a N訌 a NÇIÓVÀ «ÄĤ£À GVÈÌU̼Ä, G¥ÌGVÈÌU̼Ä a ÄVÄÛ GZ̪IJîVÚÉ EGĪÀ CªÌPÁ±Ù̾Ä.







¥æá£A¸A¥AzPgÄ B qá|| J¸ï.JA. ²ªææ±A «¸bùá ¤zÃð±PgÄ

-ÂRPÌĐĂ B **qá. ¹.«. gád**ä ^a ăvăû **qá. L.¦. [®]Qäätà** «ÑÆÄUÁJ PÁ ^a İÁ«ZÁ®AIÄ, ^a ÄAUMÆGÄ



ವಿಶೇಷ ಪ್ರಕಟಣೆ :

«¸ĎÀJÁ ¤**zÁð±È**Á®AIÄ **PÈÁðI PÀ¥ÀĪÍZÌ**QÃAIÄ, ¥ÀÄ °ÁUÆ «ÄÄ£ÄUÁj PÁ **«eÁĒÌ)**ÄÄ **«±À:zÁå**®AIÄ, ©ÃZÌgA - 585 401

¥ÞZÁXÞUMÆÄB «ÄĤ£ÀG¥ÀGVÆÐUMÁAZÄ ÞÞJÁIÄÄVÁÐÉ ÞުŠaðag xazáuð andteg andt

Mt «ÄÉÈÄB G¥ÀIÉÉÄV ĪÀ«ZÁÉÀ:

Mt «ÄĀĒRĀB D°ÁgPRÁN G¥ÀIÆÃV¸ÄªÄªÄÄÄZÉ VÀTÆÁIÄ ¤ÃjĒPè°ÁQ Erà ÆÆÍZÁUÀ «ÄĤĒPġĪÄG¦ÆÀ CA±À¸ÀA¥ÇtðªÁV ¤ÃjĒPèPġN «ÄÄĒÄ VÆÅ ªÆZPĒÀ
¥Ĵ¹ÜWUɪÄghZ ŞgÄVÞZÉ GVPÄ UÄtªÄI ÖZÀMt «ÄĤĒPè°ÄZÄVPÆArgĪÄ fêĸNNJÄÄÄ ªÄVÄÜ R¤dUMÄ «ÄÄĒÄ MtV¸ÄªÄªÄÄAZÉ EZĬ ¥ÆÄÁtZPÄÄÄÄ EgÄVÞZÉ

a hátip h szápipä son a hárip ázizhí do ágà já a let cáwáða há já o áuke dgipa kentaza a hón ja a let cóluma eá a já a do ágipa kentaza a hón jæ o áluke jágðin þávað ápa. Ceᢠpᮢazipæ «háti a hón æla a hón
DzìgÉ vÁcÁ «ÄÃEÄUMÆÑ £PÄä ª ÄŒÜMPè D°ÁgPÁV \$¼ÅĪÁUÀ F vÁädå ªÅÄÜMÀ ÄUÆÄUÉ ªÄvÄÜ CªÄUMÀ ޼PÉ PÌPTªÁUÄVÆÉ °ÁUÆ DYÕPÀ ZÌMÖÄÄZÀ F ªÀªPÁgÀ ¯Á"ÆÁAIÄPPÁUÄÁgÌZÄ. EWÃa£À ¢£NIMPè VÁAWÆNÁÄÄ "ÜPÄTÜÜÄÄZÄ «ÄĤÉÀ ÄAgPLUÁIÄEÄB ±ÉVÀ WÆÄPÌ ÄªÄZÄ, MtvääÄzÄ, G¥Ää°ÁQ MtvääÄzÄ, qiPãPì ĪÄZÄ, ¸Á¸ÃdÄ, PÌmÃmï, GAqÉ ZPÄĬ°, G¦ÆPÁ¬Ä vÄiÄÁj¹ E£ÆßªÄÄAVÁZÀ«ZÁÉNIÆAZÀF VÁädåªÄÄÜMÆAZÀ°Ã®ªÁgÄ G¥ÄÄÄPÜ ¥ÆÁxÄÖUMÆÄß vÄiÄÁj ÄS°ÄZÄ. EAVPÀ

^a ÀË®å ^a ÀCÕVÀ «ÄĤ£À GVÈÀJÌÅÄ, G¥ÀGVÈÀJÌÅÄ ^a ÄVÄÚGZÀPÄ ²îVÉJÉ EgĪÀ C^a ŘÁ±ÀJÅÄ.

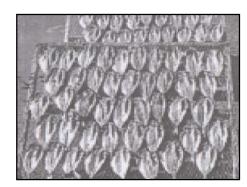
- qá. 1.«. gádä ^a ÄvÄÛqá. L.¦. ® QëäñÀ

Dafeāuà zànő AAzà «ÄÃEÄ C¢Pà d£à; &i ÄUÉE¼Äívôjઠà D°ÁGÀ ZñÌZÀ°ZĂWÔÀªÀ d£À ÀSÉUÉ ¥Ë¶PÁA±À¹À VÀ°ÁUÆ PAra A a Z Ne A ja Nove A ® EA Do Ágla Je No z regra i Na Avé a NÁQNA ÁZŇ FVEN ¥N I WAINO E MAZŇ ZÆGN JPÁ ÁVZÉ ¥Ë¶BÁA±ÌZÀ PÆGÀÆÄAZÀ £ÌQ̼ÄWÊÆÁĞÉ F ¸PĸÉAİÄ£ÄB ¤aÁj À®Ä «ÄãÆÄB D°ÁgPÁV ޼À Äa AzA AzA ¥Ë¶PÁA±ÀAİÄÄPĎ PÄVÆÃ®£À D°ÁgPÈÄB¥ÌqÁİÄ\$°ÄZÁVZÉ PPŢ GVÁZEÁIĂ PÆGÌVÚÉ ¥ÌŁĂ ¸ÀVÆÃ¥ÌEɪÄVÄÛ«ÄãÄVÁj PÉ ಉತಾದನೆ ಅಧಿಕಗೊಂಡರೆ ರಾಷ್ಟ್ರದ ಆಹಾರ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು SUPA AS° AZÁVZÉ EAZÁ ÉPÄÄ ZÁ±PÅ «±ÞZÁ Á CVÁCPÁ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ರಾಷ್ಟ್ರವೆನಿಸಿದೆ. ಅಂತೆಯೇ ಒಳನಾಡ ಮೀನು GVÁZZEÁJÁ° è «±AZP è JgÁgEÁ "ÁJEÁ ¥ÁGÉZÉ ¥E¶ÞÁA±Á D°ÁgÀZÀ ¥ÌÇgÉPÉ-ÄAZÀ ªÄÁVÀ d£ÌgÀ DgÆÃUÀ gÌPÀUÉ "ÁZÁK GÄ" ÁZÁ AZÁ «ÄÃÉÄ "ÁUÆ CZÁJÁ SÁZÁ GVÆÐUÁÄ ¥ÁæÄÄRåvÉ ¥ÄqÁAiÄÄvÞPÉ

D°ÁgÀ VÌƠĞ AZÀ ¥Ë¶PÁA±N̼À ¸ÁgÀ JAZÄ
PÌgÁĹPÆArgĪÀ «ÄÄĒÄ ªÄVÄÜ EªÄJÄÄ GVÆÄJÄÄ ¢£ÞVÀ
¸Ã«¸ÄªÀD°ÁgÞÞèS¼À¸ÄVÄSAZİQÉ CZİQÞÈĞĪÀ¥Ë¶ÞÁA±NÌÄÄ
¥Ĵ UÁªÄªÁV GVÞÄ ZÉ»PÀ ÜÄÞÀTNÆÄÄAUÄVÞÆÉ «ÄĤ£Þè
ಸುಮಾರು 18—23% ರಷ್ಟು ಸಸಾರಜನಕ ಅಂಶವಿದೆ. ಮೀನಿನ ದೇಹದಲ್ಲಿ
ÉÞÄÄ CGÆÄUÞĚ CUÌVÄ«gĪÄJ¯ÁèCªÆÞÀCªÆÉÆÃ DªÄNÄÄ

ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಲೈಸಿನ್ ಮತ್ತು «ÄyAiÆÃ¤£ï CªÃÆÆÃ DªÃUMÄ Evæß ໄဋ Adea D°ÁgÜMÅ è E^{\oplus} ÁVªÉ E^{a} ÁUMÀ eÆvÜÉ «Ää£Ã gêÀ ¥ÇÃnãï ¥æÃà ZÌeÐAiÄ ¥ÇÃnãï J¤¹ZÉ

《ÄĒÄUMP è ÉĀTAIÑA CA±P Å P MªÁVAIÑĀ PÌTª Å EgѪ ÁZÌ AZÀ EZĂ gPÀÞÆVÀÞÞÆÑß ¸Ã¹ÜWAIѰ 內內滿 內內滿 PÁAiѪÁUÑVÞÉ ¸P M DgÆÃUÀ "紹伊林山山É ÄVÄ ¸ĀVÁÉÀ PÁGÀ ZÀ ĪÀPÚMUÉ CUMPÁZÀ FêÀ ¸MUMÄ 《ĤĒP è C¢PPÁVZÉ 《ÄĤĒÀ JUÁIѰ è J ªÄVÄÜ r fêÀ ¸MUMÄ C¢PPÁVZÉ 《ÄĤĒÀ JUÁIѰ è J ªÄVÄÜ r fêÀ ¸MUMÄ C¢PPÁVZÉ 《ÄĤĒÀ JUÁIÄA FêÀ¸MUMÄ ªÄVÄÜĒÀIÄÁ¹ĒïUMÄ ‰ñðæð xnēæi ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದೆ. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮೀನು ಖನಿಜಗಳ DughÁVZÉ xÉgÁ¬Äqï UÁŊAIÑ "紹伊Athué CumpÁZÀ CAIÆÃrĒï, fêÀPÆÃ±ÙMÀZÀ ĪÀPÚÉCUMPÁZÀ ÉÆÃrAIÑA ¥ÇmÁ¶AIÑA, Q¤UMÀ gÁ¸ÁAIѤPÀ QÆIÄUÉ "ÁPÁVgŇªÀ PÞÞæt, ªÄƼŪMÀ" "紹PÀTŪÚÉ C¤ªÁAIÑðªÁZÀ ¥ÇÃĬ¸ÃĒï »ÃUÉ °Ä®ªÅ



G¥ÀiÄÄPÌÉ

ិសាល៍ ZËPÀ ÄÜMAÈÄß (gNE. 200.00/-ទូ¼Å, 200 PÉf. «ÄÄEÈÄß MtV¹, ¸ÄªÄÁgÄ 70 PÉf. Mt«ÄÄEÈÄß ¥À» 3 សិត្ត ដល់លេខសាលា, ಪ្ರತಿ ಕಿಲೀಗೆ ರೂ. 2–4 ರಷ್ಟು ಅಧಿಕ abgh ÀÁEÀ¹UĪĸÁZÀVÉEZĸ MAZÄ wAUMEÑ è¤ÃªÄ ZËPÌhÜÉ aʿZÑ alárzà ak a Á¥À¸Äì zÆgÁiÄÄvÞÉ F ZËPÄ ÄÜMÄÄ ವರ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಬಳಸದಿರುವಾಗ ಇವನ್ನು ಜೋಪಾನವಾಗಿ Jwbhs azä.

ZËPÀ ÄÜİMÊÄB ޼À ZÁUÀUÄPĤ¸À "ÁPÁZÀCA±ÌNÄÄ :

- * ZËPÀ ÄÜÀÆÄB UÁ½, ©1®Ä ZÆÁBV DQĪÀ ¥æÆ±ÈZ̰è ElÄÖMtV¹j.
- * ^a ÄÄAeÁ£ÁiÅà «ÄãÆÄß MtV 'ÀPÄ °ÌgÌr.
- * °ÀgÀZÀ«ÄĤ£À"ÁgÀPÈÄBZËPÀÄÖVÀgÁÄÄS®ÈZÄ, UÀPĤ1.
- * ¥ÌNAİÆAZÄ «ÄÃEÄ ZÆÁN °ÌGÌM, ¥ÌZÌGÀ VÆÄªÁV «ÄÃEÄUNÄÄ ¸ÌA¥ÇTÕ ©¹°UÉ VÉÇÉÇÌM.
- * a ļÁiÄ a ÄÄÉÆZÆÉDZÁVÁIÃà VÌQÀ a ÀÁQÆÉZËPÀ ÄÜMÆÄß °ÆZÉ ÆÄ CTÁIÁÁVj
- * $MtV^1z\lambda$ «ÄÄ£ÆÄß $\pm\lambda$ " æÁz λ aŮz λ e λ 0 ·

- * VêÁA±À °ÉZÁÑGŇªÀ PÁ®Z̰È Mt«ÄãŇ °ÆGÌV£À VêÁA±ÌªÈÄß »Ãj PÆAQÄ ¸ŘEPÁÖÖTÄ FëU̼À °ÁªÌ½UÉ VÄVÁÜJS°ÄZÄ.
- * §°Ä¨ÃUÀ Mt«ÄÃEÄU̽UÉ QÃI U̼Ä ZÁ½ ªÌÁqÄvÞPÉ
- * £Á¬Ä, "PÄ, E° aÄÄAVÁZÀ ¥ÁætÜMbUÉ Mt «ÄãÄ ಬೇಗ ಆಕರ್ಷಣೆಯಾಗುತದೆ.
- * G¦ÉPġŇªÀ¸ŘEPÁĠĠŤÄU̼Ă Mt «ÄäÉÀ ªÃïÉ PÁ¥Å ZÄPĽJ¼ÁV UÆÃZ̸ĪÅZÄ.
- * «ÄĤ£ÀJUÁAİÄ CA±ÀÄ ÄÄÜÄÄ »rzÄ, ŞtÜÁ ÄÖ UÁæ ÞÌÐÀ "Ärpé PÄÜÄÄÄZÄ.
- * Mt«ÄĤ£À ±ÄRgluÚÉ UÆÃtÅ, ŞÄNܼÄ, ZÆÀ PÁUÞZÀ aîªÆÄß §¼Å¸ÄvÁbgÉ
- * ¥ÁÐÐT AîUMA SMÞÁIA°È "Þ̤AZÁV «ÄãÄ "ÃUÀ °ÁMÁUĪÅZÄAIÄ.
- * UhnAiAÁZÀ "ÁgÀk®ÆÀ ghŒÀ ¥ÍnÜÜÀAPè Mt «ÄãÆÄß ತುಂಬಿಡುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಗಾಳಿ ಯಾಡಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಕಾಶವಿದ್ದು, ÁUÁtÞÍJÆ C£ÄPÆ®PÞþÀ
- * Mt «ÄÆÆÄB DUÁUÉ ©¹° £Ä°è°ÀgÀqÀwæÄÄ, QæÄ QÃI UÀAÀ ಹಾವಳಿಯನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಮಟ್ಗಿಗೆ ನಿವಾರಿಸಬಹುದು.
- * Mt «ÄÆLĒÄB J¸ÄÄÄĪÅŽÄ, CzÌgÀªÄįÉ£ÌqÁÄÄÄäÄZÄ EvÁ&C ÇÆNAÁ¥ÞZÌNUNAZÀUÄtªÄIÖPÌrªÄAÄÄÁUÄVÞEÉ
- * GvIPA UAta Al EzA Mt «AA¤UÉ ZEÁ "Arpé Ezé

a Ág Íz Á ZËPÁ ÄÜÁÁÁ ¤a ÁÁ ð t

PÀ-ªÃ ª ZÃZÀP È ¸ÃZÃA IÀªÁVA IÃà ZÆGÁ IÄĪÀ ¸ÁªÄVÐÀÆÄß S¼À, CWà ¸ÃgÀAPÁV ZËPÀÄÜJÁEÄß ¤«Äð¸Æ°ÄZÄ.

R¤eÁA±NMEÄB «ÄĤEÄ+À ¥ÌqÍZÄPƼ¡S°ÄZÄ. DgÆÄUÆZÀ Z̶Ö¬ÄAZÀ°ÆªÄ ¥ÆİÆÄd£PÁj UĆUMEÄB°ÆA¢gĪÀ «ÄÄ£EÄB "gÆÄUÄ ¤gÆÄZPÄ JAZÄ ¸PÀPþÁİÄS°ÄZÄ.

a lë ®å a k b £É:

AIÑÁª ÁZà ª À MÀKUÉ ZÆGÁIÑĪ À ª ÑÆ® "ÉVAVÀ C¢PPÁV ª ÑÁGÁI ª ÁUѪ À ÄWAIѰ È CZĒÑS ÌÑ® "PÁV ޼ÀPÄ CĒÑPÆ®ª ÁUѪ À° ÁUÉVÀIÑÁJ ¸Ñª ÁZPĚª ÑË® à ª ÞÍÐÉÉ JEÑMѪ É ¸Ñª ÑÁZÞÈ È ZÆGÁIÑĪ À «ÄÆÑUMÀP È PÍ®ª Å EÁWAIÑ «ÄÆÑUMUÚÉ ª ÑÁGÁI ZPÈ GVPÄ "ÉÉ EGĪ ÅÇ®È PÁGÀT UÁVÈ ¸ÀTÉÄ, ª ÑÁA¸PÀªÄ, EAVPÀ «ÄÆÈÑS EZŊÀ VĒÉ GGÄ¥É ª ÑVÑU PŊÄMÄ "ÁUPÈÑS "Ä¥ÞÖr¹ VÆMÉÑ EAVŊÀ EZŊÀ VĀÉ GGÄ¥É ª ÑVÑU PŊÄMÄ "ÁUPÈÑS "Ä¥ÞÖr¹ VÆMÉÑ EAVŊÀ EZŊÀ PÀÑA ¸ÄPÈÑS ª ÑÆMÉÑAZÀ "Ä¥ÞÖr¹, EZPĚ EVŊÉ ¸Áª ÑÁVÞÍMÈÑS ¸ÄJ¹ VÄÑÁJ ¸ÄªÀ GVÈNUMÈÑS ¸Ñ® "PÁV ޼ÀѪ ÄVɪ ÑÁQĪÄZà ª ÑÉ®à ª ÞÆÐÉÄIÑ GVÈNUMÈÑS ¸Ñ® "PÁV ޼ÀѪ ÄVɪ ÑÁQĪÄZà GVÈNUMÈÑS ª ÑÁGÁI ª ÑÁR ° ÉZÑĨ Á" NJɸѪ À GZÁ±PÁVZÉ F JÃWAIѰ È VÀIÑÁJ ¹ZÀ ª ÑĚ®à ª ÞÆÐÉÄIÑ GVÈNUMÈÑS ¸ÑSÁÄÑ ª ÑVÑU CAVŊÁ¶ÃAIÑ ª ÑÁGÑPÌMÛÉ ¸ŊŚSÁÄÄ ª ÑVÑU VPÑÄ DYÖPÀ UŇŤªÑI ÞÈÑS °ÁPŘPÉMŘS°ÄZÑ.

