ್ಷಗಳಿಂದೀಚೆಗೆ ಇದಕ್ಕೊಂದು ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಂಡು ಪ್ರಚರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಕಸಿ ಗಿಡ. ಕುದನೆ ಅಥವಾ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಜಾತಿಯ ಬದನೆಯ ಅಡಿಗಿಡಕ್ಕೆ ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡದ ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ಕಸಿ ಕಟ್ಟುವುದು. ಬಾಡು ರೋಗ ಬಾಧಿಸದ ಅಡಿ ಗಿಡದಿಂದಾಗಿ ಟೋಮೆಟೋ ಕಸಿ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಈ ಕಾಯಿಲೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ.

ಈ ಬಗ್ಗೆ ಆಗಸ್ಟ್ 2017ರಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿತ್ತು. ದಕ ಮತ್ತು ನೆರೆ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಸಿ ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡ ಬಳಸಿ ಟೋಮೆಟೋ ಕೃಷಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ಕೊಡುವ ಹುಮ್ಮಸ್ಸಿತ್ತು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬರುವ ಟೋಮೆಟೋ ಸಾಕಷ್ಟು ರಾಸಾಯನಿಕ ಕೀಟನಾಶಿನಿ ಒಳಗೊಂಡೇ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ದೂರವಿಡುವ ಉದ್ದೇಶವೂ ಇತ್ತು. ಆದರೆ ಕೇಕೈವಿಗೆ ಹೋಗಿ ತರುವುದು ಬಿಟ್ಟರೆ ಬೇರೆ ದಾರಿ ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಈ ಕನಸು ಹಾಗೆಯೇ ಉಳಿಯಿತು.

ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕಾಸರಗೋಡು ಕೇವಿಕೆಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮಣಿಕಂಠನ್ ಅವರು ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡದ ಕಸಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬಲ್ಲವರು ಎಂದು ತಿಳಿಯಿತು. ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿ ವಿನಂತಿ ಮಾಡಿ ಎರಡು ಸಲ ಏಕದಿನದ ಕಸಿ ತರಬೇತಿ ನಡೆಯುವಂತೆ ಮಾಡಿತು. ಅಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಬೆಟ್ಟಂಪಾಡಿಯ ಬಳಿಯ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ಹರಿಕೃಷ್ಣ ಕಾಮತ್ ಅವರ ಮಗಳಂದಿರು ಬಹು ಸಣ್ಣ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಟೋಮೆಟೋ ಕಸಿಗಿಡ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೂ ನಿರೀಕ್ಷಿತ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಗಿಡ ತಲುಪಿಸಲು ಆಗಿಲ್ಲ. ತರಬೇತಿ ಪಡೆದವರೂ ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಮುಂದುವರಿಸಿದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತಿಲ್ಲ.



ಕಾವುಂಗಲ್ ಅಗ್ರೊಟೆಕ್ ಕಂಪೆನಿ ಕೊರಿಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಳುಹಿಸಲು ಕಸಿಗಿಡಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಿರುವುದು

ಮನೆ ಬಾಗಿಲಿಗೇ ಕಸಿ ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡ

ಕಾಸರಗೋಡು, ದಕ, ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲೂ ಮನೆಮಟ್ಟಿಗೂ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿಯೂ ಟೋಮೆಟೋವನ್ನು ಇನ್ನು ಧೈರ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ನಮ್ಮ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೇವಿಕೆಗಳು ಕಸಿ ಟೋಮೆಟೋವನ್ನು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಧೈರ್ಯ ತುಂಬಬಹುದು.

ಎಸ್ಸಿ

ಕಸಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದವರು ಕೇಕೈವಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ (ಈಗ ವಿಶ್ವಾಂಶ) ಡಾ. ಸಿ. ನಾರಾಯಣ ಕುಟ್ಟಿ. ಶೀತಕಾಲ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕೇರಳ, ಕರ್ನಾಟಕದ ಕರಾವಳಿಗಳಲ್ಲಿ (ಕ್ಯಾಬೇಜ್, ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್ ಇತ್ಯಾದಿ) ಬೆಳೆಯಬಹುದು.



ಕುದನೆಯ ಅಡಿಗಿಡಕ್ಕೆ ಟೋಮೆಟೋದ ಕಸಿಕುದಿಯ ಜೋಡಣೆ



ಡಾ. ಸಿ. ನಾರಾಯಣನ್ ಕುಟ್ಟಿ

ಶೈವಪ್ರಸಾದ್ ಕುಂಚಿನಡ್

ದೆಂಬುದನ್ನು ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟವರೂ ಇವರೇ. ಆದರೆ ಏಕೋ, ಕಾರಣಾಂತರಗಳಿಂದ ಚಳಿಗಾಲದ ತರಕಾರಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿ ವಿದ್ಯೆ ಹಬ್ಬಿದಂತೆ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಕಸಿ ತರಕಾರಿ ಗಿಡ (ಟೋಮೆಟೋ, ಬದನೆ, ಮೆಣಸು) ಹಬ್ಬಿಲ್ಲ. ಈ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಮಾವು, ಹಲಸಿನ ಗಿಡಗಳಂತೆ ಮೊದಲೇ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಗಿಡಗಳ ಕಾಂಡ ಮೆತ್ತಗೆ ಆದ ಕಾರಣ ಕಸಿ ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲಿಂದಲಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡ ಗಿಡಗಳ ದೂರ ಸಾಗಾಟ ಎಚ್ಚರದಿಂದ ನಡೆಸಬೇಕು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಕೈವಿಯ ತ್ರಿಶೂರು ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಗಿಡ ಪಡೆಯುವಲ್ಲಿ ಅಡಚಣೆಗಳಿವೆ.

ಡಾ. ನಾರಾಯಣನ್ ಕುಟ್ಟಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ನಿವೃತ್ತಿ ಹೊಂದಿದರು. ಅದರಿಂದೀಚೆಗೆ, ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಪಡೆದು ತ್ರಿಶೂರಿನ ಕಾವುಂಗಲ್ ಅಗ್ರೋಟೆಕ್ ಪ್ರೈವೇಟ್ ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಎಂಬ ಕೃಷಿ ಒಳಸುರಿ ಪೂರೈಕೆದಾರ ಕಂಪೆನಿ ಕಸಿ ಟೋಮೆಟೋ ಮತ್ತಿತರ ಗಿಡಗಳನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡಹತ್ತಿದೆ. ಇವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆದೇಶದ ಮೇರೆಗಷ್ಟೇ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ವಿಶೇಷ ಎಂದರೆ, ಇವರು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕೊರಿಯರ್ ಮೂಲಕ ಕಳಿಸಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೀಗೆ ತರಕಾರಿಯ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಕೊರಿಯರ್ ಮೂಲಕ ಕಳಿಸುವ ಬೇರೆ ಯಾವ ಸಂಸ್ಥೆಯೂ ಇಲ್ಲ.

ಕಂಪೆನಿ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳ ಕೊರಿಯರ್ ರವಾನೆಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ಇಷ್ಟೇ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಆರ್ಡರ್ ಕೊಡಬೇಕೆಂದು ವಿಧಿಸಿಲ್ಲ. ಪೂಜೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಕಳಿಸುವುದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಲ್ಲ. ಅದನ್ನು

ಟೋಮೆಟೋ ಗಿಡಗಳನ್ನೇ ಇವರು ಕಸಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. “ಇದು ನಮ್ಮ ಕೇರಳ ಮತ್ತು ಅದೇ ಥರದ ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೀರು ಹರಿದುಹೋಗುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನೆಡಬೇಕು. ಪ್ರತಿ ಹಣ್ಣು 90 – 100 ಗ್ರಾಮ್ ತೂಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಗಿಡದಿಂದ ಸರಾಸರಿ 4.5 ಕಿಲೋ ಪಡೆದಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ನಾರಾಯಣ ಕುಟ್ಟಿ.

“ಗಿಡಗಳ ಗೆಲ್ಲುಗಳಿಗೆ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಲು ಶಕ್ತಿ ಸಾಲದು. ಹಾಗಾಗಿ ಗೂಟ ಕೊಡುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯ. ಗೂಟಕ್ಕೆ ಗಿಡವನ್ನು ಬಂಧಿಸಲು ಈಗ ಯುವಿ ಸ್ಟೆಬಿಲೈಸ್ಟ್ ಕ್ಲಿಪ್ ಮತ್ತು ದಾರವೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಟೋಮೆಟೋದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿಯನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಆದರೆ ಕಡು ಬೇಸಗೆ ಮತ್ತು ಮಳೆಗಾಲವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವುದು ತಮ. ಆಗಸಿನಿಂದ ಜನವರಿ ವರೆಗೆ ನೆಡಲು ಉತ್ತಮ ಕಾಲ. ಫೆಬ್ರವರಿ 15ರ ಮೊದಲು ಹೂ ಬಿಟ್ಟರೆ ಸಮಸ್ಯೆ ಇಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.



ಕಸಿಗಿಡದ ತಯಾರಿ (ಕಡತ ಚಿತ್ರ)

ಬುಡದಲ್ಲಿನ ಮಣ್ಣುರಹಿತ ಗ್ರೋಯಿಂಗ್ ಕಲ್ಚರ್ ಜತೆಗೇನೇ ಕಿತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಕಳಿಸುತ್ತದೆ. “ಈ ವರೆಗೆ ಗಿಡ ಹಾಳಾದ ಬಗ್ಗೆ ಯಾವುದೇ ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ದೂರು ಬಂದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಪಾರ್ಸಲ್ ತಲುಪಿದ ಕೂಡಲೇ ನೆಟ್ಟು ಬಿಡಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕಸಿ ಗಿಡದ ಬೆಲೆ ರೂ 5. ನೂರು ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಕಿದ್ದರೆ 4 ರೂ. ಶಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಶುಲ್ಕ ಪ್ರತ್ಯೇಕ. ಇವರು ಕೇರಳ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಎಲ್ಲಿಗಾದರೂ ಗಿಡ ಕಳಿಸಲು ತಯಾರು. ಡಿಟಿಡಿ ಕೊರಿಯರ್ ಮೂಲಕ ಕಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಸಿ ಟೋಮೆಟೋ, ಬದನೆ, ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡ ಅಲ್ಲದೆ, ಎಲ್ಲಾ ಥರದ ತರಕಾರಿ ಗಿಡ, ಚಳಿಗಾಲದ ತರಕಾರಿ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಇವರು ತಯಾರಿಸಿ ಕಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟು ಮುಂಗಡ ಪಾವತಿ ಮಾಡಬೇಕಾದೀತು. “ಗ್ರಾಹಕರ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕುಟುಂಬ ಉದ್ಯಮಿಯ ಪಾಲುದಾರ ಜಿಜಿತ್ ಕುಮಾರ್.

ಹೈವೆಜ್ ಎಂಬ ಕಂಪೆನಿಯ ಶಿವಂ ತಳಿಯ

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ ಪಾಲಕ್ಕಾಡ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೂರು ಪಂಚಾಯತುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಟೋಮೆಟೋದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಸಾಧ್ಯವಿತ್ತು. ಈ ಕಸಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಹಲವೆಡೆ ಮಧ್ಯಮ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿ ಮಾರುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆ ನಾಲ್ಕೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಟೋಮೆಟೋದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಮಾಡುವವರಲ್ಲೊಬ್ಬರು ತ್ರಿಶೂರು ಬಳಿಯ ವಡಕ್ಕಂಚೇರಿಯ ಕೈಪರಂಬ್ ಎಂಬಲ್ಲಿನ ಉಣ್ಣಿಕೃಷ್ಣನ್.

“ಮಣ್ಣು ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿ ಒಳ್ಳೆಯ ರೀತಿಯ ನಿರ್ವಹಣಾ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸಿ ನಾನು ಸಾವಯವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲೂ ಈ ಟೋಮೆಟೋ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಶಿವಂ ಟೋಮೆಟೋಗೆ ರುಚಿ, ಪರಿಮಳ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಹುಳಿಯೂ ಇದೆ. ಕಿಲೋಗೆ ಸರಾಸರಿ 40 ರೂ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳು ಹಿಂದೆ ನೆಟ್ಟ 500 ಗಿಡಗಳಿಂದ ಮೇಯಲ್ಲೂ ಬೆಳೆ ಕೊಯ್ದಿದ್ದೇನೆ. ಮೇ 15ಕ್ಕೆ ಹೊಸದಾಗಿ 400 ಗಿಡ ನೆಡುವವನಿದ್ದೇನೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು. ಇವರು ಕೆಲವು ಖಾಯಂಮಿನ್ ಅಂಗಡಿ ಮತ್ತು ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳಿಗೆ ಟೋಮೆಟೋ ಪೂರೈಸುತ್ತಾರೆ.



ಕಾವುಂಗಲ್ ಅಗ್ರೋಟೆಕ್ ಕೊರಿಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಳುಹಿಸಿದ ಗಿಡಗಳು ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ



ಕೇರಳದ ಕೃಷಿಕರೊಬ್ಬರು ಬೆಳೆಸಿದ ಕಸಿಗಿಡದ ಟೋಮೆಟೋ (ಕಡತ ಚಿತ್ರ)

ಸಾಕಷ್ಟು ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟು ಮೇಲಿನ ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಗಿಡ ನೆಡಬೇಕು. ಕಾಸರಗೋಡು, ದಕ, ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲೂ ಮನೆಮಟ್ಟಗೂ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿಯೂ ಟೋಮೆಟೋವನ್ನು ಇನ್ನು ಧೈರ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ನಮ್ಮ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೇವಿಲೆಗಳು ಕಸಿ ಟೋಮೆಟೋವನ್ನು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಧೈರ್ಯ ತುಂಬಬಹುದು. ಸರಿಯಾದ ಕೃಷಿ ರೀತಿ ಕಲಿಸಿಕೊಡಬಹುದು.

ಮುಂದಿನ ಸೀಸಿನಲ್ಲೇ ಈ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಹಲವೆಡೆ ನಡೆಯಲಿ.

ಕಂಪೆನಿಯ ಸಂಪರ್ಕ

62824 00943 / 81568 01007

kavungalakerala@gmail.com

<https://kavungal.in>

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ (ಹಹ ಹಲ್ವ) ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನ ಸ್ಟಾರ್ಟ್ ಅಪ್ ಕಂಪೆನಿ ಅನುಷ್ಠಾನ ವೆಂಚರ್ಸ್‌ನ ಒಂದು ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನ. ಎರಡು ತಿಂಗಳಿಂದೀಚೆಗೆ ಇವರಿದನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಉದ್ದಿಮೆ ಮೆಕ್ಯಾನಿಕಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ನಾಗಚೈತ್ರ ಮೈಸೂರು (43) ಅವರ ಸಾಹಸ. ಹಲವು ವರ್ಷ ಬೇರೆಬೇರೆ ಉದ್ಯೋಗ ಮಾಡಿ ಈಚೆಗೆ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಕೈ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ.

ಹಹ ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ಹಲ್ವ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆರಂಭ

ಹಹ ಹಲ್ವ ಅಡುಗೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಗುಜ್ಜೆ

**ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರಿನ ಈ ಸ್ಟಾರ್ಟ್ ಅಪ್
ಒಳ್ಳೆಯ ಅವಕಾಶಗಳಿರುವ ಹಲಸಿನ
ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಗೆ ಹೊರಟಿದೆ.**

● ಅಪ ಬಳಗ

ಆದ ಕಾರಣ ಬಹು ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಉತ್ಪಾದನೆ. ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್ ಕವರಿಗೆ ತುಂಬಿ ಪೇಪರ್ ಟಿನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್. ಕಾಲು ಕಿಲೋ ಹಲ್ವದ ಬೆಲೆ 250 ರೂ. ಎರಡು ತಿಂಗಳು ತಾಳಿಕೆ ಇದೆಯಂತೆ. “ಈ ವರೆಗಿನ ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ನಾಗಚೈತ್ರ.

ಹಹ ಹಲ್ವ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಸೆಳೆಯಬಹುದಾದ ಉತ್ಪನ್ನ. ಇದನ್ನು ತೀರಾ ಸ್ಥಳೀಯ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಹಲವರಿದ್ದಾರೆ.

ಆದರೆ ಹಹ ಹಲ್ವ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಅದನ್ನು ಬ್ರಾಂಡ್ ಮಾಡಿ ಉತ್ಪಾದನಾ ಕ್ರಮವನ್ನು ಸ್ಟಾಂಡರ್ಡೈಸ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಅಂದರೆ, ಯಾವಾಗ ತಿಂದರೂ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಪಾಕ, ರುಚಿ ಇರಬೇಕು. ದೇಶದಲ್ಲೆಡೆಯ ಬಳಕೆದಾರರಿಗೆ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕವೂ ಲಭ್ಯವಾಗಿಸಬೇಕು. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ವರ್ಷವಿಡೀ ಸಿಗುವಂತಿರಬೇಕು.

ಈಗ ಬಲು ಚಿಕ್ಕ ಯತ್ನವಾದರೂ, ಮೇಲಿನ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮುಂದುವರಿಯಲು ಅನುಷ್ಠಾನ ವೆಂಚರ್ಸ್‌ಗೆ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ. ಇವರು ಹಹ ಹಲ್ವವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವುದು ಅದರ ಪಲ್ಪಿನಿಂದ. ಈ ಪಲ್ಪನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಕಾಪಿಡಬರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಹಲ್ವವನ್ನೂ ಎಡೆಬಿಡದೆ ತಯಾರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಅಡುಗೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಎಳೆ ಹಲಸು (ಗುಜ್ಜೆ) ಇವರ ಇನ್ನೊಂದು ಭರವಸೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ. ಇದರಲ್ಲಿ ಮೂರು ರೀತಿಯವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಪ್ಲೇನ್, ಸ್ವೆಟ್ ಮತ್ತು ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಹಾಗೂ ರೋಟಿಗಳ



ಹಹ ಹಲ್ವ (ಎಡ), ಮತ್ತು ಅಡುಗೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಎಳೆಹಲಸು

ಜತೆ ಬಳಸುವಂಥದ್ದು. ಎರಡು ಮತ್ತು ಮೂರನೇ ರೀತಿಯವು ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧ. ಅವನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನೇರ ಬಳಸಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ನಾಗಚೈತ್ರ.

ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಇವರ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ‘ವೈಟ್ ಲೇಬಲ್ಡ್’. ಅಂದರೆ, ಇದಕ್ಕೆ ಇವರ ಹೆಸರು, ಲೇಬಲ್ ಹಾಕದೇನೇ ಬೇರೆ ಆಸಕ್ತ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಇವರು ರಿಟಾರ್ನ್ ಪೌಚುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮುಂಬಯಿ, ದೆಹಲಿ ಮೊದಲಾದೆಡೆಗೆ ಕಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅನುಷ್ಠಾನ ವೆಂಚರ್ಸ್ ಇವಲ್ಲದೆ ಎಳೆ ಹಲಸಿನ ಹುಡಿ, ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹುಡಿಗಳನ್ನೂ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದೆ. ಎಲ್ಲವೂ ಹೊಸದು. ಅಂಬೆಗಾಲು.

ಅನುಷ್ಠಾನ ವೆಂಚರ್ಸ್ - 83173 99798 (ವಾಟ್ಸಪ್)

81057 88212 (ಕರೆಗೆ)

anushaorganics@gmail.com

‘ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಇದು, ಬೆಳೆಯುವುದು ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ’



ನಗರದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ ಬೆಳೆದ ಎಳೆಯರಿಗೆ ತಾವು ತಿನ್ನುವ ತರಕಾರಿ ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಅದರ ಗಿಡ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ, ಬೆಳೆಯುವ ಋತು ಯಾವುದು, ಈ ತರಕಾರಿಗಳ ಗುಣಾವಗುಣ ಏನೇನೂ ಗೊತ್ತಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂಥ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ನಿತ್ಯಬಳಕೆಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿ, ಅವರೇ ಅದನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೊಯ್ಯುವ ಚಟುವಟಿಕೆ ನಡೆಸಿಕೊಟ್ಟವರು ಕಲಾವಿದ

ಪುರುಷೋತ್ತಮ ಅಡ್ಡೆ.

ಕಾರ್ಕ್‌ನ ತಾಲೂಕಿನ ಮಾಳ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡೆ ಅವರ ಪ್ರಾಚಿ ಫೌಂಡೇಶನ್ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಿಕಾ ಶಿಬಿರ ನಡೆಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಈ ಬಾರಿಯ ಐದು ದಿನಗಳ ಶಿಬಿರದ ಹೆಸರು ‘ವನವಾಸ’. ತಿಳಿಸಿಕೊಟ್ಟ ಹತ್ತಾರು ಬದುಕಿನ ಕಲಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿಯದೂ ಒಂದು.



ಮಾಹಿತಿ, ಚಿತ್ರ
ಮಂಜುನಾಥ ಕಾಮತ್, ಉಡುಪಿ



ಎಲ್ಲರ ಮನಸೆಳೆದ ಮಾವುಪ್ರಧಾನ ಭೋಜನ

2007ರಲ್ಲಿ ಸಾಗರದಲ್ಲಿ ಚಾರಿತ್ರಿಕ
ಮಿಡಿಮಾವಿನ ಮೇಳ ನಡೆದಿತ್ತು. ಅದರ
ನಂತರ ಹೀಗೊಂದು ಅರಿವು
ಮೂಡಿಸುವ ಗಂಭೀರ ಯತ್ನ
ನಡೆಯಲು ಒಂದೂವರೆ ದಶಕಗಳೇ
ಬೇಕಾಯಿತು! ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ
ಮಂಜಣ್ಣನ ಜೀರಿಗೆ ಮಾವು
ಭೋಜನ ಒಂದು ಮೈಲಿಗಲ್ಲು.

● ನಾಗೇಂದ್ರ ಸಾಗರ್

ಚಿತ್ರಗಳು : ಶ್ರಾವ್ಯ ಸಾಗರ್

ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ

ಊಟದ ಬಟ್ಟಲಿನಂಚಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ. ಘಮ್ನನ್ನುವ ಜೀರಿಗೆ ಪರಿಮಳ. ಮತ್ತೆ ಕೋಸಂಬರಿ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮಾವಿನ ಪರಿಮಳ ಇದೆಯಲ್ಲ ಎಂದು ನೋಡಿದರೆ, ಹೌದು. ನೆನೆಹಾಕಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆಯೊಂದಿಗೆ ಸುವಾಸಿತ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ತುರಿ ಬೆರೆತಿತ್ತು.

‘ಊಟಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿ ಇರುತ್ತೆ’ ಅಂದಿದ್ದರು. ರೊಟ್ಟಿಗೂ ಮೊದಲೇ ಬಿದ್ದ ಪಳದ್ಯ ನೋಡಿ, ‘ಬದನೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆಗಾಯಿಯೇ’ ಎಂದು ಕೇಳಿದೆ. ‘ಅಲ್ಲ, ಏನು ಅಂತ ಹೇಳಿ ನೋಡೋಣ’ ಎಂದು ಒಂದು ಸೌಟು ಸುರಿದರು. ನೋಡಿದರೆ, ಎಣ್ಣೆಗಾಯಿಯನ್ನು ಹೋಲುವ ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ.

ರೊಟ್ಟಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಇದ್ದಿರಲಿ ಎಂದು ಎಡಭಾಗಕ್ಕೆ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಕೆಂಪು ಗೊಜ್ಜು, ಮತ್ತೆ ಬಲಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಮಾವು ಗೊಜ್ಜು. ಊಟದ ಮೇಜಿನೆದುರು ಮತ್ತೆರಡು ಹೆಜ್ಜೆ ನಡೆದೆ. ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹೊಳೆ ಹೊಳೆವ ಚಿತ್ರಾನ್ನ. ಸುವಾಸಿತ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುರಿದು ಕಲಸಿದ್ದರು.

ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಚಿತ್ರಾನ್ನದ ಸವಿಯ ಮುಂದೆ ರೈಸ್ ಬಾತ್, ಪೈಡ್ ರೈಸುಗಳನ್ನು ನಿವಾಳಿಸಿ ಎಸೆಯಬೇಕು. ನಮ್ಮ ಕಡೆ ಈ ರೀತಿಯ ರೈಸ್ ಐಟಮ್‌ನ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಲು ಹಸಿ ಸಾಸಿವೆ ಇರುತ್ತೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿಯ ಮೊಸರುಗೊಜ್ಜು. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಟ್ಟಲು ಭರ್ತಿಯಾಗಿತ್ತು.

ಒಂದೆಡೆ ಕುಳಿತು ಮಾವಿನ ಸವಿರುಚಿ ಸವಿದು ತಟ್ಟೆ ಖಾಲಿ ಮಾಡಿ ಬಂದೆ. ಮುಂದಿನ ಸರದಿ ಹೋಳಿಗೆ ರಸಾಯನದ್ದು. ತಟ್ಟೆಯೆಗಲದ ಬೇಳೆ ಹೋಳಿಗೆ. ಅದರ ಮೇಲೆ ಘಮ್ನನ್ನುವ ತುಪ್ಪ,

ಬದಿಯಲ್ಲಿ ರಸಾಯನ.

ಮುಂದೆ ಅನ್ನದೊಡದ ಸರದಿ. ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಮಾವಿನದೇ ಮಂದನ ಗೊಜ್ಜು. ಅದರಲ್ಲೂ ಎರಡು ಬಗೆ. ಒಂದು ಹುಳಿ ಸಿಹಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಕಟ್ಟನೆ ಖಾರದ್ದು.

‘ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ, ಮಜಿಗೆ ಮೇಣಸು ಮುರಿದು ಕಲಸಿಕೊಂಡರೆ ಎರಡು ತುತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇಳಿದೀತು’ ಎನ್ನುವುದು ನಮ್ಮ ಸಾಗರದ ಕಡೆಯ ಮಾತು. ಇದಾದ ಬಳಿಕ ಜೀರಿಗೆ ಮಾವಿನ ತಂಬುಳಿ, ಅಪ್ಪೆ ಕಾಯಿ ನೀರುಗೊಜ್ಜು. ಇದನ್ನು ಅನ್ನದೊಡನೆ ಕಲಸಿ ತಿನ್ನಲಾಬಹುದು. ನೇರವಾಗಿ ಕುಡಿಯಲಾಬಹುದು. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಮೊಸರನ್ನ, ಜೊತೆಗೆ ಕಡಗಾಯಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ.

ಇದು ಸಾಗರದಲ್ಲಿ ಮೇ 9ರಂದು ನಡೆದ ಅಪರೂಪದ ‘ಜೀರಿಗೆ ಮಾವಿನ ಭೋಜನ’ದ ಅನುಭವ.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ರೂವಾರಿ ಸಾಗರ ಸಮೀಪದ ಕಲ್ಲೊಪ್ಪದ ಎ.ಸಿ. ಮಂಜುನಾಥ್. ಮೂರು ದಶಕಗಳಿಂದ ಮಿಡಿ ಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಕೆಲಸ. ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಸಾಗರ ತುಂಬಾನೇ ಫೇಮಸ್. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಳಸುವ ಅಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಜೀರಿಗೆ ಪರಿಮಳದ ಮಿಡಿಗಳಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಬಗೆ. ಸೀದಾ ಸಾದಾ ಅಪ್ಪೆ, ಹೊಳೆಸಾಲಿನದು. ಗುಂಡಗಿನದು, ಚಪ್ಪಟೆಯದ್ದು, ಮಾಡಿದ್ದು. ಕರಿ ಬಣ್ಣದ್ದು, ಬೆಳ್ಳನೆಯದು. ಮತ್ತೆ ತೊಟ್ಟು ಉದ್ದದ್ದು, ಬಣ್ಣದ್ದು. ತೊಟ್ಟು ಮುರಿದರೆ ಜಿಲ್ಲನೆ ಕಾರಂಜಿಯ ಕತೆ ಸೊನೆ ಹಾರುವಂತದ್ದು. ಬರೆದೆ ತೊಟ್ಟಕ್ಕುವ ಸೊನೆಯದ್ದು.

ಕಾಯಿ ಬಗೆದರೆ ಒಳಗಿನ ಬಂಡವಾಳ ಮತ್ತೆ

ಬೇರೆಬೇರೆಯೇ. ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿಯದ್ದು ಹೀಗೆ ಬಗೆದಷ್ಟೂ ಮುಗಿಯದೆ ಲೋಕ.

ಮಂಜಣ್ಣ ಈ ಮಾಮಿಡಿಯ ಮರ್ಮವನ್ನೆಲ್ಲ ಅರೆದು ಕುಡಿದವರು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಒಂದಲ್ಲದೆ ಮಾಮಿಡಿಯ ಇನ್ನೂ ದೊಡ್ಡ ಜಗತ್ತಿದೆ. ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗಳಿವೆ. ಅಪ್ಪೆ ಕಾಯಿಯ ವಿವಿಧ ವ್ಯಂಜನಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಸಿ ಉಣಬಡಿಸುವ ಈ ವಿಶೇಷ ಪ್ರಯತ್ನವೇ ಈ ಮಾವಿನ ಭೋಜನ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಹಳ್ಳಿ ಮನೆಗಳೆದು ಹೊಸದಲ್ಲ. ಮಾವಿನ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಮಾಮಿಡಿಯನ್ನು ಹೀಗೆ ಬಗೆಬಗೆಯಾಗಿ ಬಳಸೋದಾಗಲಿ, ಕಾರ್ಯದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮೂರು ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯ ಮಾಡುವುದಾಗಲೀ ಪರಿಚಿತವೇ. ಆದರೆ, ಊಟಕ್ಕೆ ಊಟವೇ ಮಾವು ಭೋಜನವಾಗಿ, ಅದನ್ನೇ ಹಬ್ಬವಾಗಿ ನಡೆಸುವುದು ತೀರಾ ಹೊಸ ಕಲ್ಪನೆ. ಅದು ಯಶಸ್ವಿಯೂ ಆಯಿತು; ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾವಿನ ಜಗತ್ತಿನ ಹೊಸ ಅನಾವರಣವೂ ಆಯಿತು.

ಸಾಗರದ ಮಿಡಿಮಾವು ಪ್ರಿಯರ ಸಂಘಟಿತ ಪ್ರಯತ್ನದಿಂದ ಸಾಗರದ ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿಗೇ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು (ಜಿಯೋಗ್ರಫಿಕಲ್ ಐಡೆಂಟಿಟಿ, ಜಿಐ) ದೊರೆತಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯ ಸಹಕಾರವೂ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು. ಮಿಡಿಮಾವು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಇದೆ. ವಿವಿಧ ತಳಿಯ ಜೀರಿಗೆ ಮಾವಿನ ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಆದರೆ ಉಳಿದೆಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಯಾ ಭೌಗೋಳಿಕ ಬೆಳೆಗಳು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಾದಷ್ಟು ವೇಗದಲ್ಲಿ ಸಾಗರದಲ್ಲಿ ಮಿಡಿಮಾವಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆಗಿಲ್ಲ. ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದೂ, ಜಿಐ ಕಿರೀಟ ಅಲಂಕರಿಸಿಯೂ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಜನ ಬಹಳ ಹಿಂದೆ ಉಳಿದಿದ್ದಾರೆ.

2007ರಲ್ಲಿ ಸಾಗರದಲ್ಲಿ ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಮಿಡಿಮಾವಿನ ಮೇಳ ನಡೆದಿತ್ತು. ಅದರ ನಂತರ ಹೀಗೊಂದು ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ ಗಂಭೀರ ಯತ್ನ ನಡೆಯಲು ಒಂದೂವರೆ ದಶಕಗಳೇ ಬೇಕಾಯಿತು! ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಜಣ್ಣನ ಜೀರಿಗೆ ಮಾವು

ಭೋಜನ ಒಂದು ಮೈಲಿಗಲ್ಲೇ.

ಮಂಜಣ್ಣ ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಇವರು ಕಸಿ ಮಿಡಿ ಮಾವು ಗಿಡ ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಚೆಗೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನೂ ಪ್ರವೇಶಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಿಡಿಮಾವಿಗೆ ಬರವಿದ್ದ ಕಳೆದ ವರ್ಷವೂ ತಮ್ಮಿಂದ ಗಿಡ ಖರೀದಿಸಿದ ಬೆಳೆಗಾರರನ್ನು ಜಾಲಾಡಿ ಅರ್ಧ ಟನ್ನಿನಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ಮಾರಿದ್ದರು.

ಈ ವರ್ಷ ಇದು ನಾಲ್ಕು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಗುರಿ ಅವರದು. ಮಿಡಿಮಾವು ಸಂಜೆಯಲ್ಲೇ ಎರಡೂಕಾಲು ಕ್ವಿಂಟಾಲು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ. ವಿಶಿಷ್ಟ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಮುಖಾಂತರ ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಬ್ರಾಂಡ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ತನಕ ಕೇಳಿ ಬಂದವರಿಗೆ ಅಥವಾ ಬಾಯಿ ಪ್ರಚಾರದಿಂದ ಅವರ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾರಾಟ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇನ್ನು ಮುಂದೆ 'ಎಂಆರ್ ಪಿಕ್ಲ್ಸ್' ಬ್ರಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ. ಅದಕ್ಕೆ ಜಿಐ ಮೊಹರೂ ಬೀಳಲಿದೆ. ಹಾಂ, ಎಂ ಎಂದರೆ ಮಂಜುನಾಥ್. ಆರ್ ಇನ್ಯಾರೂ ಅಲ್ಲ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯ ಇಲಾಖಾ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ, ಮಂಜಣ್ಣನ ಪತ್ನಿ ರಜನಿ ಅಕ್ಕ.

ಇಡೀ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಂಡಿಂಗಿನ ಔಪಚಾರಿಕತೆಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಮುಗಿಸಿದ್ದರು. ಬ್ರಾಂಡಿಂಗ್ ಎಲ್ಲ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೂ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಆಹಾರೋತ್ಪನ್ನಗಳ ರುಚಿಯ ಜತೆ ಶುಚಿತ್ವಕ್ಕೂ ಆದ್ಯತೆ ಕೊಡಬೇಕಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಉದ್ಯಮದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೂ ಒಂದು ತೃಪ್ತಿ ತರುತ್ತದೆ.

ವೇದಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಭೀರ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಪ್ರಸ್ತಾಪ ಆಯಿತು. ಮಾಮಿಡಿಯ ತವರು ಸಾಗರದ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಮಾಮಿಡಿಯ ಕೃಷಿ ಅಷ್ಟೊಂದು ಭರವಸೆದಾಯಕ ಆಗಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ, ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಒಂದೇ ರೀತಿ ಬೆಳೆ ಇಲ್ಲ. ಕೆಲವು ತೋಪುಗಳಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಬಹುಕಾಲವಾದರೂ ಫಲ ಶೂನ್ಯ ಆದದ್ದಿದೆ. ಆದರೆ ನೆರೆಯ ಶಿಕಾರಿಪುರದಲ್ಲಿ, ದೂರದ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್ ಕ್ಯಾಂಪಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಫಲಪ್ರದ ಆಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ? ತಪ್ಪಿದ್ದಲ್ಲಿ? ಪರಿಹರಿಸುವುದು ಹೇಗೆ ಎಂಬ ಅಧ್ಯಯನ ಆಗಬೇಕಿದೆ. ಅಳಿದುಳಿದ ಮಾಮಿಡಿಯ ತಳಿಗಳು ಸರ್ವನಾಶ ಆಗುವ ಮುನ್ನ ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಜಾಗೃತರಾಗಬೇಕಿದೆ.