a AË® å a Þæð ÉÁI Á ¥æi ÆÃd ÉÙÆÄ :

- * ª ÀË®å ª ÞZÍÐÉÁ IÄ GVÆNUMÄ d£ÌgÀ gĂa ª ÄVÄÛ "ÁrPÉ ° ÉAÑ ÄVÞEÉ
- * ¸ÁUŊĠĸPèzÆgŔĬÄäÄJ¯Áè«zPÁzÀ«ÄÆÄUÄÆÄBD°ÁgPĚ G¥ÄĬÆÃV¸ÌS°ÄZÄ.
- * d£ÌgÀDyðPÀUÄtªÄI PÆÄB°ÉAĞAªÀeÆVÚÉ£PÄä±JÃgÞĚ "ÃPÁUĪÀ J¯Áè jÃwAiÄ ¸ÀÀJÌÄÄ ¸Ä®''À jÃwAiİè zÆgÁAiÄÄVÞZÉ

- * ª ÀË® à ª ÞZÍÐ É Á I Ä GVÆ NU ½ UÉ CAVÌGÁ ¶Ã A I À ª À Á G À PÌMÃ A I À ° È GVÃ À · · É É E GÀ ª ÅZ À AZ À C¢ PÀ ¯ Á · · Û ½ , ÀS ° ÄZ Ä.
- * GzÁEðŰÞÀªÄ»¼ÁiÄj UÉ CrUɪÀÁQÀ®Ä ¸ÞÄAiÀÁªÞÁ±À PÀrªÁ EgÀªÁZÌ AZÀC®à¸ÞÄAiÄZÞÈVÄiÄÁj¹w£À\$°ÄZÄ.
- * ª ÀˮઠÞZÍÐÉÉ GVÆNUNÆNS PEUÁJ PÁª ÄI ÖZÍP ÈVÍA Í ÁÁJ 1ZÁUÁ GZÍÆÃUÁ Cª PÁ±Á VÍGÁ Í ÄÄVÍÐÉ

a AÉ® a a kadé Gvěruká váliáj pálá° è uřáeá oj já Ápázá Ca±nká:

- * a N計 a NZIĐEÉ a NÁQNA A A NIKEN UNTANI Ü CWA NARA a NEZIPA a N計 giPhué ENVIDA a NË®à a NZIĐEÉ
- * ªÄË®åªÞÞĎ£ÚÉM¼ÞÞþĪÀªÅ¸Ä&£À¥ÇªĎ vAiÀÁjAiŰè ಅದರ ತೂಕ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಕಡಿಮೆಯಾಗುವ ಸಾದ್ಯತೆ ಇದೆ.
- * ª ÀË®å ª ÞZÐEÚÉG¥Ä iÆÃV¸ÄªÀªÄÆ®ªÅ¸ÄܪÄVÄÜEVÅgÀ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸದಾಕಾಲವೂ ZÆgÁ iÄĪÄwgÀ¨ÄPÄ.
- * D°ÁgÙNAÀ ª ÀË®å ª ÞZÍÐÉÚÉ DA Ì ÀÁ D°ÁGÀ GVÆNUNAÀ VÀN VÆÁĒÞZÀ Cj «gà ÁPÄ.
- * a NË® à a NCIÓVÀ GVENª EAB VAIAÁJ "Nª À a NVAU CZÌQÀ "À Mª VÚÉ F PÚAPÀ QÀ CA ± ÌZÀ SUÉ ° ÉAÉ À UPĂEÀ E GÀ ÁPĂ.

 UÁR PEÀ Cª LEPVÚNAĂ, GVÈNª EĂB PÆ VĂ À A "Áª ÄXÀÖ,

 GVÈNª EÀB A IÀÁª À ¥ Mª À T È VÀ IÀÁJ "NªÄ "ÁZÀ,

 VÀ IÀÁJ PÚÉ "ÁPÁUĪ À A IÄA VÀUÀÄ, PÉ® "NÁGÌGÄ,

 ±ÁRGÌUÁ IÀ° È GVÈNZÀ GPÌUÉ GVÈNPĚ "Á PÉ ª ÄVÄÜ
 a ÀÁGĂPÌMÐ ¥ Mª JÈÖUÀÄ, GVÈNZÀ «VÌQÌUÉ
- * ª ÀË®à ª ÀCIÓVÀ GVÈNª ÈÀB ª ÀÁGĂPÌMĐÉ©QÄUÌQɪ ÀÁQĪ À
 ª ÆZÌ®Ä PÉUƼÀ ÁPÁZÀ PÁA İÀÕU̼Ä GVÈÀZÀ PÌ®EÉ
 ¸Áª ÀÁEÀ ÇÁEÀ ¥ÀKPÄ VA ÌÁJ PÉ GVÁZÈÁ ¸ÁZÌVÁ IÄ

- * CVÁAVÁ «ÄVÁPÁAIÁPÁJ «ZÁÉÁ
- * G¥ÅÖÀ °ÁQ °ÁUÆ G¥ÅÖÀ °ÁPÆÆÁÍÄà ©1°£Ã°È MtV,ĪÅZÄ.

G¥Åå°ÁQ°ÆNƽĪÀ«ZÁ£À

- * Mt G¥Åå°ÁUÀE G¦ÉÀZÁæÀtzÀ§¼ÞÉ
- * G¦ÆPè PÁð Aiða, ª ÐVR¶Aiða, CA±DÌÐA ÞÌrªÐ¬Ä gà ÁPÄ.
- * «ÄĤ£À UÁvÀ JuÁiÄ CA±À vÁeÁvÆÀ ªÁvÁª ÁgÀtzÀ ಉಷ್ಣತಾಮಾನವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಉಪ್ಪಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು PÁ¯ÁªÀCÀİÁÈÄB ¤ZÄĎj¸À°ÁPÄ.
- * J Áè ° ÀN ÞZÀPÆÈ ŽÐMÚÉ DZÀVÉ PÆGÀ ÂPÄ.

- * EªÅ É®ZÀªÄIÖDAVÀJVÌBÀPÁVZÄÝ, UÁ½, ©¹®Ä ZÉÁRV VÁUĪÄAVÁAIÄÆ °ÉZÄÑ «ÄãÄU̼ÀEÄß °ÌBÀQÀ®Ä CªÞÁ±ÀkqĪÄAVÁAIÄÆ gÀa,ÀPànÈPÉ
- * Cw ²ÃWÆÁV, ¸À¥ÇtðªÁV «ÄãÄUÀÄ MtUĪÅZÆÉ ¿Z̪ÁVAiÄÆ EgÄVÆÉ
- * a NYÉ SAZÁUN EZIGN a NÃ-É ° NEÇ "IS° NZÁVZÉ

Mt «ÄĤ£À±ÁRgÀuÉ

* Mt «ÄĀĒÄUMÆÄB "Áª ÀÁĒÀ ª ÁVÁª ÌgÀt ¥Ìj ¹ÜWA i İ è ±ĀRj "̧° ÄZÄ.

±ARgluá «zá£à

G¥ħà°ÁQ MtV¹zà «ÄĀĒLÄß S°¼À ¢ªÅ ÞÞÞģÚÉ ಕೆಡದಂತೆ ಜೋಪಾನ ಮಾಡುವುದು ಕ್ಷಿಪ್ಟಕರ ಸಂಗತಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ MtV¹zà «ÄĀĒLĀ ÇÃWÞÞÁ® G½AiÄĪÅ¢®È KÞÁZÞÉVêÁA±À°ÆÁÑgÀªÀªÁvÁªÞÀTZÈ è «ÄĀĒLÄß ±ĀRQLÚÉ ªÀÁrZÁUÀ UÁ½¬ÄAZÀ VêÁA±ÞÆÄß »Ãj ÞÆAQÄ ZÄAQÁTÄ ªÄVÄܲ°ÃAZÞÞÁÀ °ÁªÞÆÄß »Ãj ÞÆAQÄ ZÄAQÁTÄ ªÄVÄܲ°ÃAZÞÞÁÀ °ÁªÞÆÜÉ VÄVÁÐAVÞÉ F jÃw °ÁªÞÆÜÉ VÄVÁÐA «ÄĤĒÀZðÞÀ ÞÁ¥Å ŞtÚ°ÁUÆ ÞÞÁÞÀ ZÄÞŪÆAZÀ ÞÆTZÄÝ UÁæÞÞÀÀ ¨ÃrÞÁÄEÄß ÞÞ°ªÅ ªÀÁQÄVÞÉ

Mt «ÄÃEÄ GvÞÄ UÄtaÄl ÞÀ MAZÄ ¥Ë¶ÞÀ DoÁgÀaÄvÄÜ ಇದಕ್ಕೆ ಸದಾ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. (ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ «ÄÃEÄUÁj PÁ ZÀ ÄahPÉ ¸WvNÆYÄPÄZ) AZÀ CZÞĚ ေÁÆÀ ¨ÁrÞÁÄgÄvÞÞ)

«Ã£ÈÀBMtV ÀªÀªÄÄRå GzÁ±À

- * §°ÄPÁ® PÍQÌZÄAVÉ «ÄÄ£JEÄB "ÄgÖLE'ĪÄZÄ.
- * ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದೊರಕಿದಾಗ ಅದನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಸಾಕಷ್ಟು

«a byluf pfuáj pá a li tzíp e Gvázzítí a liviú Ailiáa l a lágapímblí © qäulqí

«ÄĤ¤AZÀ VÀIÀÁj ¸ÑªÀ °Ã®ªÄ ŞUÁIÄ D°ÁgÀ ¥ÞÁXÞUMÁPè ¸Á¸Ãeï ªÄVÄÜ °ÁÄÄï ªÄÄRÄÁZÄZÄ. F D°ÁgÀ¥ÞÁXÞªÈÄSªÆI ܪÆZPUÉd¥Á£ï ZñÞÞPè1925£Ã E¸ÄæAiİè VÀIÀÁj ¸ÑÁ¬ÄVÄ. DZÞÉ eÆÄ¥Á¸ÈÚÉ CUÌÒPÁZÀ gÞUÁ ¸ÁZÞÀ CAAiÆÃFVÀÞÞÞÞÄ(¹AVÁPPi), EVÞÉ¥ÞZÁXÞUMÁ eÆVÚÉ ¥É¥ÆÃnAiÄ «¥ì®VÉ ªÄVÄÜ °Æ¸À gÄaAiÄ£Äß ¤¸Ã¸Ãeï AVÄÜ °ÁÞÀï VÀ ¸ÜÆArVÄ. ¸ÄªÀÁgÄ 1953gÞè «ÄĤÉÀ ¸Á¸Ãeï VÀIÀÁj PÁIÄ GZÞÄĪÄ ¥ÁÞÄA¨ÜÆAqÄ, ಸುಮಾರು 5,000 ಟನ್ ತೂಕದಷ್ಟು ಮೀನಿನ ಸಾಸೇಜನ್ನು VÀIÀÁI ÄE¸ÑÁ¬ÄVÄ. «ÄĤÉÀ ¸Á¸Ãeï WÉN®Ä Ş®Ä gÄaÞÞÀ °ÁUÆ ¸Ä®¨ÞÁV fÃtðªÁUĪÄZJAZÀ d¥ÁÉï ZñÞÞè °ŹÄÑ dÉÄ ÆÄÄÄÁVZÉ

A I ÑA VÌÐÌÀÄ, ¸ÀA I ÍÆÃ F VÀ PÌP ÌZÀ ª Ä VÌŨ gÌPÌLÁ ¸ÁZÌPÌÙÌÀÀ ®''ÀVÁ I Ä PÆGÌVÁ I Ä É PÄÄZñÌZÌP è VÀ I ÀÁGÁZÀ «ÄĤÉA¸Á¸Á FUÉ dén; tainvíainen vaznpæqnane e «¥pa ávzé fua anaumanej éne documente qua ne e «¥pa ávzé fua anaumanej éne documente

«ÄĤ£ÀD°ÁgÀvÀiÀÁj PÁiİèUÀĤ¸À'ÄPÁZÀCA±ÌÀÄÄ:

- 1. «ÄÆÄ CUĨªÁV ªÄVÄŰ AİÄXÃZ̪ÁV ZÆGÌPÄWŶĠÀ ÃPÄ.
- 2. «ÄĤ£À PÆ®ÆÁA±Àª Å PÀrª Å EgÀ ÃPÄ.
- 3. «ÄĤ£À ª ÀiÁA¸À º ÁUÆ ¸À¸ÁgÀd£PPªÅ º ÉaÆÀ ¥ÆNÁtzPègÀ ÄPÄ.
- 4. VÁCÁ CXÍPÁ ZÃVÀWÍPÃPÍJ 1 ±ÃR j 1 ZÀ «ÄÄEÄUMÁVGÀ ÁPÄ.
 gÀ; ÜÉ AIÆÃUÍPÍPEZÀ PÍPÆGÄ, ªÄZĪÄUMÄ, VÃQĘ CGIŲĘ
 ¥ÁA"Æ®Ä, PÆAQIZEªÄVÄÜVÆPÍÐ ªÄÄAVÁZÀ «ÄÄEÄUMÆÄß
 ¸Á¸ÃCï, °ÁPÄï ªÄVÄÜEVÍGÉ D°ÁGÀ¥IZÁXIÐUMÀVÄAIÁÁ j PÚE
 G¥IGIAIÆÄV¸IS°ÄZÄ.

eÆÃ¼ÞÀ°Är, ªÆÀ¸Ñv, ¸ÞÌgɪÄvÄÛ¥ĴªÄ¼ÀªÞÞĎ£ÚÉ
°ÁUÆ PÉÞÞÀVÉ ¸ÀGDEÞÄ GÁ¸ÁAIĤPÀªÀ¸ÄŪMÄÄ, ªÄ¸Á¯É
¥ÞÞÁXÐŪMÄ, ŞTÚGÄŒUÉVÞÀG¥ÄÄEVÁÆ GVÐÄ UÄTªÄI ÖÞÀ
¸ÁªÄVÞÞÀÈÄB G¥ÄİÆÃV¸À°ÃPÄ. «ÄĤ£ÀªÀÁA¸ÞÈÄB¸ÞÞJÉ
G¥ÄàªÄVÄÜ eÆÃ¼ÞÀ°ÄrAIÄ eÆVÉ "ÉJÉ! CGÍÞÄ VÄIÀÁGÄ
ªÄÁrzÀ»nÜÉ PÀTPÀ JAZÄ ÞÍgÁIÄÄVÁÐÉ F PÀT¢AZÀ ÉÁÉÁ
VÐÞÞÀ ¥ÞEÁXÐUMÈÄB VÄIÀÁj ÌS°ÄZÄ.

©1° £Ř è MtV, Řª Åzň, ÞjÁÁ ° ÁUÆ «ÄVŘ ÆÁÄPÁj «ZÁ£Å



F «zá£ìzì? èP®ª Å £ìÆæìvÚì¾ PìAqi Şgilvizé Cª Å Ai ÀÁª ÅzÁzigé

- 1. ǀ̣Ä MAZÃ "ÁUZÀPè MtuÄa ÅZÄ.
- 2. MtVzà «ÄÆÄ zƼÄ, QæÄQÃI, £Á¬Ä, "PÄÏ ªÄvÄÜ E¤NÆÉ ¥ÁætÜMÀ °ÁªM2UÉ vÄvÁÜĪÄzÄ.
- 3. £(®zAªÄI ÜZPè¤Ãj £ÀCWà ¸À«ÄÃ¥ÌZPè°ÌgÀrzÀ«ÄãÄUÌÀÄ UÁ½AiİġĪÀ°ÉAŒÀ VêÁA±ÀCAZÁV ªÄVÄÜ UÁ½AiÄ ªÃUÌZÀ«ÄW¬ÄAZÁV ¸PÄ¥ĬÕPPÁV MtUÌZà EgĪÄZÄ.
- 4. PÉ®ª Å "Áj °ÉnÉÀ ©1°ÉÀ VÁ¥ÀCAZÁV PÁZÀ ªÄGÀÁÄ Cx˻Á ŞAQÁIÀ ªÃðÉÀ«ÄÃÉÄ MtVZÁUÀCZÌGÀVÁEÁVÈÀ °Á¼ÁUÄVÞZÉ

FªÑª-Éw½¹gðªÀJ-Áè£Æ£NÚMEÑS ÆÃUTÁr¸ÞÄ
P˻êŹÞÀ°Æ¸À£ÞÃÆ£ÁÄĪÄgÞÀZËPÄÄUMÆÑSS¼ÅĪÄZÄ
¸ÆPÐ EZP̸ÞŽÃAÄĪÁV ZÆGPĪÀ ZÄ"ÁjAÄÄ®ŒÀªÄgÞÀ
PÀÐÚÚMÆÑS G¥ÄÍÆÃV¸Š°ÄZÄ. ZËPÀÄÖ £®ZÀªÄI ÖÐAVÀ
JVÐÞÁVZÄÝ, UÁ½°ÁUÆ©¹®Ä¸ĎAÄÁV VÁUĪÄVɪÄVÄÖ
P˻Ä eÁUÞZÞȰȰɯďÄASÍAİÈ«ÄÄ£ÆÑS°ÒgÀr¹
MtV¸Š°ÄZÄ. F¥ÞÞM¬ÄAZÀ²ÄWÞÁV¸Ä¥ÇtðªÁV
ªÄVÄÖ¸ÆÞÁV MtVZÀ«ÄÆÄ GVÞÄ UÄtªÄI ÖÞÁVgĪÄ®ÞÄ
°ÉÆÄ"ÉÁIÆÄS VÄZÄ PÆGÄVÞÉ

- a NAZA EÀ CA±À O Á LUÉ E GĂª À «ÄÄ » UÉ O Á LEÀ ¥ LE ÀÁ T ZÀ È G¥LEÀB S¼À À ÁPÁUÄ V LEÉ
- 2. G¦ £ÀZÁÆÀtZŘ è, À, Ď, ĪÅZĂ: VÀ ɪÄVÄÜ PÌGļÄUÄÆÄB°ÉEGÀ VÚÉÄ VƼÉÄ «ÄÄ£ÈÄBªÀÁGÄPÌMÄAİİÈM¼ÁİĨÉÉ®©Ü, ĪÄPÌGÚÉG¦ÆÀZÁÆÀtZŘèªÄļÄV¹qÀ°ÃPÄ. £ÀVÌGÀ«ÄÆÈÄBG¦ÆÀZÁÆÀt¢AZÀ°ÆGÀVÚÉÄ©¢GÄ ZÁ¥ÚMÄPèPhÖMtV,ÈɰÁUÄ gPPÁ¤, ŤÁUÄVÌEÉ

«ÄÆÈÄB G¦ÆŘè À Ď ÄªÁUÀUÄĤ À ÁPÁZÀCA±ÌNÄÄ:

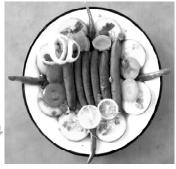
- 1. G¦£ÀUĂtªĂIÖ
- 2. G¦ÆÀ¥æÀÁt
- 3. PÁ-ÁªÀ¢ü
- 4. VÁ¥ÀPÀÁ£À ªÄVÄÛ
- 5. «Ää£ÀªÄÃZÀŒÀ¨ÁUÀ

«ÄÄEEÄB MtV ĪÀ «ZÁEÙÄÄ «ÄÄEEÄB ¥ÆÄÄRªÁV 3 «ZÁEÙÄÄ è MtV аÄZÄ.

Cal Ailáalzázbé

- 1. MEAINOEN © 1 ° ¤AZN
- 2. AiÄAVÌÐÄÀ ÀPÁAiÄ¢AZÀ
- 3. Ëgà DÂ IÀ \$¼PÉ ÄAZÀ





«ÄĤ£À,Á,Ãeï

°ÆUÁiMr¹zÀ¸Á¸Æeï

ˈgá£ÀPģFÁ£ï aîUMĂ aĂvĂŨPÞÞŒŪMĒMS oÆgNŪĒĀ
oĀOZÀPĂJ, oĀΦ, aÃPÉPĠĂMĒMS PÀDoÁgÀ¥ÞÁXĀŪUMĀ
vÀiĀÁjPÁiÃoèS¼Ā¸ŠoĀZÁZĀ±ÆĀZĒÐĀAZĀW½ZĀSĀÇZĒ
¸ĀAiÆĀTVĀ aîUMĀPèCgÉĀ EvģÉaĸĀ-É¥ÞÆÁXĀŪUMĒMS
బేరేసిద మిందిన మాంసవన్ను తుంబి 100 సంటిగ్రీడా ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ
· ¬Ä¹ZĀPĀPĒMS PÞÞaß PÞÞaß PÞÞaß Vaða Jumapagué Pápæavé ±ĀRgluéaĀrzĀ ĒĀVģĀ G¥ĀiÆĀV¸ĀŠoĀZĀ. ¥ĀætŪMĀ PģĀM£Pè emēdana dood aða anoða anoða anoða emen

«ÄĤ£À¸Á¸Ãeï ªÄVÄÜ °ÁðÀï VÀIÁj PÚÉ «ÄÆ£ÄB ±ÃRgÌJÁIÄ ¹ÃVÞÃUÞ NÀÄ, ªÀÁA¸ÞĚÄB ¨Ã¥Ðơ¸ÄªÀ¸ÀtÚ VÄAQÄUÄÆÁN ªÀÁQĪÀ «Ä±At ªÀÁQĪÀ aîPĚ VÄAŞÄªÀ ªÄVÄÜ¥ÁðÞï aîUMÆÄS °Æ°UɪÀÁQĪÀ AÄÄAVÐMÄ °ÁUÆ ªÄÄdÄ, VÌMÐ °ÞUÉ ZÆJ EVÁÆ ¸ÞPÌQJJÚMÆ ¸ÞÀ«ÄĤ£À¸Á¸Ãeï ªÄVÄÜ °ÁðÀï VÀIÁj PÁIİÈ CVÞÆÞÀ





, MAIÆĀfvÀaîUMÀ èºÁæÀï

«ÄĤEÀªÀÁA¸ÌCAZÀPÀCPÀVÀAiÀÁgÄ ªÌÁqĪÀ«ZÁEÀ:

R® # NIME AB O FEGIL ÚÉ A VÉRMÉ A «AÃ É E AB PAT PE A và i lái PÚÉ G¥À i ÆÃV¹ PƼȰ ÄZÄ. ª ÄÆ¼Éª ÄVÄÜZÞ Äð¢AZÀ ···Á¥Íðr¹zÀ ª NÁA ÞÉÄB ÞÐÀ ÞÄAIÄZÞÐÚÉ CGÉÄ CZÞĚ G¥ÌEÀB °ÁQ EÌAVÌGÀ ZÍEÁN CGÍZĂ GÁ ÁA İĤPÀ ªÀ ÄÙÌÁÄ a Ny NO Evidé (Á a NÁ VIDIMENS "ÉGÉ (Na NÁGN 15 j Az) 20 ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಚೆನ್ಸಾಗಿ ಅರೆಯಬೇಕು. ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ತಯಾರಾದ PATPAPIEÀB AIÀAVAPĚ aîªIEÀB "ÁŞÆ¤EÀ ¤ÃJ EÀP è ZÍEÁRV VƼŹÄ, ±ÄZÞÁZÀ VÀTÄj£Þè VƼÁIĨÃPÄ. VƼŹÄ ±ÄzA¥Ar1zAF "Á"ÁdÄUA4EAB "Ī AÁgA 90 rVæ "Ánumági ಉಷ್ಟಾಂಶವಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಶೀತಲಿಕ್ಕುತ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ vàtá, à "ÁPÀ. EAVÀ À ¥ÌZÁXÌOUÌÁÈÀB LZÌ, AZÀ10 rVæ, ÁnUÑgï vÁ¥P ÀÁ£ÞZP è Ňª ÀÁgĂ JgÞQÌ AZÀª ŇÆgĂ WAUNAP ÞþÚÉ AÍÀÁª À VÆAZÍÐÍ-Ä®EÉ EÆÃ¥Á, ÆÉ ª NÁGISONZN. C®EÉ Cª LEPVÉ ©ZÁÚN G¥NA IÆÃV¹PÆYNB°NZN. ±ÃPNQÁ 60 "ÁUNZN PÁTPNĚ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಅಥವಾ ಮೀನುಗಳ ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ a ÀÁA JEÀ VĂA QĂUMEĂB "ģť aîUMUť vĂA© JÁJÁÉT và i láj jà a à jãwa i à° è° áð à i £ àb và i láj jà ° à zà.

ZÁÐ ÁT ª ÉÁB d¥ÁEÏ ZñÞZÞ È ¥ÅEB ±Ä¢ÁPJ 1 ª ÄÞÞÁÀ ¥Ë¶ÞÀ D°ÁgÞZÞ È G¥ÀAÍÆÃV¸ÆÁUÄVÞZÉ

2. G¥ÅÄ °ÁPÞÉ ©¹° ÉŘ è MtV ŪÀ «ZÁÉÀ F «ZÁÉÞÀ

a ÄÆ®PÀ VÀIÀÁGĂ ª ÄÁrZÀ «ÄÄÉÈÄÄ ° ÉŽÄÑ ÞÄAIÄZÞÐÚÉ
PÍQÞÀVÉ EÆÄ¥ÁÉÀ ª ÄÁQĪ ÅZÄ C ÁZÞÁZÄZÌ AZÀ F
«ZÁÉÞÄ ° ÉÄÄÁÉÀ A ÄÁQĪ ÁZÄ C ÁZÞÁZÄZÌ AZÀ F
«ZÁÉÞÄ ° ÉÄÄÁÉÀ A ÄÁQĪ ÁV®È ¸ÀTÚUÁVÞEÀ «ÄÄÉÄUÄÁZÀ
PÄAÕ "ƼÄÆĞÏ, PÆ®ÞÐÀ ª ÄÄAVÁZÞÅUÄÆÄÄ G¥ÄÄ
° ÁPÞÉ ¸ÞÄÄZÞWÄGÞÞÈ ª ÄgÞÆÀ gÁ²AIÄ ªÄÄ-É CXÞÁ
° ÀÞÆÉ ¸ÞÄÄZÞWÄGÞÞÈ ª ÄgÞÆA gÁ²AIÄ ªÄÄ-É CXÞÁ
° ÀÞÆÀ ZÁ¥ÚMÀ ªÄÄ-É °ÁQ MtV¸ħÁUĪÄZÄ. G¦ÆÀ
¥MÄIİÈ W½¹gĪÀ ®ªÀTUÄÄÄ (PÁå°ÄIÄA ªÄVÄÜ
ªÄVĶAIÄA) °ÉÆÀ¥ÞÄÁTZÞÈ® "À«ZĎÉCAVÞÀG¥ÄÄ
«ÄĤÉÀVÁEÁVÈÞÀŠTÞÈÄİÁÄÄ ªÄÁQĪÅZÄ®ÈÄ G¥ÄÄ
«ÄĤÉÀ EÆVÉ "ÓÁÄÄÄÄ À QÆÄÜÜÄÈÄB PÄAPVÀÆÉ¸ÄVÞEÉ

G¥Ån°ÁQ «ÄÄEÈÄK°ÈNÉE½ ĪÅzÀgŘèJgÀd «zá£NÀ²É

ಗರ್ಭಿಣಿ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಇತರೆ ಯಾವುದೇ D° ÁgÀzÀ è 1 UÄ a Å¢ $^{\otimes}$ è a ÄvÄÜEzÄ ¸Ä $^{\otimes}$ ·ÀPÁV fÃtða ÁUÄvÞzÉ

«MENE PAPIPATPA:

EWNAEÀ ¢ĒNNAP è «ÄĀĒLĒNB PPPPPĀZÄ ¥Ŋ UNTĄTÁ UNWOZÉ PÁGNT «ÄĤĒN AINÁª À CAUPÁUP © ÁÇNªNAVPÀ ¥PPNĀĀNA Ē Ē® è PÆMIVA «ÄĀĒN PP EAZN °NT MZN Nª À GZPÄ Äª ÁVZÉ ª NÁGÁI ª ÁUDEÉ G½ZDNE PÆÇN AAW Nª À CUNA ® è Mt «ÄĀĒÁV ¥Ŋ ª NO¸ Ī ÄZÄ. EZŊ AZÀ° Ä VÁŒÁ ಮೀನಿಗಂತ ಎರಡು ಪಟ್ಟು ಲಾಭಗಳಿಸಬಹುದು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ ಕೆಟ್ಟು °ÆĀZDNE AAVĒN® è «ÄĤĒN »Ar E®PÑ «ÄÄĒN UÆSDPĀV somoð ಸಬಹುದು. ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ ಶಾರ್ಕ್ ಮೀನಿನ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ. gPǐ 3 ¸Á «gÀgNĒ¥Á¬Ä "ÉÉ"ÁMÄVDEÉ aĀĒÁ Z±DPP è ¸Æ¥ï VÄNÄÁJ PÚÉ F gPĬANÄ S¼PÄNÄÁUÄWDEÉ F gPĬUMĒNB ª NÄVĪNFÕ¬ÄZÀ MtV¹ ª NÁGĪN «ÄÄĒNUÁGDDN PĒVÑA"Á °ÀT UNZ NWOZÉGE

Mt «ÄÆÄ vÀiÀÁj PÁiİèJgÀÄ «zÁ£ÙÌ¿ªÉCªÅJÌÁÁZÌÐÉ

P绀"ÆPÆ VÀIÀÁj PÉ:



ಮೀನಿನ ಮಾಂಸದ ಜೊತೆಗೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಪಿಷ್ಟ, ರಾಸಾಯನಿಕ a Å ÅÜÅÅ a ÄvÄÜ a ÆmÆiÄ a EA a EA a EA a EVÁ a LA D a AUÄVÆÉE a EA

vài láj pái à Pæä:

«ÄĤ£À ªÀÁA¸PĚ EVÌĐɸÁªÄVÞÌMÆÄB "ÞÞ CŒÞÄ
VÄÀÄÁGÄ ªÀÁrZÀ PÀTPÞÆÄB ¥j±ÄZÞÁZÀ ªÄÐÈÀ ¥ŃÜÜMÀ
ªÃÄ-ÉEIÄÖ¹İÐÆÞr¸À'ÃPÄ. £ÁVÞÀ ¤Äj£À°ÞÁÄİè¸ÄªÀÁGÄ
30 ರಂದ 90 ನಿಮಿಷದ ವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ ಹೊರತೆಗೆದು ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಿ
ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣಾಂಶವಿರುವ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಬೇಕಾದಾಗ
G¥ÀÁÆÄV¸ÞаÄZÄ.

aPĪÀ:



《ÄĤ£À PÀTPÀÈÀB ©¢j£À PÀ UÀUÉ ¸ÄWÛ EZð£À "ÁQAiİè °ÀZÀªÀÁrZÀD°ÁgÀ¥ÞZÁXĎªÆÄ aPĪÄJ£ÄWÁÐÉ ¥ÞţÄŴÞÁV C®ÄīĤAiÄA PÀ UÀUÉ ¸ÄWÛ «ZÄÄZÐÁAiÄ ±ÁRZÀè "ĬĹ aPĪÄÞĒÄB VÀAiÄÁj ¸ÄÁUÄVÞÉ F jÃw VÀAiÄÁgÁZÀ D°ÁgÀ¥ÞZÁXĎUMÆÄB ¸ÄªÄÁgÄ LZĴAZÀDgÄ ¢ªÄ¸ÜMÄÞÐGÚÉPÆOÌAÄÄ ಉಪ್ತಾಲಶದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಸಬಹುದು.

PÁT PÁZ À PÁPT :



F «ZÁEDZP èZÉÁN "Ã-ĹZÀPÁġŚMïEÀVÄAQÄUMEÄß

a ÄVÄÜŞMÁTÁPÁ¼ÄUMÆÄß±Ä. LZÌgÀ°ÁUME JgÌqÌgÀ¥ÆÄÁTZP è
¸PÄgME¥PPÁV «ÄĤEÀ PÀTPPĚ «Ä±At a NÁr EÄVÌgÀ a ÄgÌZÀ

¥ÌMÄÄÄ a ÑÃ-É VÌMÖ a ĸÁ-É ¥ÄrUMÆÄß "ŚÉ VÁVEÐ UÁÄÄ" è

a Äj ZÄ VÀTŰÁV¹, ²ÃVP ÃṴÞZP è±ÄRj¹°ŹÄѸPÄAÄÄZÞÌgÚÉ

eÆÃ¥Á¸ÆÉ a NÁr "ÃPÁZÁUÀ G¥ÄİÆÃV¸Æ°ÄZÄ.

¹UÀr¬ÄAzÀPÀtPÀvÀiÀÁjPÉ:

ZÆQÑ UÁVÆÀ ¹UÌrUÌÀÀ VÄĘ ZðÆÀ ¹¥ſ PÌgļÄ EVÁÄ¢UÌÆÄß°ÆgÀVÜÆÀ¹UÌrUÌÆAZÀ¨Ã¥ÌÕr¹ZŪÀÁA¸ÞÆÄß (¨Á®ªÆÄß VÜÄÄÄZÉ °ÁUÉ EgĪ) ¥Ĵ±ÄZÞÁZÀ ¤Ãj£Þè ತೊಳೆದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 10 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ¨Ã¬Ä¸À¨ÁPÄ. EZÁZÀ ÆÄVÆJÀ ¸ÆÞÁZÀ °ÞPUÁÄÄ ªÃïÉ 20 ರಿಂದ 30 ಗ್ರಾಂ. ನಷ್ಟು ಕಣಕವನ್ನು ಹರಡಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ¨Á®«gĪÀ¹UÌrAÄÄEÄß ElÄÖ¸ÄVÐÄÄÄ, ÄWÆÀÆÄVÆJÀJUÁÄİè ಐದರಿಂದ ಆರು ನಿಮಿಷದವರೆಗೆ ಹುರಿದು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಈ

EZIGA EÆVÁIİ È «ÄĤÉA 1UIr a ÄgÄäÁ¬Ä a ÄVÄÜ "ÆAQĄ Ï G ¦ ÆPÁ¬Ä a ÄVÄÜ 1UIr ZInß ¥ËQIGI a ¥ÄÄÄ dÉA¦ ÆAIÄÄÄ ÁVZÉ ° ÁUÆ VÄAIÄÁJ PÆAIİ È ° ÉAÆA ° ÀT ZÄ Ca ÆPÀVÉÄ® È ° ÁUÆ ZÆQÄ UÁVÆA CW ZÄ "ÁJ AIÄAVÐIÄÄ ¸ ÌP À "ÄPÁVGÄÄÄÇ ® è ° ÁUÆ ° ÉZÄÄ a ÌGJPÄÁÉA SGÄÄÄ GZÆÄUPÁVGÄÄÄZÌ AZÀ «ÄÄEÄUÁJ PÁ a Ä»¼ÄiÄgÄ EZIGA SUÉ UPÄÉA° J ¸ ÄäÄZÄ CW Ca ÆPÀVÉÄAZÀ PÆRGÄVÆÉ

«ÄÆÄ ª ÄÁgÁl ª ÆÄß MAZÄ GZĪ Äª ÆÁN ¥ÁæÄ©iį ĪÄ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಕೆಲವು ವಿಶೇಷಗುಣಗಳು ಇರಬೇಕು ಅವುಗಳೆಂದರೆ:

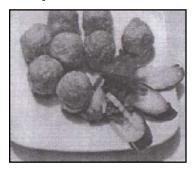
- * ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬರಬಹುದಾದ ಲಾಭ ಮತ್ತು ನಷ್ಟಗಳ ಹೊರೆ ಿÆgÞÞÄ vAìÀÁjgÀ-ÃPÄ.
- * ¢£kkrã zărAiÄäàD¸QÛ
- * °Æ¸À°Æ¸ÀVÀVÆÁŒÀPÆÄB W½ZÄPƼÄPÅZŊÀ ŞUÉD¸DÛ
- * [úÀ ¥ÌqÌVɪÄVÄÛ² ÄÛ

<u>«ÄÄEÄUÁgÀªÄ»¼ÁiÄgÄ F P¼NÉÀGZÀªÄUÀÆÄߥÁgAÌ©Ü °ÉÄÑ</u> -Á"ÀUÌŁÌ§°ÄZÄ. CªÅJÌÁÁZÌÞÉ

- Mt «ÄÄ£Ä GvÁzÆÉ ªÄvÄÜ ªÄÁgÁI
- * ǀ̣Ä Ş¯Éj¥Ãj

j ÃwAiÀÁV vÀiÀÁj¹zÀ PÀtPÀ w£À®Ä S°ÀÀ gĂaPÌgÀPÁVzÄÝ ಇದನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣಾತಾಮಾನದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಇಡಬಹುದು.