ಕಾಸ್ತಾಡಿಯ ಅನಿಲ್ ಕುಮಾರ್ ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಾವಿನ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ತಳಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸಮಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಇವರಿಗೆ ಸನ್ಮಾನ ಮಾಡಿದರು. ಈ ಅಂಗೀಕಾರ ಹಲವರಿಗೆ ಹೊಸ ಉಮೇದು ತರಲೂಬಹುದು. ಮಂಜಣ್ಣ ತಂದಿರಿಸಿದ ಆರು ತಳಿಗಳ ಇನ್ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಗಿಡಗಳೂ ಅಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಆದವು.

ಪೇಟೆಯ ಹೆಚ್ಚು ಸ್ಥಳಾವಕಾಶವಿಲ್ಲದವರು ಕುಂಡದಲ್ಲೂ ಮಾವಿನ ಗಿಡ ಬೆಳೆಯಬಹುದು

ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೇಳೂರು ಸುಬ್ಬಣ್ಣ. ಇವರು ನಮ್ಮ ಭಾಗದ ಮಿಡಿ ಮಾವಿನ ತೋಧನೆ, ಬಳಕೆಯ ಪಿತಾಮಹ. ತಮ್ಮ ಅನುಭವದ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ಅವರು ಈ ಸಲಹೆ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈಗ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೆಲವು ಆಸಕ್ತರೂ ಕುಂಡದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲು ಗಿಡ ಒಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮಾವಿನ ಭೋಜನ ಸವಿದ ಬೆಂಗಳೂರುವಾಸಿ

ಹತ್ತು ಹಲವು ಮಾತು. ರೆಸಿಪಿಗಳ ಗುಣಗಾನ, ವಿಮರ್ಶೆ. 'ಹಳ್ಳಿಗರಿಗೆ ಈ ಖಾದ್ಯ ಹೆಚ್ಚು ಹೊಸತಲ್ಲ, ಪೇಟೆವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಕುತೂಹಲ' ಎಂದರೂ, ರುಚಿ ನೋಡಿ ಓಡಿದವರು ಮನೆ ಮಂದಿಯನ್ನು ಗೆಳೆಯರನ್ನು ಕರೆ ತರುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಅಳುಕು ಅನುಮಾನದಿಂದ ಐನೂರು ಜನಕ್ಕೆ ಸಾಕಾಗುವಷ್ಟು

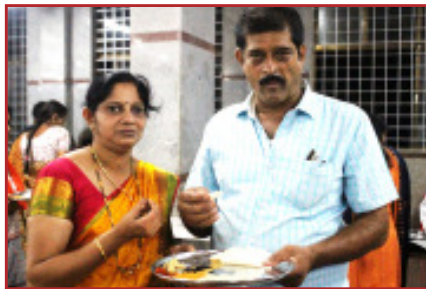


ಊಟ ಸವಿದವರು ಐನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿ

ಟಿ.ವಿ. ಶ್ರೀಕಾಂತ ಶೆಣೈ "ನಿಮಗೆ ಸಾಗರಿಕರಿಗೆ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಎಂದನ್ನಿಸದು. ಇದೇ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನೀವು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಬಂದು ನಡೆಸಿ. ದೊಡ್ಡ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ" ಎಂದರು. ಬೆಂಗಳೂರು ಅಂತಲ್ಲ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಖಯಾಲಿ ಇರುವ ಎಲ್ಲ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಧರದ ಮೇಳ ನಡೆದರೆ ಮಿಡಿಮಾವಿನ ಅರಿವು ಹಬ್ಬಿತು.

ಮುನ್ನೂರು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದ ಕಣ್ಣೂರಿನಿಂದ ಕಾರು ಓಡಿಸಿ ಬಂದವರು ಉಮ್ಮರ್ ಮಾಷ್ಟು ಮತ್ತವರ ಗೆಳೆಯರು. ಅಪ್ಪೆ ಮಿಡಿ ಕಸಿ ಗಿಡ ಒಯ್ಯುವುದು ಅವರ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿತ್ತು. "ಊಟದ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಆಸಕ್ತಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಈ ಔತಣ ವೈವಿಧ್ಯ ಬಹಳ ಖುಷಿಯಾಯಿತು. ಇವು ಹೆಚ್ಚಿನವೂ ನಮಗೆ ಹೊಸ ರುಚಿಗಳೇ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಉಮ್ಮರ್ ಮಾಷ್ಟು.

ಊಟದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಭೋಜನ ಸವಿಯುವವರಲ್ಲಿ



ಅತಿಥೇಯ ದಂಪತಿ : ರಜನಿ - ಮಂಜುನಾಥ್

ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಸಿದ್ದರು. ಉಂಡವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಐನೂರ ಐವತ್ತು ದಾಟಿದೆ ಎಂದು ಮಂಜಣ್ಣ ಲೆಕ್ಕ ಕೊಟ್ಟರು. 'ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಮಾಡಿ, ನಮ್ಮೂರಿಗೂ ಬಂದು ಮಾಡಿ' ಎಂಬ ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟವರು ಹಲವು ಜನ.

ಮಂಜಣ್ಣ ಈಗ ಫುಲ್ ಖುಷ್. ಮುಂದೆಯೂ ಇಂತಹ ಸವಿ ಮಾವಿನ ಸವಿ ಸಂಜೆ ನಡೆಸುವ ಉಮೇದು ಅವರದು. ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿಯ ತಳಿವೈವಿಧ್ಯ, ರುಚಿವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ಬಾಯಿಮಾತಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿ ಗುಣವಿಲ್ಲ. ಮಾಡಿ ಉಣಿಸಿದರೆ ನೆನಪೂ ಉಳಿದೀತು. ತಳಿಗಳೂ!

ಒಂದು ಅಂದಾಜಿನ ಪ್ರಕಾರ ಮಲೆನಾಡಿನ ಅಪ್ಪೆಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ವ್ಯವಹಾರ ಸುಮಾರು ನಾನೂರು ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಇದು ಯಾವ ಲೆಕ್ಕದ್ದೂ ಅಲ್ಲ. ಮಾಮಿಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯ ಹಾಟ್‌ಸ್ಟಾಟ್ ಆದ ಸಾಗರ, ರಿಪ್ಲಸ್‌ಪೇಟೆ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಶಿರಾಳಕೊಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅಧಿಕೃತ ಮೊಹರಿರುವ ನಾಲ್ಕೇ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿಗಳಿವೆ. ಇದರ ಹತ್ತು ಪಟ್ಟು ಮೀರುವ, ಸಾಗರದಿಂದ ಸಾಗರದಾಚೆಗೂ ವಿಸ್ತರಣೆ ಮಾಡುವ ಅವಕಾಶಗಳು ಸಾಕಷ್ಟಿವೆ.

ಮಾವು ಬೆಳೆಗಾರರು, ಉದ್ಯಮದಾರರು, ಇಲಾಖೆ ಹಾಗೂ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಕೃಷಿ ವಿವಿಗಳು ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿದೆ. ಆಗ ಈ 'ಲೋಕಲ್ ಫಾರ್ ಪೋಕಲ್' ಸ್ಲೋಗನ್ನಿಗೆ ಬೆಲೆ ಬಂದೀತು.

ಎ.ಸಿ. ಮಂಜುನಾಥ್ - 94804 66875

“ಫೈರ್ ಬಂದಿದೆ. ಯಾವುದೇ ಉದ್ಯೋಗ ಸಿಗದಿದ್ದರೂ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಲುನ್ನು ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಬದುಕಬಹುದು.” ಇಬ್ಬರು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಮಾತಿದು. ಇಬ್ಬರೂ ಬಂಟ್ವಾಳ ತಾಲೂಕಿನ ಕರೋಪಾಡಿ ಗ್ರಾಮದ ವಿಜಯದ್ವಂದವರು.

ಪ್ರಜ್ವಲ್ ಡಿ'ಸೋಜ ಪದವಿ ಮುಗಿಸಿ, ಬಿ.ಎಡ್. ಕಲಿಕೆಯ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ರೋಸ್ಟನ್ ಮೊಂತರೋ ಎರಡನೇ ವರುಷದ ಬಿ.ಕಾಂ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ. ಇವರ ಹಿರಿಯರು ಕೃಷಿಕರು. ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಮ್ಮದೇ ಮರದಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು ತೆಂಗು ಕೊಯಿದ ಅನುಭವವಷ್ಟೇ.

ಕಳೆದ ಜನವರಿಯಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಮರ ಏರುವ ತರಬೇತಿ. ಪ್ರಜ್ವಲ್ ಮತ್ತು ರೋಸ್ಟನ್ ಭಾಗಿ. ಥಿಯರಿ ಜತೆಗೆ ಉಪಕರಣ ಮೂಲಕ ಮರ ಏರುವ ಪ್ರಾಕ್ಟಿಕಲ್ ಕಲಿಕೆ. ಶಿಬಿರ ಮುಗಿದು ಹಿಂತಿರುಗುವಾಗ ಉಚಿತ ಸಲಕರಣೆ.

“ರೋಸ್ಟನ್ ಒತ್ತಾಯದಂತೆ ಒಲ್ಲದ ಮನಸ್ಸಿನಿಂದ ಶಿಬಿರದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದೆ. ಈಗ ಅನ್ನಿಸ್ತದೆ, ಭಾಗವಹಿಸದಿದ್ದರೆ ಬದುಕಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಲಿಕಾ ಅವಕಾಶ ಮಿಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪ್ರಜ್ವಲ್.

ಮೊದಲಿಗೆ ಪರಿಚಿತ ಕೃಷಿಕರ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು. ಅರ್ಧ ದಿವಸ. ತಲಾ ಹನ್ನೊಂದು ಮರ ಏರಿದ್ದರು. “ಆರಂಭದ ದಿವಸ ತುಂಬಾ ಮುಜುಗರವಾಯಿತು. ಕಲಿಯುವ ಹುಡುಗರು ಎಂದು ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟಿದರು. ಈಗ 30 - 35 ಮರಗಳನ್ನು ಏರಬಲ್ಲೆವು” ಎನ್ನಲು ರೋಸ್ಟನ್‌ಗೆ ಹರ್ಷ.

ಮರ ಏರುವ ಕಾಯಕವು ಅಲ್ಲಿಲ್ಲ ಬಾಯಿಮಾತಿನ ಮೂಲಕ ಪ್ರಚಾರವಾಯಿತು. ಶನಿವಾರ, ರವಿವಾರ, ರಜಾ ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು. ಮರಕ್ಕೆ ಐವತ್ತು ರೂಪಾಯಿ. ಶುರುವಿಗೆ ನಲವತ್ತು ರೂಪಾಯಿಯಂತೆ ತೆಕ್ಕೊಂಡರು. ನಂತರ ಕೃಷಿಕರೇ “ನಲವತ್ತು ಕಡಿಮೆಯಾಯಿತು, ಐವತ್ತು ತೆಕ್ಕೊಳ್ಳಿ” ಅಂದರಂತೆ. “ತುಂಬಾ ಎತ್ತರದ ಹಾಗೂ ಡೊಂಕು



ರೋಸ್ಟನ್



ಪ್ರಜ್ವಲ್

ಈ ಸ್ನೇಹಿತರ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಲು ಕಾಯಕ ಆರಂಭದ ಮೆಟ್ಟಿಲಷ್ಟೇ. ಮುಂದೆ ಇವರು ಈ ಕಾಯಕವನ್ನು ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಿಲ್ಲ.



ಇಲ್ಲದ್ದಾರೆ, ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಕೊಯ್ಲುಗಾರರು

ಇರುವ ಮರಗಳನ್ನು ಏರಲು ತ್ರಾಸ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಮರಗಳನ್ನು ಸಲೀಸಾಗಿ ಏರುತ್ತಿದ್ದೇವೆ.”

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಏಳೂವರೆಗೆ ತೋಟಕ್ಕೆ ಹಾಜರ್. ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ವರೆಗೆ ಕೆಲಸ. ಮರ ಏರಿದಾಗ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಯುವುದಲ್ಲದೆ, ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಒಣ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳನ್ನು ಶುಚಿ

“ನಮ್ಮ ಊರಲ್ಲಿ ಉಪಕರಣದ ಸಹಾಯದಿಂದ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಯುವ ಕೆಲಸ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ತಳೆಯ ಮೂಲಕ ಏರುವ ಒಬ್ಬರು ಅನುಭವಿ ಹಿರಿಯರಿದ್ದಾರೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಕೊಯ್ಲುಗಾರರ ಸಂಖ್ಯೆ ತೀರ ಕಡಿಮೆಯಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಖಂಡಿತಾ ತುಂಬ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

“ನಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಲು ಬೇರೆಯವರು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಅವರನ್ನು ಕಾಯುವುದಿಲ್ಲ. ನಾನೇ ಕೊಯ್ಲುತ್ತೇನೆ. ಮನೆಯವರ ಬೆಂಬಲವಿದೆ.” ರೋಸ್ಟನ್ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಸ್ನೇಹಿತರ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಲು ಕಾಯಕ ಆರಂಭದ ಮೆಟ್ಟಿಲಷ್ಟೇ. ಮುಂದೆ ಇವರು ಈ ಕಾಯಕವನ್ನು ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯವಿಲ್ಲ. ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ದಿಸೆಯಲ್ಲೇ ಈ ಆಸಕ್ತಿ ಮೂಡಿರುವುದು ಆಶಾದಾಯಕ.

ಪ್ರಜ್ವಲ್ - 91089 68463

ರೋಸ್ಟನ್ - 89510 52487

(ಸುಳಿವು : ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್ ಕಡಂಬಿಲ)

ಎಳೆಯರಿಗೆ ಸ್ವಾಗತ

ಈ ಯುವಕರಲ್ಲಿ ಉತ್ಸಾಹವಿದೆ. ಕಲಿಯುವ ಹಂಬಲವಿದೆ. ಮರದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಎಳೆಯದು ಮತ್ತು ಬಲಿತ ಕಾಯಿಗಳ ಪರಿಚಯ ಮಾಡುತ್ತಾ ರೂಢಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ತಪ್ಪನ್ನು ತಿದ್ದಿಕೊಳ್ಳುವ ಮನಃಸ್ಥಿತಿಯಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಈ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನೇ ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿಸಿದರೆ ಅವರು ಗೆಲ್ಲಬಲ್ಲರು. ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೊಯ್ಲುಗಾರರ ಅಭಾವದ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಹೊಸಬರನ್ನು ರೂಪಿಸುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಜ್ವಲ್ ಮತ್ತು ರೋಸ್ಟನ್ ಅವರ ತೆಂಗು ಕೊಯ್ಲು ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಆಭಿನಂದಿಸಲೇಬೇಕು.

- ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್ ಕಡಂಬಿಲ

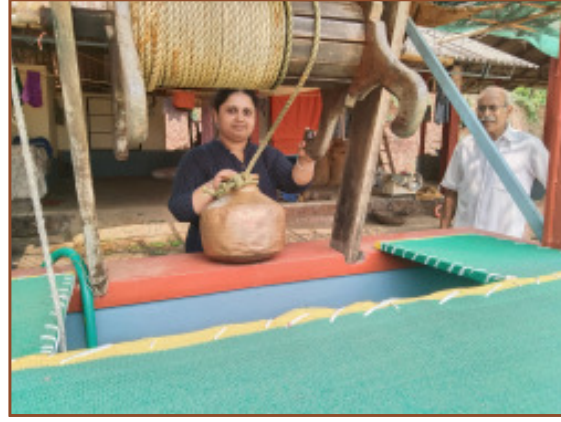
ಕಾರಣ

ಗೊಳಿಸುವುದು ಕೆವಿಕೆ ಮಾಡಿದ ಪಾಠ. “ನಮ್ಮ ಈಗಿನ ಅಲ್ಪ ಸಂಪಾದನೆಯು ಕಾಲೇಜು ಕಲಿಕೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮುಂದಿನ ಒಂದೆರಡು ತಿಂಗಳು ಹೇಗೂ ರಜೆ. ಪೂರ್ಣಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲಿನಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪ್ರಜ್ವಲ್.

ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂವತ್ತು ಮರವೆಂದರೂ ಒಂದೂವರೆ ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿ. ತಿಂಗಳಿಗೆ ನಲವತ್ತೈದು ಸಾವಿರ ಆಯಿತು. ಎಲ್ಲಾ ಸರಿಹೋದರೆ ಮುಂದೆ ಇದನ್ನೇ ಕಾಯಕವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡುವ ಯೋಚನೆ ಇಬ್ಬರಲ್ಲೂ ಇದೆ. ಇಬ್ಬರೂ ಜತೆಯಾಗಿ ಸ್ಕೂಟಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.



ಸೋಸು ಟ್ಯಾಂಕಿಗಳು



ಬಾವಿಗೆ ಪಂಪ್ ಅಳವಡಿಕೆ ಇದೆ.
ಆದರೆ ಕೊಡಪಾನದಿಂದ ನೀರತ್ತಿಯೇ ಬಳಕೆ

ಹತ್ತೊಂಭತ್ತು
ವರುಷವಾಯಿತು.
ಕುಡಿಯುವ
ನೀರಿಗೆ ಬರವಿಲ್ಲ

“2000 ಇಸವಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಮನೆ ಕಟ್ಟುವಾಗ ಸನಿಹ ಬಾವಿಯನ್ನು ತೋಡಿಸಿದೆ. ನಲವತ್ತೆರಡು ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಸಿಕ್ಕಿದ ಸಂತೋಷ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಪೂರ್ತಿ ಡ್ರೈ ಬಾವಿಯೊಳಗೆ ಚಾಪೆ ಹಾಸಿ ನಿಧಿಸಬಹುದಿತ್ತು!”

ಮತ್ತೊಂದು ತಾಲೂಕಿನ ಪೆರ್ಲಂಪಾಡಿಯ ಎಕ್ಕಡ್ಡ ಗಣಪತಿ ಭಟ್ಟರು ಎರಡು ದಶಕದ ಹಿಂದಿನ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸುತ್ತಾ, “ಮಳೆಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿಕೊಂಡದ್ದರಿಂದ ಈಗ ಕುಡಿ ನೀರಿಗೆ ತತ್ತಾರವಿಲ್ಲ. ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲೂ ನೀರು” ಖುಷಿಯನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಂಡರು.