«ÄĤ£ÀPÄtPÌzÀGAqÚÌÄÄ:



«ÄĤEÀ ¥ÌZÁXÌÒPĚ ªÄ¸Á¯É ¥ÌZÁXÌÒ ªÄVÄÜ ¨Ä¬Ä¹ZÀ
D®ÆUÌqÁAİÄEÄß ¸ÌPÄIgÄE¥ÌPÁV «Ä±Àt ªÌÁr 10 jAZÀ 20
UÁA GAqÚI¼ÈÄß ªÌÁr ªÈÀ¸ÌVAİİè °ÄjZÄ G¥ÄAİÆÃV "ÌS°ÄZÄ.

«ÄĤ£ÀPÀt PÀªÄvÄÛPÆÃ½ªÆmŐ:

a N Á TÉ OÁQ C GÉN VÀ NÀ IÀÁ GNÀ A NÁ TZÀ «ÄäÉÀ
PÀT PÀ PÀ BÀN, VÆ ½ É À OÀ BUÁ NÀ AÃ TÉ VÀ ÖÜZÀ ÁW VÀ NÀ IÀÁ J NÀ À
OÁUÉ OÒ ÒQÀ À à PÀ. OÒ À TÀ PÀ BÀ Aà TÉ TÁ ¬Ä 1, OÆ GÀVÉÀ
PÀ ZÀ VÚÉ À PÆÃ½ Æ MÁ NÀ EÀN



("Á¬Ä¹z) ElÄÖMAzÄ PÄqÉÄAzÄ ¸ÄwܪÆmÄiÄ£Äß ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ನಂತರ ಸುಮಾರು ಆರು ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ JuÁiİè°ÄjzÄ G¥ÄiÆÃV¸Ä°ÃPÄ.

£ÆŘÝÚŇÄ:

- * C¤® GvÀV IÀÁUĪ ÅZÄ
- * PÀ¥Äà ª ÄVÄÛ PÁYÄ ZÄPĚ ¥ÁæjÀ''Àª ÁUĪ ÅZÄ
- * Stú Szír Áª luf
- * ¤Ãj £ÁA±À D°ÁgÀ¢AZÀ "Ã¥ÌðqÁiÀÁUĪÁZÄ
- * a Nizna AUNa Azn

°ÆÃUÀ Ár "ŪÀPÆÄ:

- * ±ÄZÀPÁZÀ °ÁUÆ M¼ÆİÄ VÁEÁVÆÌZÀ «ÄÃĒÄUMÆÆÄ G¥ÀIÆÃV À ÃPÄ.
- * C°ÁgÀ VÀA ÌÁÁ j ¸ÀPÄ ''ÃPÁUĪÀ EVÌGÉ ¸ÁªÌÁVÞÐÌÁÄ §°ÌÁÀ ¥Ì) ±ÄZÌPÁVGÀ 'ÃPÄ.
- * ¿ZÀVÁIÄ£ÄB PÁ¥ÁQÀ ÃPÄ.
- * ZÀQÁTÄUNA ÀSÉ PÌrª É EQĂª ÀVÉ ÉÆÃ PÆYÀ ÁPÄ.
- * D°ÁgÀ PÍQÌZÌA VÉ VÌPÀ gÌPÌLIÁ ¸ÁZÌPÀP ÌEÀIS G¥ÌA I ÍÆÃV¸À 'ÃPÀ.

gřáuá sázřázáuätuká:

* EªĀZĀQÁĒĀUMĒMS "MÁAIĀZĀVĒ ¤AIĀAWæĀ'ĀPĂ. ««ZĀ ªÄÄĒRZŊ PŪMĒMS ¥Á° 1 VAIĀÁj 1ZĀ ŞUŚUÁIĀ D°ÁGĀ ¥ÆÁXĎUMĀ «ÄĀĒĒMS ÞĀ¥ĎPÞÁV ŞMĀ PÆMĀPĀZŊĀ ªĀÆ®PĀ ĒPĀBZ±ÆÞ èŞĒ ÆÁPÁGÞÁV "MÆÇĀ"Ā "ĀÁGDĒPĀPÆGMÁIĀ ఆಹಾರದ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಮುಂಬರುವ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನೀಗಿಸಲು ¥Ā®PÁj AIĀÁVĢĀVÆĒ a À XWÀÁV G¥AIÆÃUP ÁUÄWP É ª ÄVÄÛ ª ÄEÚÉ S½AIÄĪ À ¸ÄtÚ VÁASÆ®PĚ G¥AIÆÃV¸Äª À ¸ÄtÚ ª ÄVÄÜ ZÁPϦøÏ (¹Ãª Å ¸ÄtŰ vAIÀÁj PÁIİ è F a¥ÄWÀEÄß S¼À¸ÄVÁÐÉ

"ĬĠzíŧãuàcxìªá **"ìtúuávìæàgzi**ª" i Egil^aàc^a rá±**ììk**i :

AilÁª ÅZà GZÞĪ ÆBB ¥ÁÐA" Àª ÁÁQÀ ÁPÁZÌÐɪ ÆZÞÄ ÉÁª Å AIRÁª À JÄWAIÄ «ÄĤÉÀ GVÆÐUMÆBB VÄIRÁÐÄ ª ÁÁQĪ À AIRÁª À JÄWAIÄ «ÄĤÉÀ GVÆÐUMÆBB VÄIRÁÐÄ, ÆAVÌÐA AIRAVÆ ÉÞÄÖ°È EZÉ JASĪ ÅZÄ W½AIÄ"ÁPÄ, ÉAVÌÐA ª ÁÁGÁI ª ÁUÄWÐĪ À «ÄĤÉÀ GVÆÐUMÀ ¸ À«ÄÄÞÉ ÉÞÞÉ, EZÐÀ SUÉ a®Ðɪ ÁÆÁGA¸ ÐÖÄ, ¸ ÙA Ä ª ÁÁGÁI UÁGÀª ÄVÄÚUл TÁRIÐJÆBB ¸ ÞA ¸ A¥Ðð ¸ À"ÁPÁUÄVÞEÉ

JGZÆJJUÁª MÁQIPA F PÁNEA GVENUMA F jáw EªÉ

- * «Ää£À 1UÀr, ªÄgĪÁ¬Ä, "ÆAGÀ; G¦ÆÞÁ¬Ä
- * 1UIr Juli ¥Ëqigi
- * «Ää£À ZÞÄ)°, "êï, "ÀrUÉ
- * «Ää£ "Á¯ï, aPÄ)aÁ,
- * Mt ǀ̣ÄU̼Ä

a la f w la ga a ka a continua sut a teazea a luma pa a

zkañp) 1zà «Äñ£Ä:

«ÄĤ£À VÀTÉ ÁUÀ ªÄVÄÜ S°ÀA ªÄļÄì ªÄÆ¼ÜÆAZÀ PÄETZÄ
PÉ®ªÄ eÁwAiÄ «ÄÄ£EÄß DªÄZÀ eÆVÉ «Ä±Àt ªÄÁT ZÆÐJÆ¥PĚ
VÒJÀ ÁPÄ. F j Äw ZÆÄPJ ¹ZÀ «ÄÄ£EÄß ¥ÆÄ, °Ä¢ ªÄVÄÜ
PÆÄ½ D°ÁQÜÄÄ VÄÄÄÁ PÄÄÖ è S¼Ä ÄVÁÐÉ

«ÄĤ£À Á Ï:

«ÄĤÉÀ VĀTÉ ªÄVÄÜ °ÆMÄÄÄ ¨ÁUÀ CXÞÁ ETà «ÄÄÉÈÄB G¦ÆÀ eÆVÉ «ÄÄÉÄ °ÁUÆ G¦ÆÀ CEÄ¥ÁVÀ 0:1 j AZÀ 3:1 gÞŊŪÉ ¨ģť ZÆQÐMÁAQUÀÄ è±ÄRj ¹QÀ ÄÞÄ. G¦ÆÀZÁæÀtªÄ GAMÁZÁUÀ «ÄĤÉÀ WÆÀ ¥ÞÁXЪÅ F ZÁæÀtZÞ è ZÆÁN ªÄÄÄÄÜÄÄÄAVÉ eÁUÞɪÀ» À ÄÞÄ. °ÁUÆ F ZÁæÀtZÞ è ZÆÁN ¹ÄÄÄÄÄÜÄÄÄAVÉ eÁUÞɪÀ» À ÄÞÄ. °ÁUÆ F ZÁæÀtZÞ a ÑÄ ÁJÞĚ UÁ½ ¹UÞÁVÉ ªÄÄAÄÞÄ. EZÆÄB ¸ÁZÁgÀt 9 WAUÆAZÀ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಉಳಿಯಲು ಬಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ gŇa °ÁUÆ ¸Ä'Á¸ÆÉSAZÁUÀZÞÀ'ÁUÞÆÄB WÆÀ¥ÞZÁXÞÇAZÀ ¨Ä¥ÞÖr¸À ÄÞÄ. F ZÞÀ'ÁUÞÆÄB «ÄĤÉÀ ¸Á¸ï JAZÄ ÞŊÁÄIÄVÁÐÉ

ZAkÄĤEÀ¸Á¸ïEÄߦű¥ÉEï, PÁA¨ÆÃrAiÄ, xɯÁÅQï, ಜೀನಾ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು G¥ÀiÆÃV¸ÄvÁģÉ ÉÞÞÄä ZÁ±ÆAZÀ F ZÁ±ĎÆŰÉ gÞÞÖÐ ªÀÁQĀÁÜÄWÆÉ

a¥Åä«ÄĤ£À ÄtÚ:

a¥kòà «ÄÆÄUMÁZÀ ªÄgĪÁ¬Ä ªÄÁA¸ÞÆÄß "Ä¥kòr¹ £ÄvkgÀ EzkgÀ a¥kòà °ÆgNÉ ©¸ÁqĪÀ ÞæÄ £ÞÄðè EZÉ DzkgÉ F a¥kònMazæÆ £ÞÄUÉ §°MÀ G¥ÄiÆÄUÀ DUÄvæÉ zÆqÆ UÁvæÀ a¥kònMæÄß ªÄÆÄiÄ UÆÄqÁiÄEÄß C®APÌ ¹ÞƼæÄ G¥ÄiÆÄV¸ÄvÁbÉ EWÄZÚÉF a¥könMå ªÄ»¼ÁiÄgÀC®APÌvÀ

| ಕೋಷ್ಠಕ — 1 | | | | | |
|--|--------|--|--|--|--|
| Pàtpàvài làáj pélé[™] ā páuāª à ¸ ઠäv uik ä | | | | | |
| ¸AªAVæ | ¥ælát | | | | |
| «Ä¤£ÀªÀÁA¸À | 67.39 | | | | |
| a je l _k jiv | 5.61 | | | | |
| ಪಿಷ್ಟ (ಜೋಳದ ಹುಡಿ) | 8.41 | | | | |
| , Phyt | 1.42 | | | | |
| G¥Aà | 2.02 | | | | |
| ©½ alt l | 0.26 | | | | |
| FgŽi | 1.12 | | | | |
| ®aÀUÀ | 0.01 | | | | |
| zÁ° Ñ¤ß ZÌPĚ | 0.01 | | | | |
| ¸A¹a[| 0.01 | | | | |
| eÁ¬ÄPÁ¬Ä | 0.008 | | | | |
| K®QI PA¼ A | 0.002 | | | | |
| ± A Ap | 0.01 | | | | |
| §t∥ | 0.13 | | | | |
| §¥ồ (°ằr ªÌÁrz) | 12.92 | | | | |
| MI AO | 100.00 | | | | |

| ಕೋಪ್ಷಕ — 2 PAtPAtAzÁvAi IÁj 1 zÁ¥AzÁxAbUAÁ¥É¶PÁA±NIAÁ (±Á.) | | | | | | | |
|--|-----------|--------------------------------|-------|------|--|--|--|
| ¥ Ì ZÁXÌÐU̼Ä | ¤Ãj EÁA±À | , À Á gà d ei rà | PÆSÄå | §Æ¢ | | | |
| ¸A¸Aeï | 67.71 | 16.72 | 5.76 | 2.32 | | | |
| ~ Air iri | 70.11 | 17.90 | 4.88 | 2.15 | | | |
| «Ã¤EÀ GAQÉ | 59.71 | 11.75 | 5.59 | 0.63 | | | |
| PATPA EÆVÉ TUÀ | 59.72 | 14.06 | 4.20 | 1.27 | | | |
| PÁT PÁ PÁ ÁUÁE ª ÁEMÍÓ | 61.63 | 11.30 | 7.19 | 1.97 | | | |
| VÌgÌPÁj «Ä≥æÀ PÃPï | 60.21 | 10.12 | 6.27 | 0.97 | | | |

a le®å a ledeáiå ««zà Gveaukå :

- * «Ää£À ¦ü Ú̼Ä
- * Cại Preai nu mài
- * 2ÃVÀ WÀ ÃPÌ 1 ZÀ 1 UÀ, PÀ T ¦ LE SÄUÌAÄ 1 Èqï j AUïUÌAÄ 2 ÄVÄÜ CZÌQÀ MÉïnPÌT VĂAQÄUÌAÄ.

ZÆQÑ UÁVÆÀ «ÄÃĒŇUMÁZÀ CAď; ªÄÁAŤ, ¥ÁA"ÆÃ", VÄQÉ PŘZÁGÀ SAUŇQÉ PÁMI ¦Œï ªÄÄAVÁZÀ «ÄÃĒŇUMAZÀªÄÔÉW½¹gĪÀªÄË®åªÆĎĒÁÄÄ GVÆNUMĒŇS VÄÄÄÁJ 1, EªÄUMÆŇS ªÄAďÄUŊÓ «ZÁĒÀ ²ÃVÞZÆÀ «ZÁĒÀ VÄ¥Ä UÁ½AÄÄ «ZÁĒÙM¿AZÀ²ÃVÞÃPÒŊÌT ªÄÁr °ÆGÀZñÙM¿UÉ GÆÑŮ ªÄÁQÄVÁŊÉ CW PÌrªÄ PÆ©ÆÄ±kgĪÄ ¸ÀTÜÁVÆÀ «ÄÄĒÄUMÁZÀªÄZŤÏ, PÞÆÖJÏ, PÄAð, SÄ"ÏI L ªÄÁA¸ÞĒÄS VÚÆÄ AÄÄAVÆÞÈ CŒÆÄ CĒÄVŊÀ CZŊÀªÄÆ® UÄTUMÄÄ SZÄÁUÆÄVɸĸĎ¹ ²ÃVÀ WÞÄPJ¸ÄVÁŊÉ EZÄ ªÄÄRÆÁV «ÄĤĒÀ¸Á¸ÃďÄ, «ÄĤĒÀ°ÁªÄÏ, PÌMÄMÏ, aPÆÃªÄ GVÆNUMÆNS VÄÄÄϸŠÖÄZÄ. °ÁUÆ «ÄĤĒÀ°Är, «ÄĤĒÀZÞÄÞ, ¸ÃªÄ, VÄPÄr, ZÆÁW, ¨Épï, ¥Çj ªÄVÄÜ©¸ĬMÏ VÄÄÄÁj¸ÞĸÞÄ GYÄÄIÆÄV, ŠÖÄZÄ.

VÁMÉ Ś - ÁŻGI, JEGPÉ Ś ° ĂIÀÁGI, UŊJŪĄ ŚÆVÁ¬Ä, "ÆKÁFÃGI, JGÀ'É, ¸ÃªÁr, PÆ®VŊĂ, ªĂTAUĂ, CQÉ UÆÃAQà PÆGÀZÉ, PÒQÁĆÄ, "ÆÃAPÉ PÄAÖ, PĎÆĠĂ, ¥ÁA"ÆÃ-I, ZÆMÉ °ĎUÉ VÃQÉ GZĂÑ PÌ, PÌ È ÊÀUĂ, ªÀÁ-Á, "ÉUÉ ªÄÄAVÁZÀ CW ¸ÀŤÚ UÁVÆÀ «ÄÄĒŇUÀÆÄB G¦ÆÀ ZÁ®ÀTZÞ È ªÄVÄÜ MT G¥ÆÄB °ÁQ ¸Ä¸Ì¹, ¸ÆAIÄÖÉÀ ©¹° ¤AZÀ AIÄAVÞÀÁ ÞÁAIÄ¢AZÀªÄVÄÜ ĒGÆÐÁÄÄ ŞÆÞÉÄAZÀ MTV¹, ±ÃRj¹ ªÄÁGÁI ªÀÁQÄVÁŊÉ °ÉBÉÀ ¥ÆÄÁTZÞ È ಮೀನು ದೊರಕಿದಾಗ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಸಾಕಷ್ಟು ದೊರೆಯದೇ ಇರುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಮೀನು ಪೂರೈಕೆ ಆಗದಿರುವ M¼ÆÁQÄ ¥ÆÄ±ĎÀĽÚÉ °ÁÜÆ °ÆGÀ ZıÞĚ gÞÁÉÉ ªÀÁQÞÄ F «ZÁÉÀ CW ¥ÆÄÉDÉÄGÉPÁj ªÄVÄÜ CVÀVÀ «ÄVÞÀAIÄPÁj «ZÁÉÀ

«ÄĤ£ÀZÌPÄð:

S-Áigi «ÄĤ£À ZPÄðªÆÄBªÀÁA¸À¢AZÀ "Ä¥ÞÖr¹°ÀZÀ ªÀÁrZÁUÀ CZÌQÀ ZPÄðªÄ ZÆGÁIÄÄVÞZÉ «ÄĤ£À ZPÄðªÆÄBPÉaÄ®, £ÞQÄ¥ÌnÖZÆP°ÁUÆ E¤ÞVÌQÀC®APÁjPÀªÄÄÜMÀ VÀÀIÁÁjPÁIİÈ S¼ĄÌS°ÄZÄ.

«ÄĤEÀCAIÄ:

PÉn£ï, mPÆÃ¸Á£ï °ÁUÆ UÄPÆÃ¸ï CªÄÆï:

¹UÀr «ÄĤ£À vÀrÉ ª ÄvÄÜ ¹¥6 ¥ÄZÕ°ÁUÆ ¯ÁŞð gï ಮೀನುಗಳ ಸಿಪ್ಪೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೈಟಿನ್ ಎಂಬ ಶರ್ಕರಪಿಷ್ಟ ವಸ್ತುವಿದೆ. ಇದನ್ನು PÁgÀ °ÁUÆ DªÄUÄÄ G¥ÄİÆÄÜÀAZÀ ±Ä¢ÄPÌ ୃŧ°ÄZÄ.

F jÃw zÆgĎzÀ PÉI ÉÏÉÄB PÉ®ªÄ gÁ¸ÁAiĤPÀ QÆIÄUÀAZÀ G¥ÀiÄÄPĎªÀ¸ÄŴÀÁZÀ UÄPÆÄ¸Ï CªÆÉÏ °ÁUÆ PÉMÆÄ¸ÁÉÏ DV ªÄÁ¥Ďr¸Æ°ÄZÄ. UÄPÆÄ¸Ï CªÆÉÏÉÄB ಔಷಧಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ, ಕೈಟೋಸಾನ್ನನ್ನು °ÃºÄ VÒÞÀ PEUÁj PÚMÀ è G¥ÀiÆÃV¸Æ°ÄZÄ. ¸ÁªÀÁÉÞÁV PÁUÞÀ VÀIÁÁJ PÉ ªÄVÄÜ ŞÄ'nÜÉ ŞtÚ °ÁPÞÄ ¥ÇmÆÃUÁæÜ ¦ÏÏÜMÀ VÀIÁÁJ PÁÄİÈ S¼À¸ÄVÁÐÉ

"A€¹, »Ar vÜÄiÄÄvÁģÉ ªÄvÄÜPÉ®ªÄ gÁ¸ÁAiĤPÀªÄ¸ÄÜÄÆÄß Cxà Á QtÜÄÆÄß G¥ÄiÆÄV¹ vÜÄiÄS°ÄZÄ. F JuÁiİè a, a, a ಮತ್ತು ಕೆ ಜೀವಸತ್ವಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಔಷಧಿಗಳಾಗಿ aÄvÄÜ ¥ÆÄ D°ÁgÜÄÄ vÄiÄÁj PÜÉ G¥ÄiÆÃV¸ÄvÁģÉ EZÄ PÀTÉÀ DQÆÃÜPĚ ªÄvÄÜ ªÄÆÄÜÄÄ "ÉÄÄ ÄLÜÜÉ CvÁä ÆPÀ

«ÄĤ£ÀFdÄ gPĚ J¼Úì¼Ä:

S-ÁZI «ÄĤÉÀ F dÄ gPÜNAÈÄB PN) 1 © 1°ÉP è MtV1 ghábú a náqis° Azā. F dä gPÜNAÈÄB JAÜNAÈÄB ZPÄÖ °ÁUÆ a náa kazà "Ä¥Ör1 vüáiä"ÄPÄ. JAÜNAÈÄB ¸Ä® "PÁV "Ä¥Ör¸ÄPÄ P®a Å Da NUMÈÄB G¥ÄIÆÄV¸ÄÄ PÁUÄVÆÉ F JAÜNAÄ C¢PAgäaAiÄÄÄÄ¥ÆÁxÖaÁzÄ ¥JUÄTÄ EZÈÄB ¸Æ¥ï vÄiÄÁj ¸ÄPÄ G¥ÄIÆÄV¸Æ°ÄZÄ. F JAÜNAÄ CvÄAVÄ "ÉÉ"ÁÄÄÄ AGVÈÄ ÁVZÄÝ °ÆGÆÄ±ÜNAÁZÀ °ÁAPÁAUï, aãÁ, d¥ÁÉï aÄvÄÜ Evògà zñÜNAPè S°NA "ÄrPÉ—ÄZÄÝ ÉPÄÄ zñÀCAZÀ gAŁÖÜ a náqiPòqäwæÉ

«ÄĤ£ÀUÁ½ aî :

VÃQÉ ŚTÍ °ÁUÆ E¤MÒÀ ZÆQÑ eÁWAIÄ «ÄÃĒÄUÌÄÄ è ZÆQÑ UÁVÆÀ UÁ½ aîª Ä ZÆgPÄVÞÉ F UÁ½ aîª ÆÄB ZðÀCAZÀ "Ä¥ÌÒT", CZÒÀ °ÆGÀ ¥ÞÒÀ ÆÄB VÚÆÄ, ¹Ã½ VỚÆÄ, ¤Ãj ÊÑ è VƼÁIÄ "ĀPÄ, EÀVÒÀ MTV¸À "ĀPÄ. EAVÌPÀ MTV¹ZÀ UÁ½ aîª ÆÄB «ÄĤÉÀ ªÀÁ¸Ï JAZĂ PÒÆÄÄÄVÁÒÉ EZÆÄB L¹¸Ï UÁÈÏ VÄAÌÁj¸Ä®Ä ªÄVÄܪÉEÏ °ÁUÆ ©AIÄÖÏ ±ÄÇÄP̸À®Ä G¥ÀİÆÃV¸ÄVÁÒÉ «ÄĤÉÀ UÁ½ aîU½UɹAUÁ¥ÄQÀ °ÁAPÁAUïªÄVÄÜ EAUÁTÉÌ èVÄAŞ "ÃTPÉÄZÄŸ, ÉÌPÄÄ ZñÀCAZÀ QÀÆÌܪÀÁQÀTÁUÄVÌEÉ

ಮೀನಿನ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ತಿನಿಸುಗಳು:

ವೀನಿನಿಂದ ಹಲವಾರು ಸ್ರಾದಿಷ್ಟ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು VÀ IÀÁ j À B° ĂZĂ ° À Bª Å W¤ ĂUÀĂ Ĕ jÃWA Ið PÉ «ÄäÉÀ , NE¥ï ¥Ëqlajï, Zlìnß ¥År, Zlìn̰, eÁª Àï, gí£ní, Erè PÀ Á T, PÀNÉMT, PÀQÀSĂ, QÀ ÀA, ª ÀQÉ, ê Å, STÓ ° À¥ÀAÀ ¥ÅI ÄÖ ĮAruf Gaquilia, Elumi, ¥Çãpi, ¹uir "Áa"ágil, «äãeli a Áváú vídipáj, pá zá «ÁÁÉÅ, víazáEj «ÁÁÉÅ, «ÁÁ¤ÉÀ ¥Á®å «ÄĤEÀ QZÀ», «ÄÃEÄ D®Æ¥Ä®å «ÄĤEÀ ¹ÃMï PÁ£ïð ŢĀE¥Ï, MtVzÀ SÁGÌZÀ VÁMÉ «Ää£À VÄAQÄ, «ÄãÄ ªÄVÄÛ VÌĐPÁj UĒ,«, «Ää£ÀªÄ,Á¯É, «Ää£À°Ä½, ¥Å¯Áªï, ¥ÉÉ, PŇª Äð, °À'É «ÄÃEÄ, «ÄäEÀ qÀS¯ï, PÌ~UÉ qÁ¯ï ª ÌÁZï, «ÄĤ£À ŞUÌÒgï, Mt «ÄĤ£À ZÌnß, Mt «ÄĤ£À ŞÄ¯ï "ÁVÏ, «ÄäEÀ EÁEÏ, ŞAUÄQÉ ¥ÉÉQÏ, CªÄÄZÀ À «ÄÃEÄ, «ÄĤ£À¦ÄUÌgï, SÁgÌZÀ¦PïPÃPï, ªÄ¯ïªÁ£É¦ŒïPÌ, vìAZÌÆİ ¥ÁA¥ÍMÏ, ¥ÌZÍMÉ a¥ÍMÀ PŇª ÀÁQÏ, «ÄÃEĂ ªÄVÄÛ ª ÄAÍÆÃ£Ã¸Ï, ±ÁPÏŐ Mt «ÄĤ£ÀCPÆÏ, «ÄĤ£ÀnPÀ PÀ Á¨Ï, aPÀ¥Ë¶AiÀÁ, ¥ìPå dùr, vrahápié «ãã£ã aãvãú a lá«£à pãAeá"i, VÁVEÀ VĂI ªĂVĂÛ ªĂÁAF, «ÄäEÀ G¦EÀ PÁ¬Ä, ¹UÀ G¦EPÁ¬Ä, a¦EÀG¦EPÁ¬Ä, Kr G¦EPÁ¬Ä, KrAiÄ , ĂPÀ, PÀTPÀZÀ PÃPÏ, 1UÀ ª ÄVĂÛ PÀTPÀ, «Ää£À PÀTPÀ ª ÄVÄÛ PÆÃ½ ªÆmÔ Kr "ÁgÄ, Uë, ªÄ,Á®, "Éè PÁċi", 1UlhAilAPlmami, 1Ulh ¥li-Áai, 1»° li½ 1Ulh, 1Ulh ¥lhÆagl 1Uir míA¥igá, 1Uir Sfó Krajiviða Æjigið, 1Uir jágð, 1Uir mÉeª limée jági, 1Uir ª liá« El jági, Elaş i, © Ázi, PÆÃ¥ÁÛ I ÄEÁ C¥ŘÍI, ¥Å-ÁªI, Á¥ŘÍNËÁEI, PÃPI, «ÄÃEI a Ágá, ®æææ¥ï, PÆÃ¥ÞN, VÆ£ï ZÌnK, IÆ£Á C®ÆUÌqÛ _À®¥ï, ªÄAiÀÁ¿EÃmï _Á_ï, I ÄEÁ ¥Á;mïjÃ_ï I ÄEÁ PÁqïªÃPï,

alā-[w½1gla] J-Aèwa lumā alērija ailā vailā vailā 1
G¥P Áglza efevrain° è G¥laifeāv loo azla. F J-Aè
wa lumēns vailāj loā ailā azā ailavema praaia ®et
vailāj loā azā. F jāwai J-Aèwa lumēns vailāj loā
Evoje laā lavema "āpaunvee calumazoje do æuloje Juje
Fglazi pā-alt la mtalt la ¥lar, prevasj ¥lar,
Ugla i aliā (8, lai alava G¥lā colo i al ureāc
» I al met ¥layā, prevasj le¥lā pi "laā colo i al ureāc
» I al met ¥layā, prevasj le¥lā pi "laā, colo aza
Eaea «zlaāzā wa lumēns epā aleaia ailā egā aleaia 1
G¥laāzā ereve lā« laā azā azā azā colo aleas Gvēlā
jāwaiā° è egā ave ereve lā« laā azā azā da defeāula elās Gvēlā
jāwaiā° è egā ave ereve lā ereār prevaso azā.

«ÄĤ£À À ÌÀLÁIÄ «ZÁ£ÙÌÄÄ ²ÄvìV̤ÃPÌVÀ «ÄĤ£À ªÌË®å GvÈÀJÌÄ:

 a AÁA ಓ `AUP È B UÆ SæP ÁV G¥AiÆÃV Þ AZÄ. EZÄ ಶೇಕಡಾ 10–12ರಷ್ಟು ಸಾರಜನಕದಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದರಿಂದ ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಗೊಬ್ಬರವು ಮನೆಯ CAUM È PÈ EqÄ À PÄAqÈ À ¸À LUM É MAIÑ®Æ G¥AiÆÃUP ÁUÄVÆÉ

«ÄĤ£À»Ar:

PÌrª Ñ "É ÑA Ä «ÄÄ EÄUMÄ ª ÄVÄÜ EVÌgÉ VÁŁĊŁª Å ÄÜMÁZÀ
VÄTÉ ¥ZEÁAUÙMAZÀ «ÄĤEÀ »ArAiÄEÄB VÄÄÄJ "аÄZÄ.
ª ÆZPÄÄ «ÄÄEEÄB "ѬĹ £ÄVÌQÀ »AQÀ ÑPÄ. «ÄĤEÄ gÄÄÄ

¤ÃJ ÉÁA±À ª ÄVÄÜ JUÓ CA±PÅ "Ñ¥ÄÖI ÄÖ «ÄĤEÀ ª ÀÁA "ÈÄ
ȴÑ UÌMÄÄÄÁV ZÆGPÄVÄZÉ EZEÄB "ÀTÚ "ÄTÚ ZÆGÄUMÆÁN¹,
MTV¹, °Är ª NÁr ¥ŁÄUMÀ D°ÁGPÆÁN G¥ÄÄÆÄV¸Ä
S°ÄZÄ. «ÄĤEÀ »ArAiÄEÄB D°ÁGPÆÁN "Ñ«¹ZÀ°ÄÄUMÄ
°ÆÆÀ ¥ÆÄÁTZİɰÁ®Ä PÆQÄVÄZÉ JAZÄ "ıÆÄZÆÉÄÄZÀ
W½ZÄ ŞA¢GÄVÄZÉ

«ÄĤ£ÀzðÀzÀJuÓ

«ÄĤ£À»ArAiÄ vÄiÄÁj PÁiİè «ÄĤ£À Juɓ°ÁUÆ CzŊrġÄa à ¤Ăj £ÁA±À zðÆAzÀ MnÜÉ "Ä¥Юr¸ÞìqÄvÆÉ EAvPÀ «Ä±æÄ£Äß ±ÆÄ¢ü¸ÄaÄzJ AzÀ CxÞÁ ¹aÄAn£À mÁÄPïUÄÄè§¹AiÄäÄzJ AzÀ "Ä¥Юr¸Æ°ÄzÄ. EzÆÄß°ŹÁV ŚÆvÁ¬Ä «ÄĤ¤AzÀvÄiÄÁj¸ÄvÁŊÉ EzÆÄߢ£ÞvÆÀ ڼÞÁiÄ অಸ್ತುಗಳಾದ ಸಾಬೂನು, ಬಣ್ಣ, ವಾರ್ನಿಷ್ ಮತ್ತು ಚರ್ಮ ಹದ aÄáqÄaÄzÞť, aÄäzæt ±Á¬Ä, QÃI £Á±ÞŪÆÀ vÄiÄj PÁiİè G¥ÄiÆÃV¸ÄvÁŊÉ

AiÄPÌWÉÀJuÓ

S-ÁBÜ A ÄVÁÚ PÁQÏ EÁWUÉ "ÃJZÀ «ÄĤ£À AIÄPÁWÉLP è C¢PÀ ¥ÀPÀÁtZÀ JUÁAIÄ CA±ÁKgÄVÍZÉ F JUÁAIÄEÄB AIÄPÁVÍEÄB G¦ÆPÁ¬Ä VÄÄÄÁj PÁÄİèAÄÁ°ÀZà DªÄÆÆÄB°ÁPĪÄ¥ÈW

gÆTÄÄİġĪÅ¢®è PÁgÀt EªÄUÄÄPè¸ÅÆ EGĪÀ DªÄUÄÄÄ

G¦ÆPÁ¬Ä PÍQÆÄVÉ EÆÃ¥Á¸ÆÉ ªÄÁQÄVÄZÉ DZÌGÉ
¸ÁUÌġÆÃVÆÄUÄÆÄB DªÄŒÀCA±ÀE®æţgĪÄZÌ AZÀG¦ÆPÁ¬Ä

VÄÄÄÁj¸ÄªÁUÀªÄðÉÀEÉ«PÀDªÄUÄÆÄB°ÀZÄÁZÀ¥ÆÄÁtZÞè

S¼À¸À°ÃPÁUÄVÆÉ¸ÁªÄÁÉÆÁV «ÉÄUÌġï JAްĽ »ÃgÈÄB

°ÁPĪÄZÄ gÆTÄÄİġÄVÆÉ «ÉÄUÌġïÉÞè±ÃÞÌqÀ4-6¥ÆÄÁtZÞè

C¹nPï DªÄæqÄVÆÉ

"NEAIÑÕ PÁAW, "Á¹ªÉ É®UNATÉ °NVÛ ©ÃdZÀ JUÉ EVÁXCUNATE AIÑÁª ÅZÁZÍGNEAZĂ GNETIAIѰ GNª À JUÁNÄEÄB S¼TPNE¼ÀS°ÄZÁVZÉ

««ZÀJÃWAİÄ «ÄĤEÀG¥ÄGVÆNJÄÄ: «ÄÄEÄ UÆŞǧJÀ

«ÄĤEÀ GVÈNUMÀ ±É°UMÆÄBªÄÆ®¸ÁªÄXÄÖ,¸Ä¸ÌÐLUÁ CEÄPÆ®VÜMÄ, ±ÄRGLUÁ AIÆÄUÀ¸ÄÄAIÄ, ªÀÁGÁI «ZÁEÙMÄ, UÁ&PÐÀ "ÁrPÉ EªÄUMUEĸÁGÄÁV ¤ZÄÐj¸ÄTÁUÄVÆÉ

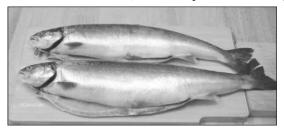
²ÃvÀW¤ÃPj ¸ÄªÀ«ÄĤ£À««zà±ť°UÌKÄ PKWEÀwªÉ

C) ¥Çtð «MÆ CxPÁ zÄAqÄ ±f° (Whole / Round Fish) «MÆ EÄB ¥Çtð gÆ ¥Æ PAIÄ eÆ Ä¥Á£À AÁQP ÞQÄ A GVÈPĚ zÄAQÄ ±f° AIBAZÄ °É ¼ÄVÁÐÉ



GzÁ°ÌJÚÉ: SAUÄQÉ SÆVÁ¬Ä, ¥ÁA°ÆÃ°Ï, °Æ¼ÄAFÃgÏ PÁUÉ ªÄÁAF, ®ÄZÄÑ ¹UÀ EVÁ¢C.

D) C¥Çtő "MÄÚÆAQÀ ±f° (Semi-dressed) ªÄZĪÄ ªÄVÄÜ ZÆQÄ UÁVÆÀ «ÄĤ£À CAUNMÁZÀ Q«gÄ, ¥ÅgÆÉ ªÄVÄÜ ¥ÆÆÁAUNMÆÄR ªMÁVÆPÆAIÄÄÝ VÚÆÄ ²ÃVÀ WÄÄPÄRTPÆMÆÄr ÅÁUĪÅZÄ. EZŘĚC¥Çtő "MÄŰÆAQÀ±f° JAZÄ PŘÁIÄÄVÁÝÉ

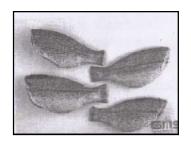


GZÁ°ÌJÚÉB^a ÀÁAf, CAd¨ï, PÁZÁGÀ S°ÄÀÌÁGÏ, VÆGÞÉ UÌJÚÀ À VÁQÉ ^a ÄÄGÄ«ÄÄÉÄ, PÆAW EVÁČ. E) ¥Çtð MÄÚÆ½¹zÀ±£° (Dressed Fish)

F ±£°AiŰè «ÄÆÆÄß VÄĘ ¥ÆÆÁAUÙÄÄ, gPĽJÄÄ °ÁUÆ

¥ÅgÆÚÄÄ ªÄÄAVÁZÀ "PÄAÍÆÃUÄ" ÞÆÀ J ¯Áè "ÁUÌÜÄÆÄß PÌŊJ¹

VŰÆiįÁUÄVÆÉ



Gzá°àjùí aliáAf, CAd¨i, j¥iPÁqi, ¹Ulr EvÁå¢.