ಹೊಸ ಮನೆ ಕಟ್ಟಿದ ಎರಡು ವರುಷ ನೀರಿಗೆ ತೊಂದರೆಯಾಗಿತ್ತು. ಮನೆ ವಾರ್ತೆಗೆ ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಯ ನೀರಿನ ಬಳಕೆ. “ನೀವ್ಯಾಕೆ ಮಳೆ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಬಾರದು? ಮಳೆ ನೀರನ್ನು ಬಾವಿಗೆ ಪೂರಣ ಮಾಡಿ ಎಂಬ ಸಲಹೆ ನೀಡಿದವರು ಜಲ ತಜ್ಞ ಶ್ರೀ ಪಡೆಯವರು” ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಸೂರಿನ ನೀರು ಎರಡು ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೋಸಿಕೊಂಡು ಬಾವಿ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಬಾವಿಯ ಪಕ್ಕ ಎರಡು ಚಿಕ್ಕ ಟ್ಯಾಂಕಿಗಳು. ಒಂದರಲ್ಲಿ ಇದ್ದಿಲು. ಮತ್ತೊಂದರಲ್ಲಿ ಜಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮರಳು. ಸೂರಿನ ನೀರು ಪೈಪ್ ಜಾಲ ಮೂಲಕ ಜಲ್ಲಿಯಿರುವ ಟ್ಯಾಂಕಿಗೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಸೋಸಿಕೊಂಡು ಇದ್ದಿಲಿನ ಟ್ಯಾಂಕಿಗೆ ಹರಿದು ಅಲ್ಲಿಯೂ ಸೋಸಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಬಾವಿ ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಮೊದಲ ಐದಾರು ಮಳೆಯ ನೀರನ್ನು ಹೊರ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. “ಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಹಕ್ಕಿಯ ಹಿಕ್ಕೆ, ಮಣ್ಣು, ಹೊಯಿಗೆ, ತರಗೆಲೆ.. ಮೊದಲಾದವುಗಳು ಇರುವುದು ಸಹಜ. ಅವೆಲ್ಲಾ ಮಳೆಯ ನೀರಿಗೆ ತೊಳೆದು ಹೋದ ಬಳಿಕ ಸೋಸಿ ಬಾವಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತೇನೆ. ಹತ್ತೊಂಭತ್ತು ವರುಷವಾಯಿತು. ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿಗೆ ಬರವಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಇಷ್ಟು ವರುಷಗಳಲ್ಲಿ ಇದ್ದಿಲನ್ನು ಎರಡು ಬಾರಿ ಬದಲಾಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮರಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಪ್ರತಿವರುಷ ಬದಲಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಬಾವಿಗೆ ಜೋಡಿಸಿದ ಪಂಪ್ ಜಾಲೂ ಆಗುವುದು ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಕೊಡಪಾನದಲ್ಲಿ ಎತ್ತಿ ಬಳಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

ಬಾವಿಗೆ ಜಲ ಪೂರಣ ಸದಾ ಕುಡಿ ನೀರು

● ನಾ. ಕಾರಂತ

ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಬಾವಿಯ ನೀರು ಅಡುಗೆಗೆ, ಕುಡಿಯಲು ಮಾತ್ರ. ಮನೆಯ ಹಿಂಬದಿಯಲ್ಲಿ ಎತ್ತರದಲ್ಲಿರುವ ಟ್ಯಾಂಕಿಯ ನೀರು ಕೃಷಿ ಕೆಲಸಗಳಿಗಾಗಿ ಬಳಕೆ.

90 X 70 X 10 ಅಡಿ ಅಳತೆಯ ಟ್ಯಾಂಕಿ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಯಿಂದ ಪಂಪ್ ಮೂಲಕ ನೀರೆತ್ತಿ ತುಂಬಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿಂದ ಗ್ರಾವಿಟಿ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ನೀರು ಅಡಿಕೆ ತೋಟ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗೆ ರಜೆ. ಆಗ ಟ್ಯಾಂಕಿಯಲ್ಲಿ

ಸಂಗ್ರಹವಾದ ಮಳೆ ನೀರನ್ನು ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗೆ ಮರುಪೂರಣ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

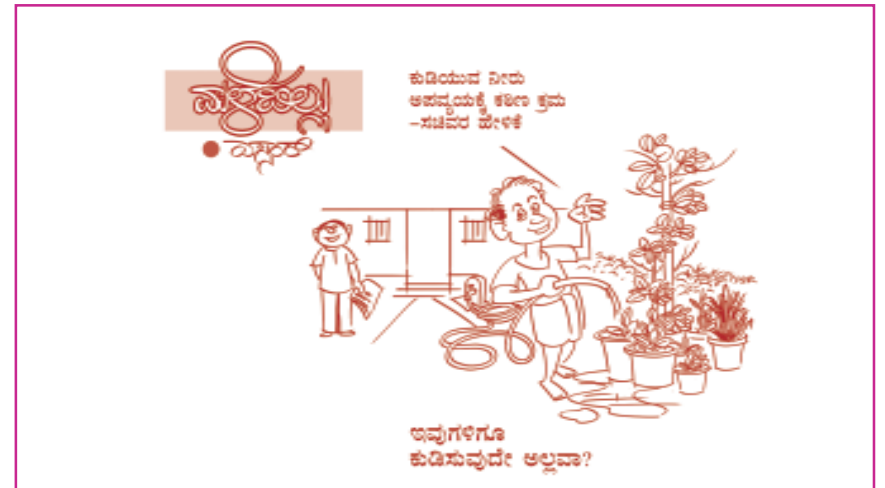
“ಕೆರೆ ವಿಶಾಲವಾಗಿದೆ. ಮಳೆ ನೀರು



ತುಂಬಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಳೆ ಬರುವಾಗ ಮಾತ್ರ ಮಳೆ ಕೊಯ್ಲು ಅಲ್ಲ. ಮಳೆ ಬಾರದೆ ಎರಡು ದಿನವಾದರೂ ಟ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ನೀರು ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗೆ ಮರುಪೂರಣವಾಗುತ್ತಲೇ ಇರುತ್ತದೆ.” ಎಂದು ಕಣ್ಣು ಮಿಟುಕಿಸಿದರು.

ಗಣಪತಿ ಭಟ್ಟರಿಗೆ ನೀರಿನ ಮಿತವಾದ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಎಚ್ಚರವಿದೆ.

ಗಣಪತಿ ಭಟ್ : 94800 15734



ಕೃಷಿಕರಿಗೆ, ಅದರಲ್ಲೂ ಸಾವಯವದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವವರಿಗೆ ಸದಾ ಪ್ರತ್ಯಾರ್ಥಕವಾಗಿ ಕಾಡುವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಇ-ವೇದಿಕೆಯೊಂದರ ವಿವರ ಇಲ್ಲಿದೆ.



ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಮಿಷಿ ವೃದ್ಧಿಸಿದ ಜೀವಭೂಮಿ <https://jivabhumi.com>

“ಮೊದಲು ತಾರಸಿ ಕೃಷಿ ಬಗ್ಗೆ ಗಾರ್ಡನ್ ಸಿಟಿ ಫಾರ್ಮ್ಸ್ ಎನ್ನುವ ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಜೊತೆಗೂಡಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ರೈತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿದ್ದೆವು. ಜನರಿಗೆ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕೊಳ್ಳಲು ಉತ್ತಮ ಮತ್ತು ಆಸಕ್ತಿಯಿತ್ತು. ಆದರೆ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಕೃಷಿಕ ಸಂಪರ್ಕ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಜೀವಭೂಮಿ ಅಂತರ್ಜಾಲ ವೇದಿಕೆಯನ್ನು 2016ರಲ್ಲಿ ಶುರುಮಾಡಿದೆವು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅನಿಲ್ ನಾಡಿಗ್.

ರೈತರಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಲುಪಿಸುವ ಇ-ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜಾಲತಾಣಗಳು - ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಕನೆಕ್ಟ್ ಫಾರ್ಮ್, ಬಂಟ್ವಾಳದ ಲೋಕಲ್ ಫಾರ್ಮ್ಸ್, ಗುಲ್ಬರ್ಗಾದ ಮೇರಾ ಕಿಸಾನ್, ಸಾಗರದ ರಾ ಗ್ರಾನೂಲ್ಸ್ ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿಯ ಫೈರ್‌ಬಾಕ್ಸ್ ಹೀಗೆ ಹಲವಿವೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ತಲುಪಿಸುವ ಸುಭಿಕ್ಷ ಎಫ್‌ಟಿಸಿ, ಸಹಜ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಇ-ವೇದಿಕೆಗಳು ಈ ಅಂಕಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಾಗಿದ್ದವು. ಇದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಲುಪಿಸುವ ಅಂತರ್ಜಾಲ ವೇದಿಕೆ ಜೀವಭೂಮಿ.

ಈ ಜಾಲತಾಣದ ಸಂಸ್ಥಾಪಕರು ಅನಿಲ್ ನಾಡಿಗ್(45) ಮತ್ತು ಶ್ರೀವತ್ಸ ಎಸ್ ರಾವ್ (45). ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಮೂಲದ ಅನಿಲ್‌ರಿಗೆ ಇನ್ಫೋಸಿಸ್, ಬ್ರಿಟೀಷ್ ಟೆಲಿಕಾಂ ಮುಂತಾದ ಕಂಪೆನಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ ಅನುಭವ. ತುರುವೇಕೆರೆ ಮೂಲದ ಶ್ರೀವತ್ಸ ಬಾಷ್ ಕಂಪೆನಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಿಬ್ಬರು ಬ್ಲಾಕ್‌ಚೈನ್ ತಂತ್ರಾಧಾರಿತ ಸೇವೆಯನ್ನು (ಉತ್ಪನ್ನವೊಂದರ ಪೂರೈಕೆಯ ಎಲ್ಲ ಹಂತಗಳ ವಿವರ ದಾಖಲಿಸಲನುವಾಗುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ) ಒದಗಿಸುವ ಟ್ರೇಸೆಕ್ಸ್ ಟೆಕ್ನಾಲಜೀಸ್ ಕಂಪೆನಿಯನ್ನೂ ಹುಟ್ಟುಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. ಮುಂದೆಂದಾದರೂ ಕೃಷಿಗೆ ಆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಅನುಕೂಲದ ಬಗ್ಗೆ ಬರೆಯುವೆ.



ಅನಿಲ್ ನಾಡಿಗ್ (ಎಡ), ಶ್ರೀವತ್ಸ ಎಸ್.ರಾವ್

ಜೀವಭೂಮಿ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯ ಉತ್ಪನ್ನ, ಬೇಳೆಕಾಳು, ಧಾನ್ಯ, ಸಾಂಬಾರ ಪದಾರ್ಥ, ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಖಾದ್ಯತೈಲ, ತೃಣಧಾನ್ಯ, ಒಣಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣು, ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ಮಾರ್ಜಕ ಇತ್ಯಾದಿ ಇನ್ನೂರೈವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಲಭ್ಯ. ಕೆಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಅವು ಯಾರಿಂದ ಪೂರೈಕೆಯಾಗಿದೆ, ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬೆಲ್ಲ ಮಾಹಿತಿ ಇದೆ. ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಭಾಗೀದಾರಿ ಖಾತ್ರಿ ಪದ್ಧತಿ (ಪಿಜಿಎಸ್) ಹಾಗೂ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ (ಎನ್‌ಪಿಒಪಿ) ಸಾವಯವ ದೃಢೀಕರಣವಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನಂಬಿಕೆ ಮೂಡಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಕೆಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಜೀವಭೂಮಿಯದ್ದೇ ದೃಢೀಕರಣವಿದೆ.

ದೇಶಾದ್ಯಂತ 2000ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ರೈತರು ಹಾಗೂ ಹತ್ತು - ಹದಿನೈದು ಕೃಷಿಕ ಸಹಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಜೀವಭೂಮಿಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುತ್ತಿರುವ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ಶಂಕರ ಲಂಗಟಿ ‘ಜೀವಭೂಮಿಯಿಂದಾಗಿ ನಾವು ಹಿಂದೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ದರ ಸಿಕ್ಕಿದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಜೀವಭೂಮಿಯ ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲೊಬ್ಬರಾದ ಸಂಧ್ಯಾ ದೀಪಕ್ ‘ನಾನು ಜೀವಭೂಮಿಯ ಬಹುತೇಕ ಎಲ್ಲ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿದ್ದೇನೆ. ಸಾವಯವದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರುಚಿ ತೃಪ್ತಿ ತಂದಿದೆ’ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.



● ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ
99022 73468

‘ನಾವು ದೇಶಾದ್ಯಂತ ಹತ್ತು ರಾಜ್ಯಗಳ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಗಾಂ, ಹಾಸನ ಭಾಗಗಳ ರೈತರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇವನ್ನು ನಮ್ಮ ಬ್ರಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ನಮ್ಮ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಅವೆಜಾನ್ ಜಾಲತಾಣ ದಲ್ಲೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತೇವೆ. ಬೇರೆಡೆಗೆ ಕೊರಿಯರ್ ಮೂಲಕವೂ ಕಳಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಬಾಗಿಲಿಗೆ ತಲುಪಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನ ಗಳನ್ನು ಕೊಳ್ಳುವ ಹೊಣೆ ಹೊತ್ತಿರುವ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಅಜಯ್.

ಜೀವಭೂಮಿ ಸಂಸ್ಥೆಯಿರುವುದು ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ. ಹದಿನೈದು ಜನರ ತಂಡ. “ನಮ್ಮದು ಸಾಮಾಜಿಕ ಬದ್ಧತೆ ಇರುವ ಲಾಭೋದ್ದೇಶದ ಕಂಪೆನಿ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದಕ್ಕಿಂತ 15 - 20% ಜಾಸ್ತಿ ದರವನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತೇವೆ. ನಾವು ಅದೇ ರೈತರಿಂದ ಪ್ರತೀ ವರ್ಷ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತರಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ನಮ್ಮ ಅವರ ಸಂಬಂಧ ಗಾಢ. ಅವರಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನೂ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಕೊಡುತ್ತೇವೆ.” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅನಿಲ್. “ಆಸಕ್ತ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವಿವರದೊಟ್ಟಿಗೆ ನಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು”.

ಅಂತರ್ಜಾಲದಲ್ಲಿ ಇದೇ ಉದ್ದೇಶದ ಹಲವು ಜಾಲತಾಣಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಜಾಸ್ತಿ ಅನಿಸುವುದಿಲ್ಲವಾ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ‘ಸ್ಪರ್ಧೆಯಿದ್ದಷ್ಟೂ ಆರೋಗ್ಯಕರ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಸಿಗುತ್ತದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅನಿಲ್.

2017ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿಯವರು ಕೃಷಿರಿಗಂದ ಬದಲಾವಣೆಗೋಸ್ಕರ ಸಲಹೆ ನೀಡಲು ದೇಶಾದ್ಯಂತ ಗುರುತಿಸಿದ ‘ಜಾಂಪಿಯನ್ಸ್ ಆಫ್ ಚೇಂಜ್’ ಸ್ಪಾರ್ಟ್ ಗುಂಪುಗಳಲ್ಲಿ ಜೀವಭೂಮಿಯೂ ಒಂದಾಗಿತ್ತು. ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಹೆಮ್ಮೆಯ ವಿಚಾರ.

ಬಹಳ ಆಳವಾಗಿ ಯೋಚಿಸಿ ಈ ರೀತಿಯ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿರಬೇಕಾದ ವಿವರಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೂ ವಿವರ ಸಮರ್ಪಕ. ಆಕರ್ಷಕ ವಿನ್ಯಾಸ. ಮಾಹಿತಿ ವರ್ಗೀಕರಣ ತೃಪ್ತಿಕರ. ಗ್ರಾಹಕಸ್ನೇಹಿ. ಇ-ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜಾಲತಾಣ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ ತಾಣವಿದು.

ಫೋಟೋ ಕೃಪೆ : ಅಂತರ್ಜಾಲ



ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಭೇದಗಳಲ್ಲಿ Artocarpus ಕುಟುಂಬವೂ ಒಂದು. ಅಂದರೆ ಹಲಸು, ಹೆಬ್ಬಲಸು, ದೀವಿ ಹಲಸು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ವಿಶೇಷವಾದ ಆರೈಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಈ ಕುಟುಂಬದ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಬೋರ್ನಿಯೋ ಮೂಲದ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ದೀವಿ ಹಲಸಿನಷ್ಟು ದೊಡ್ಡದಿರುವ ವಿಶೇಷ ಹಣ್ಣು 'ಪಿಂಗಾನ್'. ಕಾಣಲು ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಮರಗಳಂತಿರುವ ಇವುಗಳು ಬಹಳ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯಬಲ್ಲವು. ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಮರಗಳ ಎಲೆಗಳಂತೆಯೆ ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ದೊರಗು ರೋಮಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಅಂಗೈ ಅಗಲದ ಒಳಮಂಡಚಿದ ಎಲೆಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಕಾಂಡಗಳು ಎಳೆಯದರಲ್ಲಿ ಮೃದುವಾಗಿದ್ದರೂ ಬಲಿತಾಗ ಒರಟು ನಾರಿನಿಂದ

ಪಿಂಗಾನ್



ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ.

ಬೋರ್ನಿಯೋದ ಸಾರಾವಾಕ್ ಪ್ರದೇಶದ ಈ ಪಿಂಗಾನ್ ಹಣ್ಣಿನ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರು Artocarpus sarawakensis ಎಂದು. ಈಗಾಗಲೇ ತಿಳಿಸಿರುವಂತೆ ದೀವಿ ಹಲಸಿನ (Bread fruit) ಗಾತ್ರದ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಒಳಗಿನ ಎಸಳುಗಳು ಕೂಡಾ ಹೆಬ್ಬಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತೊಳೆಗಳಂತೆಯೇ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಒತ್ತೊತ್ತಾಗಿ ಜೋಡಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಬಾಯೊಳಗೆ ಇಟ್ಟು ತಕ್ಷಣ ಕರಗಿಬಿಡುವಷ್ಟು ಮೃದುವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಡಿಸಲು ಹಲಸಿನ



85

● ಅನಿಲ್ ಬಳಂಜ

anilbalanja@gmail.com

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತ್ರಾಸದಾಯಕವಾಗಿರದೆ ಬೆರಳುಗಳಿಂದಲೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬಿಡಿಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.

ಬೀಜದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ನೆರಳು ನೀಡಬೇಕಿದ್ದು ದೊಡ್ಡ ಮರಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಸುಡು ಬಿಸಿಲನ್ನೂ ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವು. ಗಿಡಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ ಬೀಜಗಳಿಂದ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಕಸಿ ವಿಧಾನದ ಮೂಲಕವೂ ಮಾಡಿ ಶೀಘ್ರವಾಗಿ ಫಲವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಅನಿಲ್ ದೇಶವಿದೇಶಗಳ ಹೊಸಹೊಸ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಬೆಳೆಸುವ ಆಸಕ್ತಿಯ ಕೃಷಿಕ. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ಓದುಗರ ಬೀಜ, ಗಿಡಗಳ ಕೋರಿಕೆ ಪೂರೈಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಲಾರದು ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಚಂದಾ ಪಾವತಿಯ ಮೂರು ಆಯ್ಕೆಗಳು

ಆಯ್ಕೆ 1

ನಮ್ಮ ಜಾಲತಾಣದ (www. adikepatrike.com) ಮೂಲಕ ನೇರವಾಗಿ ಚಂದಾ ಬುಕ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಚಂದಾ ವಿವರ:

₹ 275 (ವಾರ್ಷಿಕ)

₹ 800 (ತ್ರಿವಾರ್ಷಿಕ)

₹ 1,300 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)



ಆಯ್ಕೆ 3

ಕೆನರಾ ಬ್ಯಾಂಕ್, ಮತ್ತೂರು ಶಾಖೆ, (ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆ) ಉಳಿತಾಯ ಖಾತೆ ನಂ: 0615101082277 (IFSC - CNRB 0000615)ಕ್ಕೆ 'ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ' ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ನೆಫ್ಟ್ ಮೂಲಕವೂ ಚಂದಾ ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

ಆಯ್ಕೆ 2

ನಿಮ್ಮ ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನಿನಲ್ಲಿ ಗೂಗಲ್ ಪೇ, ಫೋನ್ ಪೇ, ಪೆಟಿಎಂ, ಭೀಮ್ ಆಪ್ ಇದ್ದರೆ ಈ ಕ್ಯೂ ಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ನೇರ ಪಾವತಿ ಕಳುಹಿಸಬಹುದು.

ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೇ ನಿಮ್ಮ ಮೊಬೈಲಿಗೆ ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಯುಟಿಆರ್ ನಂಬರ್ ಬರುತ್ತದೆ. ಬಂದ ಮೆಸೇಜ್ ಸಹಿತ * ನಿಮ್ಮ ಅಂಚೆ ವಿಳಾಸ * ಹಣ ಪಾವತಿಸಿದ ದಿನಾಂಕ, ಸಮಯ * ಪಾವತಿಸಿದ ಮೊತ್ತ - ಈ ವಿವರಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ವಾಟ್ಸಾಪ್‌ಗೆ (80731 40917) ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಿ.

ನೆನಪಿಡಿ

ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ದಯವಿಟ್ಟು ಪಾವತಿಯ ವಿವರ ಮತ್ತು ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸವನ್ನು ತಪ್ಪದೆ ನಮಗೆ ಕಳಿಸಿಕೊಡಿ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, 80731 40917 (ವಾಟ್ಸಾಪ್) 94833 65791 (ಕರೆಗಾಗಿ) adikepatrike@gmail.com



ಹಾಳೆಟೊಪ್ಪಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಗಣೇಶಯ್ಯ

ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಹಾಳೆ ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿ.
ಗಣೇಶಯ್ಯನವರಿಗೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನ
ಮಾರಾಟ ವಸ್ತುವಲ್ಲ. ಕೃಷಿ ಬದುಕಿನ
ಅನಿವಾರ್ಯ ಒಳಸುರಿ. ಅದಕ್ಕೇ ಬೇಡಿಕೆ
ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದೂ, ಇವರ ಟೊಪ್ಪಿಗೆ ಮಿತ
ಬೆಲೆ.

ಊರಿಗೊಬ್ಬರೇ ಈ ಟೊಪ್ಪಿಕರ್ಮಿ

● ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಸುಳಿವು, ಚಿತ್ರಗಳು :

ಭರತ್‌ರಾಜ್ ಕೆರೆಮನೆ

ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟ ಹಾಳೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲಿನ ಪದರವನ್ನು ಎಬ್ಬಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪದರ ಎಬ್ಬಿಸಿದ ಎರಡು ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಎದುರುಬದುರಾಗಿ ಜೋಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊಲಿಯುವಾಗಲೇ ಚಿಕ್ಕ, ದೊಡ್ಡ ಎಂದು ವಿಂಗಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡಸರಿಗೆ ದೊಡ್ಡದು. ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಚಿಕ್ಕದು.

ಟೊಪ್ಪಿಯ ಮುಂದೆ ಮತ್ತು ಹಿಂಭಾಗದ ರಚನೆಗಳು ಅದರ ಜೀವಕಟ್ಟುಗಳು. ಒಂದು ವರುಷ ತಾಳಿಕೆ. “ತಲೆಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕುವವರಿಗೆ ಟೊಪ್ಪಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಬರುತ್ತದಂತೆ. ಟೊಪ್ಪಿಗೂ ಎಣ್ಣೆಯ ಅವಿಭಾಜ್ಯ. ಬೇಗ ಹಾಳಾಗದು” ಎಂದು ನಗೆಯಾಡಿದರು ಗಣೇಶಯ್ಯ.

“ಶೃಂಗೇರಿಗೆ ಬೇರೆಡೆಯಿಂದ ಹಾಳೆ ಟೊಪ್ಪಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇವರದ್ದಕ್ಕೆ ಡಿಮಾಂಡ್ ಜಾಸ್ತಿ. ಗುಣಮಟ್ಟವೇ ಕಾರಣ. ಈ ಕಲೆಯನ್ನು ಅವರು ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಕಲಿಸಲೂ ಸಿದ್ಧರಿದ್ದಾರೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೃಷಿಕ ಭರತ್‌ರಾಜ್ ಕೆರೆಮನೆ.

ಸಂಪಾದನೆಯ ಹಾದಿಯಲ್ಲ

“ಹಳ್ಳಿ ಅಲ್ಪಾ. ಎಲ್ಲರೂ ಕೃಷಿಕರು ಹಾಗಾಗಿ ಅರುವತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ನೀಡುತ್ತೇನೆ. ಅಂಗಡಿಯವರಿಗೆ ಎಂಭತ್ತು ರೂಪಾಯಿ. ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ವರುಷ ಹಾಳೆಯ ಸಂಗ್ರಹ ಎಷ್ಟೆಂದರೂ ಕಡಿಮೆಯೇ. ಟೊಪ್ಪಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಒದಗಿಸಲು ಆಗುತ್ತಿಲ್ಲ.” ಗಣೇಶಯ್ಯರಿಗೆ ಇದೊಂದು ಹವ್ಯಾಸ. ಉಪಕಸುಬಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಶುಲ್ಕ.

“ಅಣ್ಣ ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ನೋಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ಮಾಡಲು ಟ್ರೈ ಮಾಡಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಣ್ಣ ಇಲ್ಲದಾದ ಮೇಲೆ ಕಲಿಯುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಯಿತು.” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಗಣೇಶಯ್ಯ : 94835 72485

(ಸಂಜೆ 6 - 7)

“ನನ್ನಣ್ಣ ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿಯವರಿಗೆ ತುರ್ತಾಗಿ ಹಾಳೆ ಟೊಪ್ಪಿ ಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಆಗ ನಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಯಾರೂ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಣ್ಣ ತಾನೇ ಸ್ವತಃ ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿಗೆ ಮುಂದಾದರು”, ಗಣೇಶಯ್ಯ ಎರಡು ದಶಕದ ಹಿಂದಿನ ಕತೆ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ. “ಮಾಡ್ತಾ ಮಾಡ್ತಾ ಅಣ್ಣನಿಗೆ ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿಯ ಕೌಶಲ ಸಿದ್ಧಿಸಿತು. ಹಾಳೆ ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿ ಹವ್ಯಾಸವಾಯಿತು.”

ಗಣೇಶಯ್ಯ ಎ.ಎಸ್. (65) ಇವರು ಶೃಂಗೇರಿಯ ಅಣಗಲಬೈಲಿನವರು. ಈ ಹಳ್ಳಿ ಶೃಂಗೇರಿಯಿಂದ ಒಂದು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರ. ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ದೈವಾಧೀನರಾಗಿ ಮೂರು ವರುಷವಾಯಿತು. ಅಣ್ಣನ ಹವ್ಯಾಸವನ್ನು ಗಣೇಶಯ್ಯ ಮುಂದುವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಹಾಳೆ ಟೊಪ್ಪಿಯನ್ನು ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ‘ಮುಟ್ಟಾಳೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಶಿರಸ್ಥಾನವಾಗಿ, ಮಳೆಗೆ ರಕ್ಷೆಯಾಗಿ, ಹೊರೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ‘ಮೆತ್ತೆ’ಯಾಗಿ ಇದು ಬಹುಪಯೋಗಿ.

ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಟೊಪ್ಪಿ

ಗಣೇಶಯ್ಯ ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೃಷಿ ಕೆಲಸ ಮುಗಿಸಿ, ಸಂಜೆ ಟಿವಿ ನೋಡುತ್ತಾ ಇದ್ದಂತೆ, ಕೈಯೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿಸಲು ಎರಡೂವರೆ ಗಂಟೆ ಬೇಕು.

ಜನವರಿಯಿಂದ ಏಪ್ರಿಲ್ ತನಕ ಬೀಳುವ ಅಡಿಕೆಯ ಹಾಳೆ ಟೊಪ್ಪಿಯ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು. ಬಲಿತ

ಮರದ ಹಾಳೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಎರಡು ಅಡಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ತುಂಡರಿಸಿ, ಒಂದು ದಿವಸ ಒಣಗಿಸಿ, ಐವತ್ತರ ‘ಪಿಂಡಿ’ (ಕಟ್ಟು) ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗಾಳಿಯಾಡದಂತೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನ ಭದ್ರ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿಡುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಟೊಪ್ಪಿಗೆ ಎರಡು ಹಾಳೆ ಬೇಕು.

“ಹಾಳೆ ಬಿಳಿಯದ್ದಾಗಿರಬೇಕು. ಕಪ್ಪು - ಬಿಳಿಯದ್ದಾಗಿರಬಾರದು. ಕಪ್ಪು ಚುಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿರಬಾರದು. ಮಳೆಗಾಲದ ಹಾಳೆಗಳ ಕಲರ್ ಚೆನ್ನಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಳೆ ನೀರು ಎಳೆದರೆ, ಮತ್ತೆ ಒಣಗಿಸಿದರೂ ಬೇಗ ಕುಂಬಾಗುತ್ತದೆ.”

ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿಯ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಮೊದಲು



ಟೊಪ್ಪಿ ತಯಾರಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮತೆ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸ

ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಚರ್ಮದಿಂದ ಸ್ಯಾಂಡಲ್, ಲೇಡೀಸ್ ಹ್ಯಾಂಡ್‌ಬ್ಯಾಗ್, ಡೈರಿ, ನೆಲಹಾಸು, ಕೇಳಿದರೇ ಅಚ್ಚರಿ. ಅಡಿಕೆ ಮರದ ಚರ್ಮ, ಏನಿದು?

ನಂತರ ತಿಳಿಯಿತು. ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಪ್ರಾಣಿ ಚರ್ಮದಂತೆ ಹದ ಮಾಡಿ ಇಂತಹ ಅಲಂಕಾರಿಕ ವಸ್ತು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನೋಡಲು ಆಕರ್ಷಕ, ಚರ್ಮದ ಉತ್ಪನ್ನದಂತೆ ನುಣುಪು. ಕೆಲ ವರ್ಷಗಳ

ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್, ಹಾಲೆಂಡ್ ಮತ್ತು ಯುರೋಪ್ ದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು. ಕೊಳೆತು ಹೋಗುವ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಏನೋ ಆಕರ್ಷಣೆ. ತಟ್ಟೆ ಜೊತೆಗೆ ಏನೇನು ವಸ್ತು, ಅಲಂಕಾರಿಕಾ ಸಾಮಗ್ರಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಹಲವರು ಕೇಳುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ.

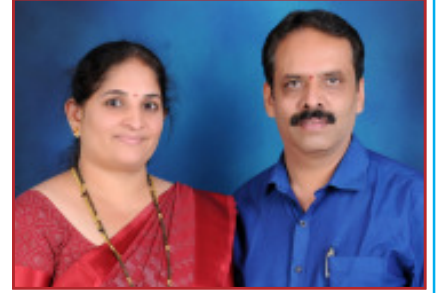
ಒಣಗಿದಾಗ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಕಾದಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹೊಲಿಯುವುದೇ ದೊಡ್ಡ



ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಸ್ಯಾಂಡಲ್‌ಗಳು



ಲೇಡೀಸ್ ಹ್ಯಾಂಡ್‌ಬ್ಯಾಗ್



ಸುರೇಶ್ ರಾವ್ ಮತ್ತು ಮೈಥಿಲಿ

ಜಗತ್ತು ಗೆಲ್ಲಹೊರಟ

ಅಡಿಕೆ ಚರ್ಮೋತ್ಪನ್ನಗಳು

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ತಟ್ಟೆಗಳು ಸದ್ದಿಲ್ಲದೆ ಜಗವನ್ನೇ ಗೆದ್ದಿವೆ. ಈಗ, ಎರಡನೆಯ ಹಂತದ ತಯಾರಿ ಆಗುತ್ತಿರುವಂತಿದೆ. ಅಡಿಕೆ 'ಚರ್ಮ'ದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಸಮಾಜದ ಮೇಲ್ ಸ್ತರದ ಕಚೇರಿಗಳನ್ನು, ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಸೆಳೆಯಬಹುದೇ?

● ಪಡಾರು

ಬಾಳಿಕೆಯೂ ಇದೆ. ಕೈಗೆಟಕುವ ದರದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ.

ಸುರೇಶ್ ಎಸ್. ಆರ್. ಮತ್ತು ಪತ್ನಿ ಮೈಥಿಲಿ ಸುರೇಶ್ ಈ ವಿಶಿಷ್ಟ ಕಂಪೆನಿಯ ಮಾಲೀಕರು. ಸುರೇಶ್ (51) ಮೂಲತಃ ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಕರು. ಶಿವಮೊಗ್ಗದಲ್ಲಿ 'ಭೂಮಿ ಅಗ್ರಿ ವೆಂಚರ್ಸ್' ಎಂಬ ಕಂಪೆನಿ ಆರಂಭಿಸಿ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಹದ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹೊಸ ಸೇರ್ಪಡೆ.

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ತಟ್ಟೆಯ ಉದ್ದಿಮೆ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು 2008ರಲ್ಲಿ. ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜೊತೆಗೆ

ಸವಾಲು. ನೋಡಲು ಚಂದವೂ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ಯಾರೋ ಒಬ್ಬರ ಬಳಿ ಉತ್ತರಿಸಿದರಂತೆ. "ಇದನ್ನೂ ಚರ್ಮದಂತೆ ಹದ ಮಾಡಬಹುದಲ್ಲಾ?" ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಅವರದು!

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯನ್ನೂ ಚರ್ಮದಂತೆ ಹದ ಮಾಡುವ ಸುಳಿವು ಕೊಟ್ಟ ಆ ಪುಣ್ಯಾತ್ಮರನ್ನು ಸುರೇಶ್ ಇಂದಿಗೂ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚರ್ಮ ಹದ ಮಾಡುವುದು ಕೋಟ್ಯಂತರ ರೂಪಾಯಿ ಉದ್ದಿಮೆ. ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ನೀರು, ಗಾಳಿ, ಮಣ್ಣು ಕಲುಷಿತವಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನದಂತೆ ಒಂದು ಚದರ ಮೀಟರ್ ಚರ್ಮ

ಹದ ಮಾಡಲು ಆರೇಳು ಸಾವಿರ ಲೀಟರ್ ಶುದ್ಧ ನೀರು ಬೇಕು. ಕಲುಷಿತ ನೀರನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವುದೂ ಇನ್ನೂ ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲು.

ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದಾಗಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ 'ವೇಗಾನ್ ಲೆದರ್' ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬಾಳೆ ನಾರು, ಅನನಾಸಿನ ಎಲೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಲಂಕಾರಿಕ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳ

ಮೇಲ್ನೋಟ ಮಾಹಿತಿ

ಭೂಮಿ ಅಗ್ರಿ ವೆಂಚರ್ಸ್, ಕಲ್ಲಹಳ್ಳಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಮಾಲೀಕರು : ಸುರೇಶ್ ಎಸ್. ಆರ್., ಮೈಥಿಲಿ ಸುರೇಶ್

ಹಾಳೆ ತಟ್ಟೆಗಳ ವಾರ್ಷಿಕ ಮಾರಾಟ - ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ತಟ್ಟೆಗಳು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ಚರ್ಮದ (ಹದ ಮಾಡಿದ ಹಾಳೆಯ) ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಸ್ಯಾಂಡಲ್ - ರೂ. 300

ಡೈರಿ - ರೂ. 300

ಹ್ಯಾಂಡ್ ಬ್ಯಾಗ್ - ರೂ 1,000

ನೆಲಹಾಸು - ಚ. ಮೀಟರಿಗೆ ರೂ. 9,000

ಸುರೇಶ್ ಎಸ್. ಆರ್. - 94482 03888

suresh@bavbio.in

www.bavbio.in

ಪಟ್ಟಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ಹೊಸ ಸೇರ್ಪಡೆ.

“ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರ 2025ರಲ್ಲಿ ವೆಗಾನ್ ಲೆದರಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ ಕೋಟಿ ಡಾಲರ್ ಆಗಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುರೇಶ್ ಎಸ್. ಆರ್.

ಸುರೇಶ್ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಹದ ಮಾಡಲು ಅವರೇ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಜೈವಿಕ ದ್ರಾವಣ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆಂತೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಈ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿನ ನೆನೆಸಬೇಕು. ನಂತರ ಹೊರತೆಗೆದು ಮೂರು ದಿನ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಆಗ ಹಾಳೆ ಚರ್ಮದಂತೆ ಮೆದುವಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಳಪೂ ಬರುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ನೋಡಿ. ಒಂದಷ್ಟು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೆನ್ನೆಲುಬು ದಪ್ಪವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ, ನಡುವಿನಲ್ಲಿ ದಪ್ಪವಾಗಿದ್ದು ಇಕ್ಕಡೆಗಳಲ್ಲೂ ತೆಳುವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಗೆ ಅಡ್ಡಿ. ಇದನ್ನು ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ತರುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಸುರೇಶ್ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಅಂಬೂರು ಚರ್ಮ ಉದ್ಯಮಿಯ ಕೇಂದ್ರ. ಸುರೇಶ್ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಲೆದರ್ ಟ್ರಾನಿಂಗ್ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹದ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಟ್ರಾನಿಂಗ್ ಮೆಷಿನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ ಪರಿವರ್ತಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಅರಿತುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಅಡಿಕೆ ‘ಚರ್ಮ’ದಿಂದ ಇವರು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಸ್ಯಾಂಡಲ್, ಹ್ಯಾಂಡ್‌ಬ್ಯಾಗ್, ಡೈರಿ ಕವರ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು 2018 - 19ರಲ್ಲಿ. ಅದರ ಬೆನ್ನಿನಲ್ಲೇ



ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ನೆಲಹಾಸು. ಕೈಕೆಲಸವೇ ಮುಖ್ಯವಾದ ಕಾರಣ ಬೆಲೆ ದುಬಾರಿ

ಕೊರೋನಾ ಬಂತು. ಲಾಕ್‌ಡೌನ್‌ನಿಂದ ಕಂಗೆಟ್ಟರು. ಯುರೋಪ್ ಮತ್ತು ದೇಶೀ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯೇ ನೆಲ ಕಚ್ಚಿತು.

ಈ ನಡುವೆ ರಾಜಸ್ಥಾನದ ಜೈಪುರದಲ್ಲಿರುವ ನ್ಯಾಷನಲ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಫಾರ್ ಅಗ್ರಿ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್ (National Institute for Agri management) ನಿಂದ ಆನ್‌ಲೈನ್ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದೊಂಡರು ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಕೃಷಿ ಸ್ಟಾರ್ಟ್‌ಅಪ್‌ಗಳಿಗೆ ಅನುದಾನವನ್ನೂ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಸುರೇಶರಿಗೆ 25 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿಗಳ ಅನುದಾನವೂ ಮಂಜೂರಾಯಿತು.

ಇದರ ಮೊದಲ ಕಂತು ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಿಕ್ಕಿದೆಯಂತೆ.

ಆಫೀಸು ಕಟ್ಟಡ, ಗೋದಾಮು, ಹೊಲಿಗೆ ಯಂತ್ರ, ಟ್ರಾನಿಂಗ್ ಮೆಷಿನ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ಹೊರವಲಯದಲ್ಲಿರುವ ಇವರ ಗೋದಾಮು ಇದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಕರಿಂದ, ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಂದ ಖರೀದಿಸಿದ ಒಣ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದೇ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿಯೇ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ಜೈವಿಕ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸುವ, ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ

ಅಡಿಕೆ ತೋಟದಲ್ಲೇ ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಹಲ ಬಗೆ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಮರುಜನ್ಮ ಕೊಟ್ಟವರು ಕೇರಳದ ನಾರ್ತ್ ಪರವೂರಿನ ದಿ. ಶ್ರೀಕಂಠನ್ (ಎಸ್.ಆರ್.ಕೆ.) ಮೆನನ್. ಎಂಭತ್ತರ ದಶಕದ ಆದಿಯಲ್ಲಿ ಅವರು ವಿಟ್ಲ ಸಿಪಿಸಿಆರ್‌ಐಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಚಪ್ಪಲಿ, ಜಿನ್ ವಾಶರು ಇತ್ಯಾದಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿ ದೇಶದ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದ್ದರು.

ಮುಂದೆ, ಸಿಪಿಸಿಆರ್‌ಐಯ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಭಾಗದ ಡಾ.ಎಸ್.ಜಿ.ಕೆ ಅಣ್ಣಾಮಲೈ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಸೂಟ್‌ಕೇಸ್ ತಯಾರಿಸಿದ್ದರು.



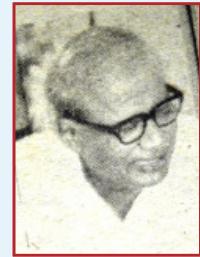
ಮಲ್ಟಿಕೇರ್ ಕಂಪೆನಿಯ ಹಾಳೆಯ ಚಪ್ಪಲಿ

ನಾಲ್ಕು ದಶಕಗಳ ಚರಿತ್ರೆ

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಟೋಪ್ಪಿಗಳನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಘಟಕಗಳು ತಯಾರಿಸಿದರೂ ಅದು ಒಂದು ಹಂತದಿಂದ ಮೇಲೇರಲಿಲ್ಲ.

ಮೇಲೇರಿ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾದದ್ದು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಬಳಸಿ ಬಿಸಾಕುವ ತಿಂಡಿ ತಟ್ಟೆಗಳು. ಈಚೆಗಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ತಟ್ಟೆ ಕಂಪೆನಿಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ.

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಸ್ಯಾಂಡಲ್, ಚಪ್ಪಲುಗಳನ್ನು ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳದ ಮಲ್ಟಿಕೇರ್ ಕಂಪೆನಿ ಮಾಡಿ ದೂರದ ಊರುಗಳಿಗೆ ಕಳಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಅವು ನೋಡಲು ಸುಂದರವಾಗಿಯೂ ಇದ್ದುವು. “ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತಿತರ ಕೃತಕ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುಗಳ ಚಪ್ಪಲಿ ಧರಿಸಿದರೆ ಅಲರ್ಜಿ ಆಗುವವರು ಹಾಳೆ ಚಪ್ಪಲನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮರಳಿಮರಳಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಕೇರಳದ ಏರುಕೂಲಿಯಿಂದಾಗಿ ಇದನ್ನು ಕೈ ಬಿಡಬೇಕಾಯಿತು. ಚಪ್ಪಲಿನ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲೇ



ದಿ. ಶ್ರೀಕಂಠನ್ ಮೆನನ್

ಮಾಡಬೇಕಾಗಿದ್ದ ಕಾರಣ ಅದರ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚವೇ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತಿತ್ತು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಕಂಪೆನಿಯ ಮಾಲಿಕ ತ್ರಿಶೂರಿನ ಕೆ.ಎ. ಜೋಸೆಫ್



ಮೆನನ್‌ರವರ ಸಂಶೋಧನೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ಚಪ್ಪಲಿ

ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೊಲಿಗೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಕೆಲಸವನ್ನು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಪೇಟೆಯ ಕಲ್ಲಹಳ್ಳಿಯ ಕಚೇರಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ಪಾದನಾ ಹಂತದ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಮೈಥಿಲಿ ಸುರೇಶ್‌ರದು.

ಆರಂಭದಿಂದಲೂ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಮತ್ತು ವಿಸ್ತರಣಾಧಿಕಾರಿ ಡಾ. ಶಶಿಧರ್ ಕೆ. ಸಿ. ಮತ್ತು ಅವರ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳು ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನೆದರ್‌ಲ್ಯಾಂಡಿನ ವಿನ್ಯಾಸಕ ಜೀಡ್‌ ವ್ಯಾನ್‌ಹೂವನ್ ಮತ್ತು ದೆಹಲಿಯ ಡಿಸೈನ್‌ ಸುರಭಿ ಸಿಂಘಾಲ್‌ರ ಸಹಕಾರವನ್ನೂ ಸುರೇಶ್‌ ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

“ವಿದೇಶೀ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲೇಡೀಸ್‌ ಹ್ಯಾಂಡ್‌ಬ್ಯಾಗ್‌ಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ತಿಪ್ಪೇಶ್ವರ ವನ್ಯಜೀವಿ ಅಭಯಾರಣ್ಯ ಐನೂರು ಸ್ಯಾಂಡಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇಟ್ಟಿದೆ. ಸ್ವಿಝರ್‌ಲ್ಯಾಂಡಿನಿಂದ 10,000 ಸ್ಯಾಂಡಲುಗಳಿಗೆ ಆದೇಶ ಬಂದಿದೆ. ನೆಲಹಾಸಿಗೆ ಮಧ್ಯ ಪ್ರಾಚ್ಯದಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುರೇಶ್‌.

ಡೈರಿಯ ಕವರ್‌, ಬ್ಯಾಗ್‌ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಬೇಕಾದರೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ಶೀಟುಗಳನ್ನು ‘ಥಿನ್ನಿಂಗ್‌’ ಅಂದರೆ, ಬೆನ್ನೆಲುಬು ದಪ್ಪ ಇರುವುದನ್ನು ತೆಳುವಾಗಿಸಲೇಬೇಕು. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಇವರು ಶೀಟುಗಳನ್ನು ತಮಿಳುನಾಡಿಗೆ ಒಯ್ದು ತೆಳು ಮಾಡಿಸಿ ತರಬೇಕಿತ್ತು. ಈಗ ಈ ಕೆಲಸ ಇಲ್ಲೇ ಮಾಡಿಸಲು 7 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿಯ ಯಂತ್ರ ಖರೀದಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಕೆಲಸ ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಹಿಂದಿಗಿಂತ ಸುಲಭವಾಗಲಿದೆ.

ಕಳೆದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹದ ಮಾಡಿದ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಗಳನ್ನು ಇವರು ನೆದರ್‌ಲ್ಯಾಂಡಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತಿ ಹಾಳೆ 17 ಇಂಚು ಉದ್ದ, 14 ಇಂಚು ಅಗಲ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಬೆಲೆ 60 ರೂ. ಇಂಥ 10ರಿಂದ 15,000 ಹಾಳೆಗಳು ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇವನ್ನು ಬಳಸಿ ನೆದರ್‌ಲ್ಯಾಂಡಿನ ಕಂಪೆನಿ ಹ್ಯಾಂಡ್‌ಬ್ಯಾಗ್‌, ನೆಲ ಹಾಸು ಮತ್ತು ಸ್ಯಾಂಡಲುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದೆ. ಅವರು ‘ಥಿನ್‌’ ಮಾಡಿದ ಮತ್ತು ಮಾಡದ ಎರಡೂ ರೀತಿಯ ಹಾಳೆ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಥಿನ್‌ ಮಾಡದ ಹಾಳೆಯಿಂದ ಸ್ಯಾಂಡಲ್‌ ತಯಾರಿಸಿದರೆ, ಉಳಿದ ಉಪಯೋಗಗಳಿಗೆ ತೆಳುಗಾಗಿಸಿದ್ದೇ ಬೇಕು.

ಅಡಿಕೆ ಚರ್ಮದ ನೆಲಹಾಸಿಗೆ ಚದರ ಮೀಟರಿಗೆ ರೂ.9,000 ಬೆಲೆ. ‘ಇದು ಪೂರ್ತಿ ಮಾನವಶ್ರಮದಿಂದ ತಯಾರಾಗಬೇಕಿದ್ದ ಕಾರಣ ಬೆಲೆಯೂ ಹಾಗೇ ಏರಿದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸ್ಯಾಂಡಲುಗಳ ಸ್ಟಾಪಿಗೆ (ಪಟ್ಟಿ ಭಾರ) ಇವರು ಖಾದಿ ಬಟ್ಟೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅಡಿಕೆ ತೊಗರಿನಂತಹ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣ ಬಳಸಿದ ಖಾದಿ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹೆಗ್ಗೋಡಿನ ಚರಕ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಸ್ಟಾಪ್‌ ತಯಾರಿ ಮಾನವಶ್ರಮದ ಕೆಲಸ.

ಹದ ಮಾಡುವಾಗ ಹಾಳೆಗೆ ಆಂಟಿ ಫಂಗಲ್‌ ಆರೈಕೆ ಮಾಡುವ ಕಾರಣ ಬೂಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುವ

ಹಾಳೆ ಹೊದಿಸಿದ ಡೈರಿ

ಡೈರಿಗೆ ರಕ್ಷಾಕವಚ (ಕವರ್‌) ಮಾತ್ರ ಇವರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಳಗಿನ ಬರೆಯುವ ಭಾಗ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇವರಡಕ್ಕೂ ತಲಾ 150 ಬೆಲೆ. ಹೀಗೆ ಡೈರಿಗೆ 300 ರೂ. ರೇವಾ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮತ್ತು ಶಿವಮೊಗ್ಗದ ಒಂದು ಕಂಪೆನಿಯಿಂದ ಡೈರಿಗಳಿಗೆ ಆದೇಶ ಬಂದಿದೆಯಂತೆ.

“ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ರೆಕ್ಟಿನ್‌ ಬಯೋಡಿಗ್ರೇಡೇಬಲ್‌ ಅಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರು ಇದನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡಬಹುದು” ಎನ್ನುವುದು ಸುರೇಶ್‌ ನಿರೀಕ್ಷೆ. ನಮ್ಮ ಅಡಿಕೆಯ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಾದ ಮ್ಯಾಮೋಸ್‌, ಕ್ಯಾಂಪ್ಲೋ ಮತ್ತು ಟೀಯೆಸ್‌ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ವಿವಿಗಳಿಗೆ ಕೊಡಲಾದರೂ ಅಡಿಕೆಯದೇ ಹೊದಿಕೆಯ ಡೈರಿ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.



ಸಾಧ್ಯತೆ ಇಲ್ಲ. ಎಚ್ಚರದಿಂದ ಬಳಸಿದರೆ ಹ್ಯಾಂಡ್‌ ಬ್ಯಾಗ್‌ ಎರಡು ವರ್ಷ ಬರಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಸ್ಯಾಂಡಲುಗಳು ರೆಸಾರ್ಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ ಯಾಗುವುದಾದರೆ ಅದರ ಬಳಕೆ ತೀರಾ ತಾತ್ಕಾಲಿಕ. ಅತಿಥಿಗಳು ಅಲ್ಲಿರುವಷ್ಟು ಕಾಲ ಮಾತ್ರ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಆರು ತಿಂಗಳ ಹಿಂದೆಯಷ್ಟೇ ಸುರೇಶ್‌ ಅವರಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ ಹದ ಮಾಡುವ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ರೀತಿಗೆ ಪೇಟೆಂಟ್‌ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಕೋವಿಡ್‌ ಭರ ಇಳಿಯುತ್ತಿದೆ. ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯನ್ನು ತೆಳುಗಾಗಿಸುವ ಯಂತ್ರ ತಮ್ಮಲ್ಲೇ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾಗಿದೆ.

“ಈಗ ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ಹುಡುಕುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೊರಡಬೇಕಿದೆ. ಕಾರ್ಪೊರೇಟುಗಳಿಗೆ ಗಿಫ್ಟ್‌ ಒದಗಿಸುವ ಕಂಪೆನಿಗಳು ನಮ್ಮ ಒಂದು ಲಕ್ಷ್ಯ ಬಿಟ್ಟು (ಬಿಸಿನೆಸ್‌ ಟು ಕಸ್ತಮರ್‌) ಗಿಂತಲೂ ಬಿಟ್ಟು (ಬಿಸಿನೆಸ್‌ ಟು ಬಿಸಿನೆಸ್‌) ವ್ಯವಹಾರದ ಕಡೆ ಗಮನ ಕೊಡಬಯಸಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆಯ ತಟ್ಟೆಗಳು ಸದ್ದಿಲ್ಲದೆ ಜಗವನ್ನೇ

ಗೆದ್ದಿವೆ. ಈಗ, ಎರಡನೆಯ ಹಂತದ ತಯಾರಿ ಆಗುತ್ತಿರುವಂತಿದೆ. ಅಡಿಕೆ ‘ಚರ್ಮ’ದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಸಮಾಜದ ಮೇಲ್‌ಸ್ತರದ ಕಚೇರಿಗಳನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಸೆಳೆಯಬಹುದೇ?

ಯಲ್ಲಾಪುರದ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲೋ, ಹೊಸನಗರದ ಅಡಿಕೆ ತೋಟದ ಕೆಳಗಡೆಯಲ್ಲೋ ಕೊಳೆಯಬಹುದಾಗಿದ್ದ ಹಾಳೆ ಯೂರೋಪಿನ, ಅಮೆರಿಕ, ಯುಕೆಗಳ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಕಚೇರಿಗಳ ನೆಲದಲ್ಲೋ, ವಿವಿವಿಗಳ ಮನೆಗಳಲ್ಲೋ, ಕಾಲುಗಳಲ್ಲೋ ‘ವೇಗಾನ್‌ ಲೆದರಿನ್‌’ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆಯ ಸೂಚಕವಾಗಬಹುದೇ?

ಯಾಕಾಗಬಾರದು? ಅದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ನಮ್ಮ ಅಡಿಕೆ ಸಂಬಂಧಿ ದೈತ್ಯ ಕಂಪೆನಿಗಳ ಎಂಡಿ, ಅಧ್ಯಕ್ಷರ ಕಚೇರಿಯನ್ನಿವು ಅಲಂಕರಿಸಲಿ. ಸ್ವಾಭಿಮಾನದ ಸಂಕೇತವಾಗಿ.