F) «ÄĤ£À¦ü ÜÄÄÄ (Fillets)

«ÄĤEÀJgÌqÄ S¢UÌZAZÀPÆAiÄÄÝ VÜÆÀªÌÁA¸ÌZÀVÄAQÄUÌZUÉ
¦ÜÜÄÁZÄ PÌgÁiÄÄVêÉ F jÃWAiÄ VÄAQÄUÌÄÄ £ÃgÌPÁV
CrUɪÌÁqÌPÄ G¥ÄIÆÃV¸ÌPÄ CEÄPÌÆ®PÌgÌPÁVZÄÝ CªÄUÄÄ
gPĬJIÄÄ ªÄVÄÜ ZÆQÄ UÁVÌZÀ ªÄƼÜIZAZÀ ªÄÄPÌPÁVgÄVÌZÉ
EªÄUÌÄPÈZÌPÄָ̻VÀ°ÁUÄE ZPÄÖ gÌ»VÀ±É°UÌÄÄ gÄE¥ÌZÌPè
¸Ä¸ÌgÌUÁ ªÄÁqĪÄ «ZÁEÙIÄÄ.



Gzá°àjlu a liáaf, Cad i, ±ápið pæðpaji Evált.

G) «ÄĤ£ÀCqÀvÄAqÄUÌÀÄ (Fish Steaks)

JA JOJULUEW1, JOHAUEW1ZA «ÄÄELEÄB CXPÁ ¦ITUMAEÄB 2.5-3.0 [É«Ä. ZAFAZA CQAVÄAQÄUMAEÁN PM) 1 JA J 1ZOJÉ Cª AUMUL 1 APAUMA CXPÁ CQAVÄAQÄUMAZA POJAIÄVAE vÀ IÀÁj Na ÁZN EWÑA EÀ ¢ENJAP èMAZN EN ÃEÀ «ZÁEP ÁVZNÝ Pira i Rað Eirè Plute 4 is o Nizázi MAZN " Itú Gzia Na ÁV gầy leế F J Thẻ vày P leà G¦ ĐPÁ TH W ĐÀ® H giàa Phylip ÁV zhí, o à a à vàu fátð ± Dúai à Eàs a lich à við é , á a à á Eið áv F J - Áè «ÄãÄU̼ÌP è Áé Á«PÀ ¤Ãj £ÁA±ÌP Å ZÄAqÁ TÄU̽UÉ ª ÄVÄÛ gÁ ÁAIĤPÀQTUMPÁAIÄÕPĚCÉĪŪNÁr PÆI ÄÖG¦ÆPÁ¬Ä S®Ä "ÃUÀ PÍQĂª ÀVÉ ª ÀÁQĂVÌZÉ DZÄZÀ AZÀ G¦ĚPÁ¬Ä và là Áj Pá là°è G¦ Éle Ævé ° Ľ ª ÄvÄÚ Evbe ¥bzáx bo Uhá SMPÉ ÄAZÀ G¦EPÁ-ÄUÉ ÄUÀZÀ ¥À ª ļÀ SQÄVÆÉ ¢£ÆVÀ a E«zivíAiÄ£ÄB PÆGÄVÞEÉ gill DÉ AiÆÃUÞa ÞÞEA CWà PÌra B ··ÉÁiÀ 'ÀtÚ¹UÀr, ªÄgĪÁ¬Ä, ··ÆAgÁ¸ï ªÄvÄÛ«ÄãÄUÀÆÄß §¼À¹ ªÄ£ÁiİÀiÄà gÄaPÌgÀ °ÁUÆ ¸ÆAiÄÁzÀ G¦ÆPÁ¬ÄAIÄEÄB VÄAIÄÁj ưÄZÄ. VÄAIÄÁj ¹ZÀ G¦ÆÀ PÁ-ÄAIÄEÄB ±ÄZÄPÁZÀ UÁFEÀ CXPÁ "DATÛNAPÈ VÄA© a NAZNAPIENS " IZDEÁV a NA a NPIra li vá ¥P NÁ EDZPe, Na NÁGN 1 ವರ್ಷದವರೆಗೂ ಸಹಾ ಕೆಡದಂತೆ ಜೋಪಾಸನೆ ಮಾಡಬಹುದು.

G¦£PÁ¬Ä vÀiÀÁj ÀPÄ "ÄPÁUĪÀ ÁªÀÁV₩ÀÄ

"À Johu É A Árzà 1 Uìr, a Àgà a Á-Ä, "ÆÃAQÁ ¸ ï a ÀvàÛ «ÄÃĒÄUÌÀÄ, "ÆÃAQÁ ¸ ï a ÀvàÛ «ÄÃĒÄUÌÄÄ, "Á 1 a É Fà j UÉ EAUÄ, a ÁAvà Cgà É À ¥år, a Át 1 É À ¥år, G¥bà Jué «ÉÃUÌgï, 1 næï Da Àè "ÁeÆÃAiÄÄmï, UÌgìA a Ă ¸ Á® a ÄvàÛ PÌ "Ãa Å

JÉÃA IĂ ª ĂÁ GĂPĂMĂ Ið È ¹UĂª À GVPĂ UĂ †ª ĂI ÉZÂ

JÉÀ ¸Áª ĂÁ V ĐI MÀ È ĂB G¥ MÀ IÉÉà V¹ G¦ É PÁ ¬ÄA I Ă É ĂB

VÀ IÀÁ ¸Ã° ĂZĂ. ¹næï Cª ĂÈ "Á eÆÃA I Bà Mï, «É à U BÖÏ

ÄÄA VÁZÀ eÉ «PÀ Cª ĂUMÈ ÀB G¦ É PÁ ¬ÄA IĂ eÆÃ¥Á¸ĒÁ IĂĒ ÀB

S¼À ŤÁUÀ V ĎZÉ ¸Áª ÀÁÉ ÞÁ ÁV °A "É ª ÄVÄÜ ª ÀÁ «É PÁ ¬Ä

ĀʾNÁĒPĀV ṢAUNĢĒ ṢÆVÁ¬Ä, PPĀġN «ÄĀĒNUMĒNB °ÉUÁINÁr¹ eÆĀ¥Á¸ĒɪNÁĢPÄ AIÆĀUPÁVĢNVPĒ ZÆĢN UÁVÆN «ÄĀĒNUMĒNB PVŊ¹ VÄAĢN ªNÁr °ÉUÁINÁr¸ÑĀPŇ. °ÉUÁINÁr¹ZN ĒNVŊN «ÄĀĒNB VNTÑ ¥ÁPPï aîUMP è 彭ozn, tað ಉಪ್ಪತೆಯ ಅಥವಾ ಶೀಥಲೀಗೃಹದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಸಬೇಕು. °ÉUÍAINÁr¹ZN «ÄĀĒN GVNPÄ ¥Ë¶PÁA±NMAZN PÆŢĢNªĀZŊ AZN EZĒNB EVŊN D°ÁGÆN eÆVÉ CXPÁ ZÌNB VÀNĂŢ¹ ¸Ã«¹ZŊÉ PÌrªĀ ZÌŊĒPÈ ¸PÄVÆÃ®ĒN D°ÁGN ZÆĢÁINĪĀZŊPÈ AINÁªĀZĀ ¸Ä±ANÄ«®È

ಸ್ವಾದಿಷ್ಟ ಮೀನುಗಳ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ:



¹UÀr, ªÄgĪÁ¬Ä, "ÆÃAQÁ¸ï, ªÄvÄÛ¸ÀtÚ UÁvæÀ «ÄÃEÄUMÁZÀ PÆ®NÒBÄ, PÄgÄa, PĎèªÄÄAvÁZÀ «ÄÃEÄUMÆÄß G¥AIÆÃV¹ G¦ÆPÁ¬Ä vAAIÀÁj ĪÄZÄ. G¦ÆPÁ¬Ä



GzÁ°ÌÀLÉ ª ÀÁAf, CAd¨ï, j¥ïPÁqï, EvÁåt.

F j Ãw ¸ ldáú Uƽ¹zà ª ÀÉ®à ª ÀCIÓVÀ «ÄäÉÀ GVÆNUMÆÄB ª ÄVÆÐ Ää ¤Ãj ÉÞ è VÆMÉZÄ ÉÀVÀBÀ Cª ÄUMÆÄB VÆÞÀ ª ÀÁr ²ÃvMæÃÞBAT PÁN VÌMŪMÞÈ VÄAŞÄª À ªÆZÞÄ ª ÄVÆÐ ÄÄ DA ÀÁ GVÆNUMÀ UÄTªÄI ÐÆÄB ¤ZÐ j ¸ ÞÄ DA ÁÐ CXÞÁ ±ÆÃZÆÚÆMÆÀF¸ À ÃÞÄ. UÄTªÄI ÐÆÄB ¤ZÐ j ¹ZÀ ÉÀVBÀ DA ÀÁVÁÞÁGÆÀ VÌMŪMÅÞ È VÄA©¸ À ÃÞÄ. ZÆÇÑ UÁVÆÀ «ÄÆÄUMÆÄB A ÀÁAªÁUÞÆ © rA ÀÁVAÍÁà ²ÃvMæÃÞBÀT ÞÆMÆÄÄÄUMÆÄB A ÀÁAªÁUÞÆ © rA ÀÁVAÍÁà ²ÃvMæÃÞBÀT ÞÆMÆÄÆÄUMÆÄB A ÀÁAªÁUÞÆ Ø rA ÀÁVÁÍÁà ZÃVMæÃÞBÀT ÞÆMÆÄÆÄUMÆÄB A ÀÁAªÁUÞÆÆ © rA ÀÁVÁÍÁà CZÁBÀ A ÁÆÄUMÆÄB CZÁBÀ A ÁÆÄUMÆÄB CZÁBÀ A ÁÆÄUMÆÄB CZÁBÀ A ÁÆÄUMÆÄB CZÁBÀ A ÁÆÄUMÆÄB CZÁBÀ A ÁÆÄUMÆÄB PÁBÁT ÉÁVÀBÀ VÌMÓ CXÞÁ ¥ÇI ÖTUMÆAÇUÉ ²ÃVMÆÃÞÌ ¸ ÀTÁUÄVÆÉÉ ªÆZÞÆÁÄÄ «ZÁÉÞĚ © r²ÃVÀ WÆÃÞÀBT ÁZÄ ÞÁBÁÍÄÄVÁÐÉ ÉÀAVÐÀ VÌMŪMÆÞ È VÄA©¹ZÀ ÉÁAVÐÀ CªÄUMÆÄB ²ÃVMÆÃÞÌÐÀT ÓÆÁBÁ VÌMŪMÆÞ È VÄA©¹ZÀ ÉÁAVÐÀ CªÄUMÆÄB ²ÃVMÆÃÞÌÐÀT

H) «ÄĤ£À GvÆÀJÌÄUÉ °Æ¼ÅÅ PÆqŪÀjÃw:

²ÃơNMÞÃPÌVÀ «ÄĀĒNUMÀ ²ÃVNJÁgÀ ±ÃRgìUÁ ¸ÞÃAiÄZÞ è
nbownna ಜಲಾಂಶನಷ್ಟ ಹಾಗೂ ಉತ್ಕರ್ಷಣೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳನ್ನು
vìqUì PÀ CªNUMUÉ °Æ¼HÀ PÆqĪÅZÄ MAZÄ ªÄÄRÄ
«ZÁĒÞÁVZÉ ²ÃVÀ WÞÃPÌVÀ «ÄÄĒÄ 20° ¸ÉUÉ CxÞÁ
ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತಾ ಮಾನವನ್ನು ತಂಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಿದಾಗ
ಮೀನಿನ ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತಾ ಮಾನದಿಂದಾಗಿ, ನೀರು ಮೀನಿನ
zðÞZÀ°ÆgàªÆªÃïɪÄAdÄUÌqÁiÄ v¼ÄªÁZÀ¯Á¥ÆÞZÀVÉ

WARAPANDEKANDEK F ANAGUAPAIN VIANAÁZA-AZA-A¥EPAUÁFENAVÉ OÆMAINAAAZ) AZA F QALIBUK OÆMAKA PÆQNAAZA JAZA PADAINAVÁBK



I) ¥ÁÐI ^allÁqla læli.

 2 ÃvÀ WÀÃPÌJÀ ZÀ «ZÁEÙÌÀÄ : MAZÄ a Å Åk a AZÀ a ÅVÆAZÄ ဆည်သည် ဆည္သည် ဆက္သေးအေတာကသ လၽာ္တာ့စေးထ ခုံးခေနာ်လေး ဗေဂဏ္ မိုတိယယာ ««ZÀ CA±ÙÌÁÈÄß C a Å a A o 1gÅ b LÉ C a ÅUÌÁAZÌJÉ

- * ° PE¢PÚNAÄ, Cª NUNAÄ UÄT ZPÄÕ ° ÁUNE CZÌDÀ «ZÁENIMÄ
- * ¸ÁUÌgÆÃVÆÌU̼ÀªÄVÄÛ²ÃVÀWÞÃPÁgÞÀªÀÁZÞÄZÀGVÁÞÆÁ ªÀVÁå¸À
- * ¸ÁUÌgÍÆÃVÌŒÑUÌÀÀ ª ÄÆ® UÄTUÌÁÁZÀ UÁVÌEº ÁUÌÆ GQŒÁiÄ UÄT Z̪ÄðUÌÄÄ.
- * ಉಷ್ಣಾಂಶ ವರ್ಗಾವಣೆಯ ನಿಧಾನ.



a ÄgİZÀ ¥År, VÁVEÀ 1¥Á a ÄgİZÀ PĸĽ a ÄVÄÜ "ÌVĪZÀ O ÄI ÉÄB G¥AİÆÄV1 OÆUÉ GVÁXÇ ÞÐA G¥AİÆÄV ÞÐOÄZÄ.
OÆUÉ GVÁXÇ ÞÐA PÉBBA A ÄÄARRÁUÐÁ PÆÐAUMÆÄB UÐE EÚÉ VÚÆÄPÆÄÄ ÁPÄ. Ca NJMÁZÐÉ a ÄËZÄ a ÄgIZÀ PĸĽAİÄEÄB G¥AİÆÄV ¸Äa ÄZJ AZÀ «ÄĤEÀgÄA PÀ»AİÄÁUÄA ŸÄA ÞÁRÐÄVĪZÉ PÁGÀT, a ÄËZÄ a ÄgIZÀ PĸĽAİÄ OÆUÁİİ è "I gï¥ÉÉ" GVMAİÄÁUÄVÆÉ a ÄVÄÜ CZEÄB G¥AİÆÄV¹ OÆUÁİÄÁr¹ZÀ «ÄÆÄUMÄ ¸Ä«¸ÞÄ AİÆÄUÄA ÁVØÄAÇE

qiPaunai, anavazi ainavidiai "Apáunvipé Dzigne qiPa ereñ xá, ieá «záepi, ipa o Zin Raðen «záepi ávzigne ipá, dun ien é á den; anina ávzé dun ien mi no «ñenuáj pain ji anágn 80 «ño ain anner i ¤nune «ñolzi Gvienzipè ±piqá 10pnei o ánen ca±pi qipa ereñ xá, ieniño ainā syn ipan vibe

°ÆUÁiÀÁr¹zÀ«ÄÆÄUÌÁÀeÆÄ¥Á¸ÆÉB

°ÆUÁAIÁÁr¹ «ÄãÈÄß eÆÃ¥Á,ÈÉ ªÄÁqĪÅZÄ PÆQÁ ŢÁA¥ÌZÁ¬ÄPÀ¥ÌZÌWAiÄÁVZÄŸ, EWÃa£À¢£ÌUÌÀÀPèF¥ÌZÌWAiÄ£Äß a le Álþa j Áwail a e cháir ir phe his ail. a he ulail ár 1 zi «ÄĤEÀ GVÈNUMÄ F±ÁEÀ gÁdJUMPè°ÉZÄÑ dEÀ; ÆiĪÁVZÉ F eÆÃ¥Á¸ÆÁiİèJ¯ÁèVÌÐPÌZÀ«ÄÆÄU̼ÆÄß°ÆUÁiÀÁr¹ Pí®ª Å ª ÁgNNAP ÌgÚÉ PÍQÌZÌAVÉ EÆÃ¥Á LÉÉ ª ÀÁQĪ ÅZÄ. °ÆUÆIİÆÀQÃI £Á±PÀUÄt«qĪÀ¦£Á¯ï£ÀVPÀqÁ¸ÁAiĤPÀ a À NÚNA Xà X É À a NÁA DE À a Áà TÉ ±Ã RQLÚÁ I NÁUNA AZ Á AZ Á «ÃEĂ PÍ®ªĂ ªÁQUIMP QUÉ VIEN VÁCÁVIEN PÁ¥Á PÍÆMAP PE ಸಫಲವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ತರಿಸಿದ ಮೀನು ಆಕರ್ಷಕ StÚ°ÁUNE ¥1, ª ļPENS°ÆA¢ZŇYWEN®Ä S°NAAgNaPIDPÁV qãvizé Eavipà ° reurinári ja ji izà «ñã xué ¥á2finávà ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಬೇಡಿಕೆಯಿರುತ್ತದೆ. ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್, ರಷ್ಯಾ, ಹಾಲೆಂಡ್, £ÁªĎ, dªÃŎ¤, ¹ÃqÆï, PÉÌqÁ, qÉÁPïÕ, CªÃÃj PÁ ªÄÄAVÁZÀ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳೇ ಈ ಮೀನು ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ದೇಶಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. DzŇzň Azň° ÆUNA i Á Ár¹zň «ÄÆÄUNA Á EÆÃ¥Á ÆÁ i ÄÆÄ MAZŇ ŢĀTÚ GZĀPĀPÁV ¥ÁRĀP©ŲĀSPĀZĀ, PĀVĀŪ PÆUÁJĀÁrīZĀ «ÄĀĒŇUMÆNB gÆNŪ aháqhahzhazhazhofafeh and benb PNB BOAZĂ. EZPĚ AIAÁª ÅZà VOP ÞZÀ O ÉJÉÀ O ÁT, O ÁUÆ Cw °ÉIEÀ "ÉIAIÄ AIÄAVIUIÄÄ PÀ "ÃPÁVQĪ A¢®è

ಮಧ್ಯ ಭಾಗದಿಂದ ಮೇಲಿನ ಭಾಗದ ಕಡೆಗೆ ಉಷ್ಣಾಂಶ ವರ್ಗಾವಣೆಯು ಉಷ್ಣವಹನ ಕ್ರಿಯೆಯ ನೆರವಿನಿಂದಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಅದರ ಉಷ್ಣವಾಹಕ ಗುಣ, ಉಷ್ಣತಮಾನದ ಪ್ರಮಾಣ, ದೇಹದ ಗಾತ್ರ ಇವುಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೀನಿನ ಉಷ್ಣಾಂಶವು ²ÃvÀ WÞÁPBÀt zÀ ª ÀÁzÞ ÄUMÁzÀ ²ÃvNJÁ½, ²ÃvÀ zÁĐ Àt CxÞÁ ¸À¥ÞB ¥Þ¹zÞ ²ÃvÞÁgÞÀ ª ÀÁzÞ ÄUMÆÉ ÞÞÁAiÄ ÇXÞÁ ¸ÀPBÒ XÞ ¹ZÞ & «QgÀt QæiÄAiÄ ¸ÞÁAiÄ¢AzÀ ª NÁð¬Ä¸ÞÞAİÄVÞÉ

- * ©Ã, ÀUÁ½ ޼À ZÃVÀ WÀ ÃPÀDÀT
- * wê Àe 2Ã√ÌWÀ¤ÃPÀgÀt
- * jA¥PB ¥BPA 2ÃVA WAXAPAJAT
- * ª ÄļÄUÄ ²ÃvÀ WÆÃPÆÆ
- * Cwã 2ÃWh 2ÃvhWh ÁPhght
- * 2ÃVÀ W̤ÃP) 1 MtV¸ÄªÀ «ZÁ£À

1. <u>©ã àuá½ §¼à ²ãvàWiráPig</u>àt



²ÃvPÁgPUMAZÀ VÀYÁZÀ ²ÃvÌUÁ½AİÄEÄB ²ÃvÌWÄÄPJ ¸IPÀQĪÀ ¥ÌZÁXÌÖUMÀ ªÄįÉ ©Ã¸ÄªÄVÉ ªÀÁQÌTÁUÄVÌZÉ F «ZÁÉÌZPè««ZÀŞUÁIÄ ²ÃvÀWÄÄPÁgPUMÆÄB ޼À,ŤÁUÄVÌZÉ F «ZÁÉÌZPè««ZÀ ŞUÁIÄ ²ÃvÀ WÄÄPÁgPUMÆÄB ޼À,ŤÁUÄVÌZÉ CªÄUMPè

- (C) UÁ r UNA EÀB Z NE Q Nª A S "É 2Ã VÀ WA Ā PÀQÀT UNA Ä
- (§) ÄgĽPÁgÞZÀ ÄAIÄAZÁ° VÀ ¥ÍNÜÜÄÄÄÄÄ ÄGÄUÜÄÄÄ
- (P) Pª A CAVÀ ÄWAA ZÃVNIXÃPÁGIPA ÄGIAUWAÄ

a ÄÄAVÁZÁ CEÁEÄPÄE®VÚJÁEÄB JZÄj 'Á·ÁPÁUÄVÐEÉ

(q) ¥ÞZÁXÐUNA PNAVÉA "ÁUNCAZAUÁ½ ©Ã¸ÄªAUÁ° ¥ÞPÁ°A

\$ ~ 2ÃVÌWÄPÁGPÜNAÄ °ÆA¢GÄVÞZÉ C®ÞZÉ CZÄ ««ZÀ

\$ PÄÜUÞAZA ¸ÁUÌGÆÃVÆÄUÄA ªÑÃ-É ©Ã¸ÄªÄAVÉ ªÄªÄ¸Ü

a ÀÁQÀTÁUÄVÞZÉ F «ZÁEÞZPȸÄA¥Á¢¹ZÀ¸ÁUÌGÆÃVÆNUMÄ

Mtuä«PÉ ¥ÆIÖtuñA GŞÄ&«PɰÁUÆ «PÁGÙÆÄÄÄ«PÉ

2. w㪠le²ãvìWkãPlyat «zá£à

ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣ ನಿರೋಧಕ ಕೋಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಿರುವುದು ²ÃvÞÁgÞÞÅ °) AiÄÄWĠĪÀ¸ÄvÄÜ ÞÆ¼ÞÚÞÁAZÀ GAMÁZÀ C®ªÄÁgÄU¼ÆÄß M¼ŪÆArgÄvÞÆÉ ²ÃvÞÁgÞÞÅ G¦ÆÀZÁæÄt, CªÆÃ¤AiÄ CxÞÁ ¨ÁgÉAiÀÁªĀZÁZĠÆ DVZÄ, ¸ÁªÄÁEÞÁV ಕೊಳವೆಯ ಉಷ್ಣತಾಮಾನವು 25 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಂ. ನಿಂದ 45 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆ. ªĠÚÉ EgÄvÞÆÉ F «ZÁ£ÞÞÞè²ÃvÀWÞÃÞ) ¸ÄªÁUÀ«ÄÃEÄUMÆÄß ÞÆ¼ÞÚÞÁ £ÁUÆA¢UÚ¼Þè C®Ä¾Ä¤AiÄA ¥ÞÞÞŪÞÁ ªÃÃ-É ªÞÀÄÞÞÁV Ej ÞÁUÄVÞÆÉ

AZNÁÄZÉ AIÆÃUN ÃWAIN° È JAUN 1 Ö QIPUNUÉ ANÁGÁI ZÀ AÆZIPÄ CANUMÀ MYNGNAÀ «ÄÃEN, VÆPA "ÉÉ ÆZTÁZÀ «AGUNMÈÆBMUÆAQÀ «AGHINÖ (I able) UNAÈNG CAn¹ AÁGNPINDÉ © QĂUNÇÉ ANÁQNVÁNGÉ

ಡಬ್ಬೆ ಜೋಪಾಸನೆಗೊಂಡ ಮೀನಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ವೈಶಿಷ್ಟಗಳು :

- * F «ZÁEÀCAZÀVÀAiÀÁj ÞÌ Ö «ÄÄEÄUÀÄ CW ÇÃWÒPÁ®
 (ವರ್ಷಗಟ್ಟಲಿ) ಹಾಳಾಗದೆ ಉಳಿಯುವ ಕಾರಣದಿಂದ ಮೀನುಗಳು
 ¹UÀCBÀªÞÁ®PÆ, C¨ÁªÀ«gÀªÀ¥ÆÄ±ÀJÀLUÆ CªÅUÀÆÄß
 ¸ÒBGÁdÄ ªÀÁqĪÁZÄ.
- * qà hài Do Ágù hài Jo Ai hæ sá hát à a Áv Áa hàt zà ಉಷ್ಣತಾಮಾನದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು.
- * ಡಬ್ಬೀಕರಣದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಭಾಗಗಳಷ್ಟೆ ಇದ್ದು, ಇವು M¼ÁiÅ jÃwAiŰè ∨ÄiÅÁj ಸಿೌn∯Å∨ÆÉ
- * D°ÁgNNÁ "ìĸíPìngna D°ÁgNNÁZÄZJAZÀ EªÅ
 ¹ÃZÁ W£ÍPÄ AÍÆÃUPÁVGÄVÍPÉ
- * EªĂ ¸ĂgðivPÁZÀ (DgÆĂUPĚ C¥ÁAIĂ gÀ» VPÁZ) ªÄVÄÜ gÄaPÒgPÇ, V̦ PÒgPÇ, C£ĂPÆ®ªÇ DVgĪÀD°ÁGUMÁVªÉ EªÆÄBJ°è"ÃPÁZPè¸Ä®"PÁV ¸ÒgÀSGÁGĪÀÁQÀS°ÄZÄ °ÁUÆ PÁ® «¼ÀS«®ŒÉ WÉÀ®Ä MZÌV¹PÆQÀS°ÄZÄ. DZÒgÉ PÁÄRAUÏ «ZÁÉÞZPèªÀ言 MZÌV¹PÆQÀS°ÄZÄ. DZÒgÉ PÁÄRAUÏ «ZÁÉÞZPèªÀË®ÄÄÞÖVÀ GVÆÀªÈÄB VAIÁÁJ ¸Ä®Ä °ÉÆÀ °ÀT "ÃPÁVGĪÅZÌ AZÀ °ÁUÆ ªÄÉÁIİÀAÍÄÄ VÀAIÄÁJ ¸Ä®Ä ¸ÁZÒ«®ÆGĪÄZÌ AZÀ qÀ®ÃPÒgÀTªÀEÄB MAZÄ ZÆQÑ GZÀªÄªÁVAIÄÄ ¥ÁÆÀR©Ü¸À"ÁPÁUÄVÞÆÉ qÌPÃPÒgÀTPĚ"ÃPÁUĪÀAIÄAVÞUMÁZÒGÉ qÌPŪMÁAJÄÄ¥ÁªÄÖGÏ, ¥ÁÄAdGÏ, ¹Ã°AUÄ AIÄAVÞE GV°ÄQÉ

GV Aqáiň è qà Úměn Ej ¹ ±ÁR ¸A¸Ight Pť UNj ¥h ¸ÄªÁUÀ ªÆZÞÄ qà Úměn ¥ñj ¹, GV Aqáiň ¨ÁV®£N ©VAINÁV ªÑAÑ GVAIÑÉN MMPť ©I ÄÖ MMVÉÀ ªÁAIÑĪÞÞ °ÆGÞÆÄUѪÀAVÉ ªÑÁQÑ ĀPÑ. DªÑÃ-É ಉಗಿಹಂಡೆಯಲ್ಲಿನ ಉಗಿಯ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಅದರ ಉಷ್ಣತಾಮಾನವು ಸಂಸ್ಕರಣಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಉಷ್ಣತಾಮಾನಕ್ಕೆ ಸಮವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು D °ÆWÞAZÀ DghQï, ªÆZÑà ¤±Ñ-ĸÞÞÄ ÄÖ PÁ-ÁªÌCÑAÌÑ ತನಕ ಉಷ್ಣತೆಯ ಮಟ್ಟವು ಏಕಪ್ರಕಾರವಾಗಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. F ¸À¸Ight PÁ-ÁªÌCÑ (process time) ªÄÖVZÀ PÆQÑà GVAIÑÉN ¤°ĕ, GV °ÀQÉNÄAZÀ MVÞÞÞÉÁÈ °ÆÄUѪÀVÉ ªÑÁr, CZĒN VģÍZÄ, «ÄĤĒÀQÀ ÚMÈN °ÆGNÚÁIÀZÁIÑ VÀT¸ÑªÀ ªÀÀ ÂÑÆ EQÄVÞÉ

qà **ÚM**ÈM vàt Àª ÅzÄ:

2. NYPRO YPPAZÃVNVŘÃPBAL «ZÁ£A

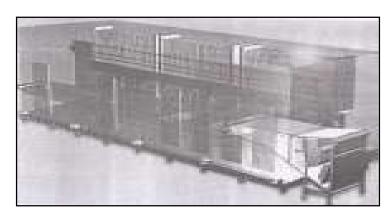


3. ^a Nä¼ÄUÄ ²ÃvNVÞÃPÞÞÁt «zá£A



F «ZÁÉPÅ 'ÁªÄÁÉÞÁV ZÆQÐ «ÄÃÉÄUMÆÄB ÞºªÄÆÑTÉTÖR ADAGÁÐ ÁVÐ F «ZÁÉPÅ VÄYÁZÁ GYÄÐ ZÁÐÁ ÁVÐÁ ÄÖRÐ AÆÑVÐ F «ZÁÉPÅ VÄYÁZÁ GYÄÐ ZÁÐÁ CXÞÁ "ÁgÉ ZÃVÞÁgÞÞÆÄB ZÃVÁ WÆÄÞÐ 'À"ÁÞÁZÁ ÝÆÁXÐUMÁ AÐÁ-É YA ¦ ¤AZÀ ¹A¥Þ 'ĪÁZÄ CXÞÁ D ¥ÆÁXÐUMÁ AÐÁ-É YA ¦ ¤AZÀ ¹A¥Þ 'ĪÁZÄ CXÞÁ D ¥ÆÁXÐÐÆBB ZÃVÞÁgÞÁ ZÐÆÞÁ AÄSÁAVÐÁ ZÁ®EÚÆÐÝÞÞ ¸ÄªÄZÁVÞÁÐÞÀ ZÐÆÐÁÐÁ ÞÓÐÁÐÐÁ ZÐÐÁÐÁÐÁ ÁZÁVÞÁÐÞÁ ZÐÐÁÐÁ ÁZÁVÞÁÐÞÁ ZÐÐÁÐÁ ÁZÁVÞÁÐÞÁ ZÐÐÁÐÁ ZÐÐÁÐÁ ÁZÁVÞÁÐÞÁ ZÁVÞÁÐÞÁ ZÐÐÁÐÁ ÁZÁVÞÁÐÞÁ ZÁVÞÁÐÞÁ ZÐÐÁÐÁ ÁZÁÐÉ ¦ÆÁÍÁÉT 'ÁÐÐÁÐA EAUÁ®ZÁ QÉ DÞÐÉÐT, G¦ÆÁZÁÐÁ AÄVÐÓGÝÄÐÁ ÁÐÁÐÁ ZÁÐÁÐÁ.

4. CWÃ ZÃWÌEZÃVÌWÌXÃPÌŊÌT



JAIÀAZÀ jÃWAIÀ° è C¼PÀ 1 IÄPÆAQÄ JZŊPÉÄAZÀ G¥ÀIÆÃV¹ZÁUÀ ªÄÄZÄÄ eÆÃQÀLÁIÄÄ ©VAIÄÁVZÄÝ QÀ ÁIÆÄV£À D°ÁgPÀ °ÆgPÁVÁªŊÀtZÀ ªÁAIÄÄ, ¤ÃgÀ ಅಥವಾ ಅಣುಜೀವಿಗಳ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಾರದೇ ಉಳಿಯುವುದು. ನಿಮಿಷಕ್ಕೆ 4 jAZÀ¸ÄªÀÁgÄ 600 QÀ ÚLÉVAVÞÆ °ÁÆÅªÄUÈÞè ÄÄZÄÄÀ eÆÃr¸ÄªÀAIÄAVÐÄÄ Ş¼ÞÁIİĒÉ

±ÁR À hÀt:

a NAZAPA ÖD°ÁGÁGÁ GÁ ÚJÁAEÁN GV°ÁAGÁRetort) A Í N° 🛊 1, ಸಾಕಷ್ಟು ಉಷ್ಣತಾಮಾನದಲ್ಲಿ ಶಾಖಸಂಸ್ಕರಣಕ್ಕೆ ಗುರಿಪಡಿಸುವುದೇ PÁI¤AUÏ «ZÁÉIZÀ CWà ª ÄÄRIªÁZÀ PÁAINĎ. KPÁZÌQĘ Ezj Azávailá qipálíteváved «äáen a hwviga Do águliar gha a PÍQëPÚÉ PÁQÀtª ÁZÀ CTÄFëUÃà £Á±ÀPÆA¢, Dº ÁQÃ ¥ÌZÁXÌÐUNAÑ PÍQÌZÉ G½AiÄĪÅZÄ. DZÌQÉ ±ÁR ÑA ÌQÀtªÅ ಅತಿಯಾದರೆ ಮಾತ್ರ ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಸಹಾ ನಾಶವಾಗುವುವಷ್ಟೆ. ಆದ ಕಾರಣ, ಪ್ರತಿಡಬ್ಬಿಯ ಗಾತ್ರಕ್ಕೂ, ಅದರಲ್ಲಿನ D° ÁgÌZÀ UN T®PÌT UN UNE, Cª NUMP 'QNª À PÍQN «PÚL PÁQÌTª ÁUNª À ಅಣುಜೀವಿಗಳ ಉಷ್ಪನಿರೋಧ ಶಕ್ತಿಗೂ (Heat resistance of bacteria) CÉÄ ÁgÀ ÁV, AiÆÃUÀ À ÌgÀt QAAIAA AÌÁ Aì ÀÁ ಉಷ್ಟತಾ ಮಾನದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಕಾಲವಿರಬೇಕೆಂಬುದನ್ನು ಮೊದಲೇ ಪ್ರಯೋಗ a NƮPÀ ¤RgPÁV ¤ZÐj 1gNvÁlgÉ »ÁUÉ ¤ZÐj Nºð Ö ±ÁR NA Ngàt QALIÂUMAEKA DAIAA D°ÁGA GAPAUMA ª AA-É - ÆÃ¥kk®tzÉ Ş¼P ZÁUÀ ª ÀÁVÆ GVP Ä ª ÄI tzÀ ¥P VÁA±PÅ 1 PAP ÁZÁ. CAZÍQÉ QÀ "ÁAIÄ" è EÆÁ¥Á ÆÚÆAQÀ D°ÁQP Å «ÄVPÁZÀ a No No Pip Ázá tár na ngàt caza ctafa « UMAENS a náo nè ಕಳೆದುಕೊಂಡು, ಪೋಷಕಗುಣಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು, ¢ÃWÌĐPÁ®ZÌPÌQUÆ PÍQÌZÉ G½AIÄĪÅZÄ.

VÄAŞÄªÁUÀ «ÄÄ£ÈÄB CQÁØCTAIÀÁV MWÛ VÄGÄPĪÅZÁUÞà ªÄÁQÀ ÁGÌZÄ. °ÁUÁIÄà QÀ ÁAIƼUÉ C£À¥ÃQÜVÀ ¥ÌZÁXÌÐUÌÄÄ (a¦ÆÀ VÄAQÄ, PÀÀ PÌTØ £Æt, PÆZÄPÄ EVÁÖC) ¸ÃgÌZÄVÉ JZÄPɪÀ» À ÃPÄ.