ಸುಳಿವು:

(ಡಾ.ಶಶಿಧರ್‌ ಕೆ.ಸಿ. ಕೃಷಿ ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕೆಳದಿ ಶಿವಪ್ಪ ನಾಯಕ ಕೃಷಿ ವಿವಿ.)



ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಹದಿನೈದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ‘ಕಾರ್ಬನ್‌ ಫೈಬರ್‌ ದೋಟಿ’ ಶಿಬಿರಗಳಲ್ಲಿ ತರಬೇತುದಾರರಾಗಿ ಸಹಕರಿಸಿದ ಮೂರೂರು ಕಲ್ಲಭೆಯ ಆರ್‌. ಜಿ. ಹೆಗಡೆ ಮತ್ತು ರಮೇಶ್‌ ಭಟ್ಟರನ್ನು ಎಪ್ರಿಲ್‌ 12ರಂದು ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬೆಳ್ಳೂರಿನ ಸೊಸೈಟಿಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಸಂಮಾನಿಸಲಾಯಿತು. ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಸಂಪಾದಕ ಶ್ರೀ ಪಡ್ಲೆ, ಕ್ಯಾಂಪ್ಲೋ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಶಂ.ನಾ.ಖಂಡಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳೂರು ಸೊಸೈಟಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಕಡಂಬಳಿತ್ತಾಯ್, ಕೃಷಿಕ ಶಿವಪ್ರಕಾಶ್‌ ಪಾಲೆಪ್ಪಾಡಿಯವರ ಉಪಸ್ಥಿತಿ.

“ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬನ್ ಫೈಬರ್ ದೋಟಿಯ ಮಾತುಕತೆ, ಸಾಧಕ - ಬಾಧಕಗಳು ಹಾಗೂ ಬಳಸಿದವರ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ನಾನೂ ದೋಟಿ ಖರೀದಿಸಿದೆ”, ಹೀಗೆಂದವರು ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣ ಹಳೆಮನೆ. ಕಾಸರಗೋಡು ಸಿಪಿಸಿಆರ್‌ಐ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ವರಿಷ್ಠ ಮಾಹಿತಿ ಅಧಿಕಾರಿ. ‘ಪಯಸ್ವಿನಿ’ ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ ಇದರ ನಿರ್ವಾಹಕ. (ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸ್ ಅಂದರೆ ಫೇಸ್‌ಬುಕ್, ಟ್ವಿಟರ್, ಇನ್‌ಸ್ಟಾಗ್ರಾಂಗಳಂತೆ ಜಾಲತಾಣದ ಒಂದು ಆಪ್. ಇದು ಧ್ವನಿ ಚಾಟ್‌ಗೆ ಇರುವಂತಾದ್ದು)

ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣರಿಗೆ ಕೃಷಿಯ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಇಷ್ಟದ ವಿಷಯ. ಅವರ ಆಸಕ್ತಿಯಂತೆ ಉದ್ಯೋಗ. ಮಾಹಿತಿ ವಿನಿಮಯಕ್ಕಂದೇ ‘ಪಯಸ್ವಿನಿ’: ಅಡಿಕೆಯ ಧ್ವನಿ ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪು ರಚನೆ. ಆಗಷ್ಟೇ ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸ್ ರಂಗ ಪ್ರವೇಶ ಮಾಡಿತ್ತು. ಮಲೆಯಾಳ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸ್ ಮಾತುಕತೆ ಶುರುವಾಗಿತ್ತು. ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಇದ್ದಿರಲಿಲ್ಲ.

ಮೇ 2021. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಗ್ಗೆ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸಿನ ಬಾಗಿಲು ತೆರೆದರು. ಹತ್ತಿರದ ಆಪ್ತರು, ಸ್ನೇಹಿತರು ಸೇರಿಕೊಂಡರು. ಕೃಷಿ ಕೆಲಸಗಳು, ಹಟ್ಟಿ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಮನೆವಾರ್ತೆ ಮೊದಲಾದ ಒತ್ತಡಗಳಿಂದ ಬೆಳೆಗ್ಗಿನ ಬದಲು ಸಂಜೆಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ, ಆಪ್ತರ ಸಲಹೆ. ರವಿವಾರ ಸಂಜೆ ಆರೂವರೆಗೆ ಸಮಯ ಬದಲಾವಣೆ. ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸಿನ ಹೆಸರು - ‘ಪಯಸ್ವಿನಿ ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್’ - ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಕರ ಧ್ವನಿ ಚೇತನ.

“ಆರಂಭಕ್ಕೆ ಕುಶಾಲಿಗೆ ಶುರುವಾದುದು ಬಳಿಕ ನಿರಂತರವಾಯಿತು. 2022ರ ಎಪ್ರಿಲ್ ಅಂತ್ಯಕ್ಕೆ ಒಂದೆರಡು ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಸೇರಿ ನಲವತ್ತಾರು ಕಂಠಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಿವೆ. ಬಹುತೇಕ ಎಲ್ಲವೂ ಅಡಿಕೆಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತಹ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು. ಬಹುಶಃ ಇಲ್ಲಾದ ಮಾತುಕತೆಗಳು ಸಭಾಭವನದೊಳಗಿನ ಸೆಮಿನಾರುಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಲ್ಲ”, ಎನ್ನುವ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ, ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣ.

ವಿಷಯಾಧಾರಿತವಾಗಿ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಆಯ್ಕೆ. ಹೆಚ್ಚು ಸವಾಲಿನ ಹಾಗೂ ಸಮಯ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸ. ಸವಾಲನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ, “ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಕನ್ನಡ ಭಾಷಿಗರಾಗಿರುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಇಲಾಖೆ ಯಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಾದರೆ ಅವರಿಗೆ ಮೊದಲೇ ಮನವಿ ಕಳುಹಿಸಿ, ಅವರ ವರಿಷ್ಠರಿಂದ ಒಪ್ಪಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿರಬೇಕು. ಆಗ ನಿಗದಿತ ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.”

ಮೂರು ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗುಂಪುಗಳಿವೆ. ಒಂದು ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಗುಂಪು. ವಿಷಯದ ಆಯ್ಕೆ ಹಾಗೂ ಆ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಅನುಭವಾಧಾರಿತವಾಗಿ ಮಾತನಾಡಬಲ್ಲ ವ್ಯಕ್ತಿ ಯಾರೆಂಬುದು ಇಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆಯಾಗಿ ಅಂತಿಮವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಅನುಭವಿ ಕೃಷಿಕರಲ್ಲೂ ಸಮಾಲೋಚನೆ ಮಾಡುವುದುಂಟು. ಒಮ್ಮೆ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಯಾಗಿ

ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಕರೊಳಗೆ ಧ್ವನಿ ಸಂವಹನ

ಪಯಸ್ವಿನಿ ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ ಮಾತುಕತೆ



ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣ

ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಜ್ಞಲಂತ ವಿಚಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ‘ಪಯಸ್ವಿನಿ ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾತುಕತೆ ನಡೆಸುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಇವರ ಯತ್ನ ಅನನ್ಯ

● ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಆಗಮಿಸಿದವರು ಈ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸೇರಿದ ಸದಸ್ಯರ ಸಂಖ್ಯೆ ಆರುವತ್ತು! ಮಿಕ್ಕಿರಡು ಕೃಷಿಕರ ಗುಂಪು.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಿಗದಿಯಾದ ಒಂದು ವಾರದ ಮೊದಲೇ ಜಾಲತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಕಲಾಪಗಳ ವಿವರಗಳ ಬಿತ್ತರ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮುರಳಿಯವರು ‘ಪಯಸ್ವಿನಿ ಡಾಟ್ ಕಾಮ್’ ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಮಾತುಕತೆಗಳ ವರದಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸ್ ಆಪ್‌ನಲ್ಲಿ ಧ್ವನಿಮುದ್ರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಅದನ್ನು ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಗ್ರೂಪಿಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿದರೆ ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸಿಗೆ ಗೈರಾದ ಗುಂಪಿನ ಸದಸ್ಯರು ಅವರ

ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ ಮಾತುಕತೆ ಆಯ್ಕೆ ಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳು

- * ಅಡಿಕೆಯ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗ ಹತೋಟಿ ಕ್ರಮಗಳು.
- * ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಎರೆಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿ.
- * ಶರದ್ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಹಾಗೂ ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಕೃಷಿ ನಿರ್ವಹಣೆ.
- * ಸುಲಭ ಕೃಷಿ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು.
- * ತೋಡು ತೊರೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಸಿಗೆ ನೀರಾವರಿ ಕಟ್ಟಡಗಳು - ಕೃಷಿಕರ ಅನುಭವಗಳು.
- * ಅಡಿಕೆ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಜೈವಿಕ ಉಪಯೋಗ.
- * ಹಲಸಿನ ಕೃಷಿ - ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ.

ಮರುಸೂತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಆಲಿಸಬಹುದು.

ನಡೆದ ಮಾತುಕತೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಭಾವಿಯಾದುದು ಯಾವುದು? “ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ, ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಹಳದಿ ಎಲೆ ರೋಗ. ಸಾವಯವ ಡಿಕಾಂಪೋಸರ್, ಎರೆಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿ.. ಈ ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಪ್ರಶೋತ್ತರಗಳು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಮಾತುಕತೆ ಬಳಿಕ ಇದನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡವರೂ ಇದ್ದಾರೆ.”

“ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸಿನಲ್ಲಿ ಧ್ವನಿಮುದ್ರಣದ ಅವಕಾಶ ಇಲ್ಲದಿದ್ದಾಗ, ಮಾತುಕತೆಗಳನ್ನು ಧ್ವನಿಮುದ್ರಿಸಿ ಕೊಂಡು, ನಂತರ ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮಗಳೂ ಸಹಕಾರ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದಳು. ಈ ಧ್ವನಿಮುದ್ರಣವು ಹೇಳು ವಂತಹ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಇದ್ದಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೂ ಒಂದಷ್ಟು ಮಂದಿ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಉಪಯೋಗವಾಗಲಿ ಎನ್ನುವ ಉದ್ದೇಶ. ಈಗ ಆ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಲ್ಲ. ಆಪಿನಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸಿಗೆ ಹೊಸಬರು ಸದಸ್ಯರಾದರೆ, ‘ನೀವು ಹತ್ತು ಮಂದಿಯನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬನ್ನಿ’ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಮನವಿ. ಆರಂಭಕ್ಕೆ ವೈಯಕ್ತಿಕವಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಮ್ಮೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ರುಚಿ ಹತ್ತಿಸಿಕೊಂಡವರು ನಿಗದಿತ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಕಾಯುತ್ತಾರೆ. “ಸಂಜೆ 6 ರಿಂದ 7 ಗಂಟೆ ಎಂದು ಸಮಯ ನಿಗದಿಯಾದರೂ ವಿಷಯದ ಗಾಢತೆ ಹಾಗೂ ಚರ್ಚೆಯ ವಿಸ್ತಾರವನ್ನು ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಎಂಟೂವರೆಗೆ ಮುಗಿದುದೂ ಇದೆ.”

ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಕರ ಸಂಶಯ, ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಈ ಕ್ಲಬ್‌ಹೌಸ್ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಚೇತೋಹಾರಿ. ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿ ಪತ್ರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ವಿಚಾರಗಳು ವಿರಳವಾದ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಆ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ ಮಾತುಕತೆಗಳು ತುಂಬುತ್ತಿವೆ. ಗುಂಪಿನ ನಿರ್ವಾಹಕರ ಆಸಕ್ತಿ ಬದ್ಧತೆ, ನಿಯಂತ್ರಣದಂತೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಗುಣಮಟ್ಟ.

ಅಡಿಕೆಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಇರುವ ವಿಷಯವನ್ನೇ ಯಾಕೆ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಿ? “ಕೃಷಿ ರಂಗ ದೊಡ್ಡ ಕ್ಷೇತ್ರ. ಎಲ್ಲಾ ವಿಷಯವನ್ನು ಸ್ಪರ್ಶಿಸಿದರೆ ನ್ಯಾಯ ಒದಗಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಅಡಿಕೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಮಾತುಕತೆಗೆ ಎಷ್ಟು ವಿಷಯಗಳಿಲ್ಲ?” ಎಂದ ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣರು ನಗುತ್ತಾ ಒಂದು ಸುಳಿವು ನೀಡಿದರು. “ಇನ್ನೂ ಐದಾರು ತಿಂಗಳಿಗಾಗುವಷ್ಟು ಅಡಿಕೆ ವಿಚಾರಗಳು ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ ಪ್ರವೇಶ ಮಾಡುತ್ತವೆ.”

ಕಚೇರಿಯ ಬಿಡುವಿನ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಈ ಕ್ಲಬ್ ಹೌಸ್ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳ ಯಶಸ್ಸು ಕಾರಣರಾದವರನ್ನು ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣ ಜ್ಞಾಪಿಸಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ, “ಸಿ.ಪಿ.ಸಿ.ಆರ್.ಐ. ಆಡಳಿತ, ಮಾಧ್ಯಮಗಳು ಅಲ್ಲದೆ ಪ್ರಗತಿಪರ ಕೃಷಿಕರನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ನಡೆಸಲು ಕೆ.ಪಿ.ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಭಟ್ ಕೈಲಾರು, ಗುರುರಾಜ ರಾವ್ ಮುಡಿಮ, ರಾಜೇಶ್ ಕೆ.ಎಸ್. ಎಡನಾಡು, ರಮೇಶ್ ದೇಲಂಪಾಡಿ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಮುಕ್ತ ಮನಸ್ಸಿನ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ, ಸಂಪನ್ಮೂಲ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಕೊಡುಗೆ ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ.”

ಮುರಳಿಕೃಷ್ಣ : 96339 00281

ಈ ಸೊಸೈಟಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಲ ಮಾತ್ರವೇ ಸಿಗುವುದಲ್ಲ!

● ಅಪ ಬಳಗ

ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘವೊಂದು ದಿನಸಿ
ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ
ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಶ್ಲಾಘ್ಯ



ಸೊಸೈಟಿಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಜನಾರ್ದನ ಗೌಡರ ನೇತೃತ್ವದ
ತಂಡವು ತುಮಕೂರಿನ ಎ.ಪಿ.ಎಂ.ಸಿ.ಗೆ ಬೇಟೆ
ನೀಡಿದ ಸಂದರ್ಭ

ಪತ್ರಿಕೆಯಲ್ಲೊಂದು ಸುದ್ದಿ. “ಮುಂಡಾಜೆ ಸೊಸೈಟಿಯವರು ತುಮಕೂರು ಎ.ಪಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಯಿಂದ ಎರಡು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಹುಣಸೆ ಹುಳಿ ಖರೀದಿಸಿದರು.”

ಈ ಸುದ್ದಿಯಲ್ಲೇನು ವಿಶೇಷ? ಬೆಳ್ಳಂಗಡಿ ತಾಲೂಕಿನ ಮುಂಡಾಜೆಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಕೃಷಿ ಪತ್ತಿನ ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘವು ರೈತರಿಂದಲೇ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ತನ್ನ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಯೋಜನೆಯು ಒಂದಂಗವಿದು. ತಂಡವು ತುಮಕೂರಿಗೆ ತೆರಳಿದಾಗ ರೈತರ ಭೇಟಿ ಸಾಧ್ಯವಾಗದೆ ಎ.ಪಿ.ಎಂ.ಸಿ.ಯಿಂದ ಹುಣಸೆ ಖರೀದಿಸಿದ್ದರು. ಇಲ್ಲಿಯದು ನಾರು - ಬೀಜ ತೆಗೆದು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ, ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹುಣಸೆ.

2020 ಕೋವಿಡ್ ಕಾಲಘಟ್ಟ, ತನ್ನೂರಿನ ಚಿಕ್ಕಮಟ್ಟ ದಿನಸಿ ಅಂಗಡಿಗಳು ಷಟ್ ಎಳೆ

ದಿದ್ದುವು. ಕನಿಷ್ಠ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆಯಾದರೂ ಬೇಕಲ್ಲಾ. ಸೊಸೈಟಿಯು ಪುತೂರಿನ ರಖಂ ವ್ಯಾಪಾರಿಯೊಬ್ಬರಿಂದ ದಿನಸಿಯನ್ನು ಬಹು ಕಾಲ ಖರೀದಿಸಿ ತನ್ನೂರಿನ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ವಿತರಿಸಿತು. ಇದರಿಂದ ಸೊಸೈಟಿಯು ಊರವರ ಮನಸ್ಸನ್ನು ಗೆದ್ದಿತು.

ಈ ಯಶದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ‘ರೈತರಿಂದಲೇ ಖರೀದಿಸಿ ಮಾರುವ’ ಯೋಜನೆಯ ನೀಲನಕ್ಷೆ ಸಿದ್ಧವಾಯಿತು. ಆರಂಭದ ಹೆಜ್ಜೆಯಾಗಿ ಸೊಸೈಟಿಯು ಹಾಸನದಿಂದ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಬೆಲ್ಲ, ಮೆಣಸು, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ತರಿಸಿಕೊಂಡಿತು. ತುಮಕೂರಿನಿಂದ ಹುಣಸೆ ಹುಳಿ, ಸಾಗಾಟ ಹಾಗೂ ಚಿಕ್ಕ ಲಾಭದಂಶ ಸೇರಿಸಿ ದರ ನಿಗದಿ.

ಕಕ್ಕಿಂಜೆ, ನೆರಿಯಾ, ನಿಡಲ್ - ಕಲ್ಮಂಜಗಳಲ್ಲಿ ಸೊಸೈಟಿಗೆ ಶಾಖೆಗಳಿವೆ. ಸೋಮಂತಡ್ಡದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ ಮಳಿಗೆಯಿದೆ. ಚಾರ್ಮಾಡಿಯಲ್ಲಿ

ನ್ಯಾಯಬೆಲೆ ಅಂಗಡಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಶಾಖೆಯೂ ಇದೆ. ಇಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ದಿನಸಿ ಸಿಗಬೇಕೆನ್ನುವ ಆಶಯ. ಖರೀದಿಸುವ ಗ್ರಾಹಕರೂ ಇದ್ದಾರೆ.