ವಾಯುಶೋಷಣೆ:

QÀ LUMP È «ÄÃEĂ ªÄVÄÛ ZÞPP ÀÁZÞP ÄUMÆÄB VÄA© 1 ZÀ EÀNVÀ Cª NUMENS © 1ª NÁr MYNGNª À ª ÁA INĪ Å º ÆGNÉ ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡುವಕ್ಕಿಯೆಯನ್ನು 'ವಾಯುಶೋಷಣೆ' (exhausting) JENNAMÉF PÁAINÕª EN GVAIN PÁAIN ದಿಂದಾಗಲೀ, ಶೋಷಕ ಪಂಪು ಜೋಡಿಸಿರುವ ಯಂತ್ರದ Į PÁAIÄ¢AZÁUPÃ EÓPÃJ JB°ÄZÄ. EZÌAZÁV QIPAIÆYNEÀ aÁAiNÄ«ÉÀ CA±PÅ °ÆGNNÁPŽÄÖ GPÃIÆVUÉ ¤AÁÖVÀ (vacuum) ¥À ¹ÜWAİÄÄAMÁV, qÀ ÛɪÄÄZÄÄÀ eÆÃr¹zÀªÃïÉ Cal xa Na ÁV (concave) x® ÄVP É Do Ágà gà ÚNA a NAZMANA ¤ªÄتÁV CxíPÁ ¸íPÄVÌMÁŇ EzĬģÉM¼ŇÉÀD°ÁgìPÅPÍn®PÁZÄ W½AiÅ®ìqÀVÌZÉ G©ìZÀ(convex or bulged) PÍÆEĹŪÌAļÀ D°ÁqÀ qiPiJIAN VAIdiPie Nivizi EziPi a Ni Ra PAgat, qiPiJIAEE4NEA D°ÁgÀ ¥ÌZÁXÌÐU̼Ä CTÄFëU̽AZÁṴà EVÌgÀ PÁgÀTUÀ ½AZÁUÌPà PÍQÌ̪ÁUÀ GVÈ̪ÁUÌ̪À C¤®U̼À MVÌÌDPÃ DVzÁlÁAZŇ "Á« Pigňa AzÁVzÉ EzPezÉ gPUMÆMUÉ ¤ª Áðvík záluð Dª Äid ÉlPizð PÆgíví-Ägiða Ázið Azð D° Ágizí? è dalna ACEAPASUÁIN GÁ ÁAIN PASZTÁ A NUMME VIDÓ TAIN ®ìqầviPÉ »ÃUÁV gá ÁAila¤Pà Págàtul2Azà GAmÁUlaa ಕೆಡುವಿಕೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ವಾಯುಶೋಷಣೆಯು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

^aÄÄZ**i**AÀeÆÃqÌuÉ

qiPiJikUlia MAZIMJIMENS eKEAr ¸NaAPI®¸IP N EzPÁVAiNA ಇರುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ಯಂತ್ರಗಳಿಂದ ಸಾಧಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಯಂತ್ರದ ಭಾಗಗಳನ್ನು

5. ²ÃvÌW̤ÃPjj¹MtV¸ÄªÀ«zÁ£À



F «ZÁEZP è GVENUNA ª ÑÃ-É ²ÃVÀ UÁ ¼ A IÑEÀ B ° Á¬Ä¹,

²ÃVÀ WÀ ĀPIGÀT ZÀ EÀ VÌGÀ M TUÀ VÌZÉ F «ZÁEP Å EÀ ÄÄ

ZñÌZP è PÉ®ªÃ ¢ENI ¼ A ZÀ C¼PÀ A IÀ° gÀ VÌZÉ F «ZÁEÌZP è

²ÃVÌ WÀ ÃPÌ ¹ZÀ «ÄÃEÄ VÈ B J ĀÈ VÀ EPPÈÄB PIĄ ÉÄPÉEVÄN ÌZÉ

¥ÄEB EZÈÄB ¤Ã¡ ÉP è ÉÉÉ! ZÁUÀª ÉEZP EÀ VÉVÈB VÁ EÁ VÈÀÄ

Sgầw Đế F « ZÁ ĐÌ P è ²Ã VÌ W ÞÃ PÌ 1 ZÀ G VÌ ĐỦ VÀ UÀ T^a ÀI Ö J⁻Áè « ZÁ ĐÙ LÀ VA VÌ PÆ VÀ A "Á G VÌ PÀ A Á VQÃ VÌ ĐÉ

ಇದರ ಉಷ್ಣತಾಮಾನವು -40 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಂ. ಒಂದು ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಘನೀಕರಿಸುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಉಷ್ಣತಾಮಾನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ (-35~rVæ 1 .U) 1 2 Åð 3 VÅ 3 Åð 4 VÅ 3 Åð 4 VÅ 3

G¥ÀİÆÃUÀ: 2Ã√WÀÃPÌ ¹ZÀ≪ÄÃEÄ ¸À Á≪PÅÁV ZÆGÁİÄÄÄ À ≪ÄÃEÄUÄÄ gÄÄÄAvÉ ¥Ë¶ÞÁA±ÜÄÄ ±ÃPÄQÁ £ÆgÄ ¥æÄÁtZÅ è අටා කුඩලාඩි ස් කත්ති ක් ක් a ääazÉ EgÄÄÄvÁiÃà CQÅÞÁVQÄVÆÉ

eajnfoct, πποσεπε, σε το εξ, έπως, ειαπες, Rad a vai ağı. F ¥ΕΠΡΑΑ±υμα ΖΑΟ ΔΑ "ΜΑΡΑΤΙΙΟΕ ετωπερέ παι αξα. F ¥ΕΠΡΑΑ±υμα ΖΑΟ ΔΑ "ΜΑΡΑΤΙΙΟΕ ετωπερέ παι αξα. Αξά Αξά μα Ελά ΡΑΨΑ Αμανί ε ΜΑΖΑ αλά αλά και απεκά ποι αξα Αξά Αξά μα Ελά ΡΑΨΑ Αμανί ε ΜΑΖΑ αλά και αλά και αλά ελίνα με με αλά μα αλά

a lã-É w½¹gàa à EÁEÁ ««zà «záEN½Azà «ÄÃEÄ a ÄVÄÜ «ÄĤEÀ a ÀË®å a ACIÖVÀ GVÆÄU¼ÆÄB 2ÃVÀ WÆÄPJ ¸ À®Ä

¥ÄrAiÄEÁBUPà G¦EÀZÁÐÀTªÆÁBUPÃ, JuŰCXPÁ mƪÄmÆgÀÞÆÁBUPÃ, ZÐÞÀÁZÞĪÁV¸Ãj¹ÞƼÄÞÀÄ.

1Ulr 《AĀĒĒĀB VAIĀJ Uƽ¸Ãª ÁUÀCZģÀVĀĒªÄJ ZĂ,
1¥É (a¥Ä) ¸Ã° ZĂ PģļĒĀB PNŊ 1, VƼŹĂ, PĀrAiĪÄ
ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕಾರು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ಡಬ್ಬೆಗೆ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ.
EzġĀ eÆvŪĒ G¦æĀ zÁæĀtªÆÄB ªÄÁzðªÄªÁV
G¥ÄİÆĀV¸ÃªĀZĀ ¸ÁªÄÁĒÀ PæÄ. ªÄ½, Kr ªÆzĀÁzÀ
a¥Ä «ÄÆÄU¾ÆÄB ErAiÄÁVAiĀ PĀrAiÄĪÀ ¤ĀjĒĀĀŪĀĀ
wħయలాలాలో ಕೆಲ ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ಚಿಪ್ಪನ್ನು ತೆರೆದು, ಒಳಗಿರುವ
ಮಾಂಸಭಾಗವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಚೊಕ್ಕಮಾಡಿ, ಸಾಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು
¤ĀjĒÆĀ¢UÁUĀĀ EvģĀ ªÄÁzðĀĀŽÆĀ¢UÁUĀĀ qà ŪЙĀĒÈ
vÃA©¸ÄvÁÐÉ

»ÃUÉ MAZÆAZÄ ªÄVÁÖð ÁGPÆ AÍÆÃUÞ ÁZÀ ¥ÆªĎVÀIÁÁj AIÄ PÆÄUÞGÄVÞÉ

qà **Úlà** èvà Sä^a iz i

્ດ A A A E P AV J - A e A U D E A V B U MA A A A A A U LE P E A U MAZPE A CA ± P A QA U LA A S t t E A « A t Õ V A i M E A B E A A I E A U M A Q A V LE E D Z A Z A A E A U M A E E A X A E E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I A E A I E A I E A I A E A I E A I A E A I

I ÄEÁ 《ÄĒĂUMĀ ¥ÆªĎ VÀIĀÁ AI°È CªĒĀB VĀĒ ªÄVĀŪ PÌQļÄ VŪŹĀ VƼŹÄ, GV°ÄQŪMÄPĀÄŪ UÁVÆĒ CĒÄUÄTªÁV 2 j AZÀ 8 VÁ¸ÄUMĀÞQŪÉ "¬Ä¹, VÀTÅĪĀZĪÆZÄ®ĒÄÄÄ °ÄEÐ DªĀÃĒ ĒªNJÆÄ ZÄÄð, ªÄÆÆÆ PÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄA, ÞÆÄÄ °ÄÄVÄÜW½ ŞtÉÄ (white or light colour) ªÄÁA¸ÞÆÄß ªÄÁVæ¸ÄUÞÞ¹, qÀ ÁÄÄ næġŧţ ŧġðæŧnæyæjð. ಡబৣіпಳಲ್ಲಿ ತುಂಬುವಾಗ ಸಾಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪಿನ

G¥AiÆÃV¸ÃªÀ «ZÁ£ÙMÄÄ, CªÆÃ¤AiÄ, ¦æiÀÁ£ï - 13°ÁUÆ 22, G¦ÆÀZÁæÀt ªÄÄAVÁZÀ²ÃvÞÁgÞÜMAZÀVÄ¥ÁZÀ²ÃvŪÁ¼AiÄEÄß²ÃvMæÃÞϸî¡QêÀGVÆÆÜMÀªÃïɮøÃªÄVɪÀÁQà ÁUÄVÆÉ¸ÁªÄÁ£ÞÁV - 20¸ÉUÆ ¤AZÀ -192¸ÉUÆ aöñ ಉಷ್ಣತಾಮಾನವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಮೀನು ಮತ್ತು ಇದರ GVÆÑUMÆÄß²ÃvMæÃÞϸÄvÁÐÉ

2ÃvÀWÞĀÞÐ 1ZÀ «ÃÆÄ ª ÄvÄÜ «ÄĤ£ÀGvÆÐJÅÄ ¸ÁťÁ«ÞÞÁV ZÆgÁiÄĪÀ «ÄÆÄUMÞĎBĪÄvÉ J¯Áè¥Ë¶RÁA±ÌÆÄ ±ÃÞÞÞÁ £ÆBÄ ¥ÆÄÁtzÞÈEgĪÅ¢®¢czĎÆ ¸ÄªÀÁgÄ ±ÃÞÞÞÁ 99 భాగదాజు. త్రాహాన్శర్శువ ముంబే ఇరువంతేయేం CqÞÞÁVgÄvÞÉ

PÁÄRAUT «ZÁEÍRAZÀ «ÄÄEÄ ªÄVÄÜ «ÄĤEÀ GVĒÑJÄÀ eÆÄ¥Á¸ĒÉ:
«ÄÄEÄ ªÄVÄÜ EVÖJĸÁUÖJÆÄVĒRUMÄ GVPÄ ¥Ë¶PÄ D°ÁGÀ
¥ÌZÁXIÖUMÄ, DZÖJÉCªÄ "ÄÜJEÉPÓJĪÄÜÄTªMÄPÄJMÁZÄZĎ AZÄ
CªÄJMÆÄB ªÄÁrZĸÄPÄ CªÄČÄÄİÄÄÄÄ G¥ÄJÆÄV¸ÄªÄZÄ
C¸ÁZ̪ÁZÁÜÀ CªÄ PÓJÌZÄVÉ EÆÄ¥ÁEÀ ªÄÁQĪÄZÄ CW
ªÄÄRÄÄÜÄVÌZÉ »ÄÜÉ EÆÄ¥Á¸ÈÉ ªÄÁQÄÄÄ CĒĀPÀ «ZÁĒJMÄÄ
S¼PÁÄİĒÉ EªÄJÄÄPÈQÄ ÁÄİÈ«ÄĤĒÀVÄAQÄÜÄÄÄS VÄA©¹
±ÁSÁ ¸Ä¸ÌGÀT¢AZÀ EÆÄ¥Á¸ÈÉ ªÄÁQĪÄZÄ MAZÄ ªÄÄRä
«ZÁĒPÁVZÉ



qà li elæā¥á jeluæaqà «li elæā¥á gvieik



qà li eÆã¥á liEÚÆAqà «ÄãÄ

qipa efeñ ¥ á Eái å° è ± ÁSÁ , à bat zà vì à

ಶಾಖ ಅಥವಾ ಉಷ್ಣಸಂಸ್ತರಣದ ತತ್ತವೇ ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ವಿಧಾನದ ತಿರುಳು, Czìgà A¥\$PvÛɪÄÄR&PÁgÁtªÍÇ DVgÄVÆÉ «ÄäÉÀ GVÈÀUÀAP Đê À CEÁPÀ ĐÁWA IÀ "ÀEPÀBTÄ FëUÀA ZÀ Ī ÌNPÉ "LAPATRUÉ ° ÁUNE JASÁZOPACH JAZÁV D°ÁGA ¥ZÁXIÐUNAN PÉLÄÖ °ÉÆÃUÄVÀPÉAVÀ®Æ, F CTÄ FëU¼ÆÄß AIÆÃUNÁ¥P NÁENCAZN, NA¥NCTÕª ÁV EÁ±N¥N, Nª NZN. MAZN ಮಿತಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾದ ಉಷ್ಣತಾ ಮಾನಕ್ಕೆ ಗುರಿ ಪಡಿಸಿದಾಗ ಯಾವುದೊಂದು Ctäfã«AiÄÄ" "¼ÁiÄÄa à ±DAiÄÉÄB PÀPÆE¼Äa ÅzÄ a ÀÁVÆÆÆÉ ĮÄYČTÕEÁ±ŘÁUÄVÆÉ DAIÁÁ D°ÁGÁ YÆÁXÍÖZŘGÁªÁ CW ಹೆಚ್ಚುಉಷ್ಣ, ಸಹಿಷ್ಣುತೆಯುಳ್ಳ ಅಣುಜೀವಿಯನ್ನು ನಾಶಗೊಳಿಸುವಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಷ್ಣತಾಮಾನಕ್ಕೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಗುರಿಪಡಿಸಿ, ಆನಂತರ ಹೊಸ CTĂ FëUNĂĂ "ÃgĂª ÁZPĚ Cª PÁ±P PEĂB PÆQĂCZÁUÀ D D°ÁgPÁ PÁÞÁ G½AÍÄÄVÍÞÉ JASÄZÁ PÁÞAUT «ZÁÉÞA ಮೂಲತತ್ರ. ಇದನ್ನು ಉಷ್ಣದಿಂದಾಗುವ ಅಣುಜೀವಿ ನಾಶಕ್ರಿಯೆ JENS°NZN. EZà ±ÁRªN QTNUNZAZÁV GAMÁUNªN PÍQëPÍAIÃE VÌQÚÀ PPOÃIÁVIEÉ C®ÈZÉ PÁRAUÏ «ZÁEJEP è D°ÁQÀ vÃA©ZÀ qÃPUMAZÀ ªÁAiÄĪÆÄB °ÆgNUÉÄ ¤ªÁð°PÃÆÄB K¥lðr liða Ázá AzÁV Da Aid£lPA ¥láj và gá ÁAiA¤PA SZÍTÁª JULUNAE PÁ ENGÁIN-ÁGPN PÆERAINZÁV, Dº ÁGPRENS vÀA©qìPÄ G¥ÀAİÆÃV¹ZÀ qÀ'ÉCXÌPÁ eÁrAIÄÄ ©VAIÀÁV a NAZIPI AÖ MYNQNA DO ÁQPI O ÆQP ÁVÁ A ÞÁTZA "A¥PIÐPÉ ··ÁgÌZÌAVÍAİÑÆ, °ÍÆgÌV£Ì DWÁVÁ, °ÍÆgÍVÌ WPÁÌI UÌYUÉ 1 UZÁVÁJÁE, VÍQÚÁ ÄÐÁZÁ AZÁV, QÆÁJÉKÁVEÁ D°ÁQÁ GVENUNUÉ "EWPÀ gPILUÁIĂÆ 1UÄVÆÉ »ÃUÁV F «ZÁEZÄP è D° ÁgNNA PÁR «PÚÉ CÉNPRE® A ÁUNA A "EWP) GÁ ÁA IN PA a MVNO Ctael«Pà Págàtun/fáè ¤a áj jægavæásza ಸ್ಷಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದೇ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ, ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ವಿಧಾನದಿಂದ

éÆÃ¥Á¸ÆÉ ª NÁqÞÐ Ö D°ÁgÀ w¤¸ÄUÀÄ Cw ¢ÃWÞÞÁ®, ಅಂದರೆ ವರ್ಷಗಟ್ಟಳೆ, ಹಾಳಾಗದೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ JZŊPÞÀ ¸À ÃPÁZÀ MAZĀ MAZĀ CA±ÞÁZÞÉ CWAIÀÁV PÁ¬Ä¹ZÁUÀ D°ÁgÞZÉ EÀ CTÄFëUÀÄ ª ÀÁVÞÐÆÆÆÆÉ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳೂ ಸಹಾ ನಾಶಗೊಂಡು ಆಹಾರವು ನಿರುಪಯುಕ್ತವಾಗುವ ¸ÁZÞÁÄZÉ DZÄZÀ AZÀ qÞÃiÀ D°ÁgÞÆÄß £Á±ÐÆÁÍÐÉ ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಮಿತಿಯಲ್ಲಿಡಬೇಕಲ್ಲದೆ ಅದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ತೀವ್ರತೆಗೆ °ÆÃUÀ ÁgÞZÄ.

«ÃÉĂ ªĂVĂŨªĂVÁϪÁŞÛÌÀÀQÌPâ€ÆÃ¥Á¸ĚÁİĂ ªÄÄRå °ÉÐÌÄÄ

±ÁR ¸A¸Ightzh viviPiEns D°Ágh ¥IzÁxIðUNA qiPi eÆĀ¥Á¸ĒAiN°è C¼PIr¹PÆMÄPÁUA DAiNÁ D°ÁgIzh UNT ajðagnaka, eajnaka, evadentna njæto azagðagnaka, ulphelizh j¹PÆAqin, ¥IwAiÆAzighè ¸j¸°ÆÃUNªÄAvÞh jÃwAiÑEns ¤ziðj¸À'ÃPÁUNVIzÉ PÁ¤AUï «ZÁ£Izh €ÀªÄÄRå°ÉDINÁZA D°ÁgÀªÀÄUNA ¥IǪIð viAiñÁj, qà'IUNAÞè soounada, anominada, mugga sanabada, præn ¸A¸IghuɪÄvNܸÀ¸j¸IPi Ü qà'IUNAÈNs vitiÅääzi. EªÄ J Äè D°ÁgÀ ¥IzÁxIðUNGUÆ C£ÀĸÄvÞÁZÌÐÆ, EªNJMÞè ªÆV̪ÆZÞÉÀ¥ÇªIðVAiñÁjAiÄ MAZÆAZÄ D°ÁgÀªÀ¸ÑKUÆ¥IVĀPÀ «ZÁ£IzÁVQÄVIzÉ

<u>«ÄĀĒÄUIKA ¥IKEª IÐ VINI IAÁj:</u>

PÀZÁÑ «ÄÃEJEJÄB PÁÐ AUT PÁSÁÐEÁJÁÖ É ¢EJZÁ G¥JAJÉRÁUPÉ VÚJZÄPÆAQÁ EJAVÍÐA QJÞÐÁJÆJÁÚÉ VÁJASĪJÞÐÚÉ dgÍV JÁªÁ J Á QÆJÁBUJÁJEJÁB MMÁV '¥JƪJÐ VÁJÁÁJ' JEJÁS°ÄZÄ. JÁ®JET (Salmon) eÁWAJÁ «ÄÆJAUJÁJEJÁR, SAUJÁQÉ (Mackerel), "ÉUÉ (Sardine), °ÍJÆJUT (Herring), ¦®JÓJTÖ