“ಹಾಸನದಿಂದ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತರಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಬೆಳೆಯ ಸೀಸನ್ ಮುಗಿದಿರುವುದರಿಂದ ರೈತರೊಡನೆ ಸಂಪರ್ಕ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಮುಂದಿನ ನವೆಂಬರ್ ಹೊತ್ತಿಗೆ ದಿನಸಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳದವರಿಂದಲೇ ಖರೀದಿಸುವವರಿದ್ದೇವೆ. ರೈತರೊಡನೆ ಮಾತುಕತೆ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸೊಸೈಟಿಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಣಾಧಿಕಾರಿ ನಾರಾಯಣ ಫಡೆ. ಎಪ್ರಿಲ್ ಬಳಿಕ ಎರಡು ಮೂರು ಬಾರಿ ರಖಂ ಆಗಿ ಖರೀದಿಸಿದ ದಿನಸಿಗಳು ತುಂಬಾ ಫಾಸ್ಟ್ ಆಗಿ ಮುಗಿದುವಂತೆ. ಅಂಗಡಿ ದರಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ದರ.

“ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಲ್ಲದೆ ರೈತರಿಂದಲೇ ಖರೀದಿಸಿದರೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅಂಗಡಿ ದರಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಗೆ ಒದಗಿಸಬಹುದು. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನ ಖರೀದಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕಾಪಿಡುವುದು ಸವಾಲಿನ ಕೆಲಸ. ಇದೊಂದು ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಯತ್ನ. ಒಂದೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನದ ಖರೀದಿ ಹಿಂದೆ ಕಲಿಯುವ ಅಂಶಗಳು ಬಹಳಷ್ಟಿವೆ. ಹುಣಸೆಯಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೊಂದು ವೈವಿಧ್ಯ ಇದ್ದಂತೆಂದು ತುಮಕೂರಿಗೆ ಹೋದಾಗಲಷ್ಟೇ ತಿಳಿಯಿತು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ, ಸೊಸೈಟಿಯ ವೃತ್ತಿಪರ ನಿರ್ದೇಶಕ ಗಜಾನನ ವರ್ಮ.

ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘವೊಂದು ಸಾಲ ಮಾತ್ರ ನೀಡುವುದಲ್ಲ, ದೈನಂದಿನ ಬದುಕಿಗೆ ಪೂರಕವಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮಾರಾಟ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿರುವುದು ಮೆಚ್ಚತಕ್ಕ ಅಂಶ. ಏನಿದ್ದರೂ ಇದು ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆ.

ನಾರಾಯಣ ಫಡೆ : 96323 03163

ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ

ನಿಮ್ಮ ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನಿನಲ್ಲಿ
ಗೂಗಲ್ ಪೇ, ಫೋನ್ ಪೇ,
ಪೆಟಿಎಂ, ಫೀಮ್ ಆಪ್
ಇದೆಯೇ?



ಕ್ಯೂ ಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ,
ನಿಮ್ಮ ಮೊಬೈಲಿನಿಂದಲೇ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ
ನೇರ ಪಾವತಿ ಕಳುಹಿಸಬಹುದು.



ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೇ ನಿಮ್ಮ ಮೊಬೈಲಿಗೆ ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಯುಟಿಆರ್ ನಂಬರ್ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಮೆಸೇಜ್ ಸಹಿತ * ನಿಮ್ಮ ಸಂಪೂರ್ಣ ಅಂಚೆ ವಿಳಾಸ * ಹಣ ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ಸಮಯ * ಎಷ್ಟು ಮೊತ್ತ ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ್ದೀರಿ ಎನ್ನುವ ವಿವರಗಳನ್ನು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ವಾಟ್ಸಾಪ್ (80731 40917) ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಿ.

ಮೇಲಿನ ವಿವರಗಳನ್ನು ದಯವಿಟ್ಟು ತಪ್ಪದೆ ನಮಗೆ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಿ. ಅದು ಸಿಕ್ಕಿದರೆ ಮಾತ್ರ ನಿಮ್ಮ ಹೆಸರನ್ನು ನಮ್ಮ ಚಂದಾ ದಾಖಲೆಗೆ ಸೇರಿಸಬರುತ್ತದೆ.

ನಮ್ಮ ಜಾಲತಾಣ (www. adikepatrike.com) ಮೂಲಕ ನೀವು ನೇರವಾಗಿ ಚಂದಾ ಬುಕ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಇದಲ್ಲದೆ, ಕೆನರಾ ಬ್ಯಾಂಕ್, ಪುತೂರು ಶಾಖೆ, (ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆ) ಉಳಿತಾಯ ಖಾತೆ ನಂ: 0615101082277 (IFSC - CNRB 0000615)ಕ್ಕೆ ‘ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ’ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ನೆಫ್ಟ್ ಮೂಲಕವೂ ಚಂದಾ ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

ಚಂದಾ ವಿವರ:

₹ 275 (ವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 800 (ತ್ರೈವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 1,300 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)

(08251) 231 240
94833 65791

adikepatrike@gmail.com

ಗುಣ ಪರಿಚಯ : ಹಿಂದೆ ಇಂದ್ರನು ಇಂದ್ರಾಣಿಗೆ ಅಕ್ಕರೆಯಿಂದ ಅವ್ಯುತ ಕುಡಿಸುತ್ತಿದ್ದನಂತೆ. ಇಂದ್ರಾಣಿಗೆ ತೇಗು ಬಂದು ಅವ್ಯುತದ ನೋರೆ ಬಾಯಿಂದ ಹೊರಬಂದು ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಹನಿಗಳು ಬಿದ್ದುವಂತೆ. ಈ ಹನಿಗಳೇ ನೀರುಳ್ಳಿ - ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಬೆಳೆದುವೆಂದು ಪೌರಾಣಿಕ ಆಖ್ಯಾನವಿದೆ. ಅವ್ಯುತದ ಅಂಶದಿಂದಲೇ ಬೆಳೆದವಾದ್ದರಿಂದ ಅಮೃತೋಪಮ ಗುಣಗಳನ್ನು ಪಡೆದುವು. ಆದರೆ ಆಗರ ಉಚ್ಚಿಷ್ಟ ಮೂಲವಾದ್ದರಿಂದ ಪೂಜಾದಿ ಶುಭಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ನಿಷೇಧಗೊಂಡಿವೆ. ಎರಡೂ ಗಡ್ಡೆಗಳಲ್ಲೂ ಷಡ್ರಸಗಳಲ್ಲಿ ಹುಳಿಯೊಂದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ 5 ರಸಗಳು ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಔಷಧ ಹಾಗೂ ಪೋಷಕ ಗುಣಗಳು ಸಾಕಷ್ಟಿರುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಮ ತರಕಾರಿಗಳಾಗಿ ಸ್ಥಾನಗಳಿಸಿವೆ. ದೇಹ ಪೋಷಕ, ಜೀರ್ಣಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಧಾತುಗಳ ವರ್ಧಕಗಳೆನಿಸಿವೆ. ಒಂದು ಭೇದ - ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಉಷ್ಣ ಹಾಗೂ ನೀರುಳ್ಳಿ ತಂಪುಗುಣವನ್ನೊಳಗೊಂಡಿವೆ. ಎರಡು ತೀಕ್ಷ್ಣವೇ.

I) ಹೊಟ್ಟೆಯ ಅಕ್ರಮಗಳಾದ ಅಜೀರ್ಣ, ಅರುಚಿ, ಅಗ್ನಿಮಾಂದ್ಯ, ಶೂಲೆ, ಮಲಬದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಮೂತ್ರಬಂಧ ಇವುಗಳಿಗೆ: ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ ಸ್ವಚ್ಛ ಪಡಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಜಜ್ಜಿ ಹಿಂಡಿದ ರಸ 8 ಚಂಚಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕಡಡಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಬರಿಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಸೇವನೆ. (4 - 6 ದಿನ).



ನವೆಂಬರ್ 2013 ಸಂಚಿಕೆಯಿಂದ ಪುನರ್ಮುದ್ರಿತ

II) ಕೂದಲುನರೆಗೆ: ನೀರುಳ್ಳಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು (1 ಹಿಡಿ) ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು 3 - 4 ಚಂಚಿ ಜೇನನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಕೂದಲಿಗೆ (ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ತಾಗುವಂತೆ) ಲೇಪನ. (1 ರಿಂದ 1 1/2 ಗಂಟೆ ಹೊತ್ತು - ಬರಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ) ವಾರಕ್ಕೆ 2 ಯಾ 3 ಸಾರಿಯಂತೆ 3 - 4 ವಾರ.

(ಸೂ: 1) ಕೂದಲು ಒಡನೆಯೇ ಕಪ್ಪಾಗದು. ಹೊಸತಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕೂದಲು ಆರೋಗ್ಯ ಪಡೆಯುವುದು 2) ಜೇನು ತಾಗಿದರೆ ಕೂದಲು ಬೆಳ್ಳಗಾಗುವುದೆಂಬ ಭಾವನೆ ಜನಪದದಲ್ಲಿದೆ. ಇದು ತಪ್ಪು)

III) ಗಡಿ, ಗಾಯ, ಸೀಳು, ತರಚು ಇವಕ್ಕೆ: ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಕೊಚ್ಚಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ, ಹೋಳುಗಳು ಕಂದು - ಗಪ್ಪಾದಾಗ ಇಳಿಸಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಡಿಲ ಕಟ್ಟಿ ಪಿಂಡಿಯಂತಾಗಿಸಿ ಗಾಯದ ಸುತ್ತೂ ಶಾಖ ಕೂಡುವುದು ಹಾಗೂ ಕುದಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಆರಿದಂತೆ ಲೇಪಿಸುವುದು. ಗಾಯ ಕ್ಷಿಪ್ರಗುಣ, ನೋವು ಕಡಮೆ, ಗಾಯದಲ್ಲಿನ ಅಂಗಾಂಶ ಹಿಂದಿನಂತೆ ಬೆಳೆದು ಬಂದು ಕಲೆಸಹಿತ

ಮಾಯವಾಗುವುದು. (ಸೂ: ಹೋಳು ಕರಕಾಗಬಾರದು)

IV) ದೀರ್ಘಕಾಲದ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ: ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆ ಸಹಿತವಾಗಿ ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು (ಬೇಯಿಸಿ), ಹೊರ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಹಾಕಿ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ರಾತ್ರಿಯ ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ಸೇವನೆ. ಒಮ್ಮೆಗೆ ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ನಂತರ ವಾರಕ್ಕೆ 2 ಯಾ 3 ಸಾರಿ ಸೇವನೆ. ಅವಶ್ಯವಾದರೆ 2 ರಿಂದ 3 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ. (ಷರಾ: ಮಾಂಸಾಂಕುರ, ರಕ್ತಸ್ತಾವ, ಮಲಬಂಧ, ವಾಯುದೋಷಗಳು ನಿವೃತ್ತವಾಗಿ, ಹಸಿವೆ, ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿಗಳು ವರ್ಧಿಸುತ್ತವೆ.)

V) ದೇಹಾರೋಗ್ಯ ವರ್ಧನೆಗೆ: ಒಂದು ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ, ಸಮಪ್ರಮಾಣ ಕಂದು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಗಿದು ಸೇವನೆ. ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ರಾತ್ರಿ ಉತ್ತಮ (ವಾರಕ್ಕೆ 3 ದಿನಗಳಂತೆ 1 ತಿಂಗಳ ಕಾಲ.)

ಆಹಾರ ಪೋಷಕ ಹಾಗೂ ಔಷಧೀಯ: ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ

(ಷರಾ: ಇದರಿಂದ ದೇಹದ ಸಪ್ತಧಾತುಗಳ ಹೆಚ್ಚಳವಾಗಿ ದೇಹದಾರ್ಢ್ಯತೆ, ಬಲ, ವೀರ್ಯ, ಪರಾಕ್ರಮಗಳು ವರ್ಧಿಸುತ್ತವೆ.)

VI) ವೀರ್ಯದ್ರವ ಕೊರತೆಗೆ: ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಿಂಡಿದರಸ 4 ಚಂಚಿಗೆ 2 ಚಂಚಿ ಯಾ 3 ಚಂಚಿ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಯಲ್ಲಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರಸವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿಯೇ ಸೇವನೆ. ರಾತ್ರಿ ಆಹಾರಾನಂತರ. ಒಮ್ಮೆಗೆ 1 ವಾರ. 1 ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ 2 ವಾರ ಸೇವಿಸಬಹುದು. ಕ್ಷುಕ್ತ ದ್ರವದ ಪ್ರಮಾಣ ಹಾಗೂ ಗುಣಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗುವುವು.

(ಎಚ್ಚರಿಕೆ: ಈ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಮಿತಿ ಮೀರಿದರೆ ವೀರ್ಯದ್ರವ ಮೂತ್ರದೊಂದಿಗೆ ಸ್ರವಿಸಿ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಮೂಲವಾಗಬಹುದು.)

VII) ಮಕ್ಕಳ ಇರುಳುಗಣ್ಣಿಗೆ: (ಲಕ್ಷಣ: ಆಹಾರ ರಸಗತವಾಗದೆ ರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳಕಿದ್ದರೂ ಕಣ್ಣು ಕಾಣಿಸದಿರುವುದು. ಆದರೆ ಹಗಲು ಕಾಣಿಸುವುದು). ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿ ಜಜ್ಜಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹಿಂಡಿದ ರಸ 4 - 6 ಬಿಂದುಗಳನ್ನು ಎರಡು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿಡುವುದು. ಕಣ್ಣುರಿಯುವುದು. ನೀರು ಸುರಿದು ಕಡಮೆ ಬರುವುದು. ಕಣ್ಣು ತಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು. (ವಾರಕ್ಕೆ 3 ದಿನಗಳಂತೆ 4 ವಾರ ಕಾಲ.)

(ಸೂ: 1) ದೇಹ ಪ್ರಕೃತಿ ಹೊಂದಿ ಪರಿಣಾಮದ ಅವಧಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗಬಹುದು. 2) ಈ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗೆ ಬಿಳಿ ವರ್ಣದ ನೀರುಳ್ಳಿ ಶ್ರೇಷ್ಠ)

VIII) ಬೀಜದ ರಾಸುಗಳಿಗೆ: 1 ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ



● ಪಿ.ಎಸ್. ವೆಂಕಟ್ರಾಮ ದೈತೋಟ

(ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ್ದು) ಜೊತೆಗೆ ಸಮಪಾಲು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕೆಲವು ದಿನಗಳು ತಿನಿಸುವುದರಿಂದ ಹೋರಿಗಳು ಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಅವುಗಳ ಪ್ರಜನನ ದಾರ್ಢ್ಯ ಹೆಚ್ಚುವುದು. ಹಾಗೂ ದುಡಿತದ ಎತ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಹೆಚ್ಚಳ ಕಾಣಿಸುವುದು.

IX) ಕಿವಿಯ ಅಸಾಧ್ಯ ಸಿಡಿತಕ್ಕೆ: ನೀರುಳ್ಳಿಯ 1 ಹೊಪ್ಪಳೆಯನ್ನು ಜಾಗ್ರತೆಯಾಗಿ ಎಬ್ಬಿಸಿ, ಅಡ್ಡಕ್ಕೆ



2 ಅಂಚುಗಳಿಗೆ ಲೋಹದ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ ಚಮಚಿಯಂತಾಗಿಸಿ, 1 ಚಂಚಿ ಜೇನು ತುಂಬಿಸಿ ದೀಪದ ಜ್ವಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ತೆಗೆದು ಹದ ಬಿಸಿಯಿದ್ದಾಗ ಕಿವಿಗೆ ಹಾಕುವುದು. ನೋವಿನ ವಿರುದ್ಧ ಕಿವಿಗೆ ಮೊದಲಾಗಿ 1 ಬಿಂದು ಹಾಕಿ ನಂತರ ಎರಡೂ ಕಿವಿಗಳಿಗೆ 4 - 5 ಬಿಂದುಗಳಂತೆ ಹಾಕಿ ಹತ್ತಿಯಿಡುವುದು. 15 ನಿಮಿಷ ಬಿಟ್ಟು ಹತ್ತಿ ತೆಗೆದು ಒರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು. (ಒಂದೇ ಸಾರಿ)

X) ಮೂತ್ರಬಂಧಕ್ಕೆ (ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾರಣಗಳಿಂದ): 2 ಯಾ 3 ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ 8 ಲೋಟ ನೀರಲ್ಲಿ ಕಷಾಯ ಕುದಿಸಿ ಬತ್ತಿಸಿ 1 ಲೋಟಕ್ಕಿಳಿಸಿ 1 ಚಂಚಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕಡಡಿ ರಾತ್ರಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಸೇವನೆ. ಅವಶ್ಯದಂತೆ 2 - 3 ದಿನ. ಮೂತ್ರ ಶುದ್ಧವಾಗುವುದು ಹಾಗೂ ಸಲೀಸಾಗಿ ಬಿಡುವುದು.

XI) ಕಣ್ಣುಗಳ ಕಲೆಗಳು, ನೋವು, ಅಂಚುಗಳಲ್ಲಿ ಕೀವು, ನೋವು, ರೆಪ್ಪೆಬಾವು ಇವಕ್ಕೆ: ನೀರುಳ್ಳಿಗಡ್ಡೆ ಜಜ್ಜಿ ಹಿಂಡಿದ ರಸ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ, 3 - 4 ಬಿಂದುಗಳಂತೆ ಎರಡೂ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಹಾಕುವುದು. ಕಣ್ಣು ಕಾಣಿಸುವುದು. ನೀರು ಸುರಿದು ಕಡಮೆಯಾಗುವುದು. ಕೈಯಿಂದ ತಿಕ್ಕಬಾರದು. ರೆಪ್ಪೆಗಳನ್ನು ತೆರೆದು ಮುಚ್ಚಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಉರಿ ಕಡಮೆಯಾಗುವುದು. (2 ವಾರಗಳ ಕಾಲ). ❖