



ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುಪ್ಯೆದ್ಯಕೇಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವಿಜಾಳಣಗಳ
ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ-585401
ಭಾ.ಕೃ.ಅ.ಪ-ಕೃಷಿ ವಿಜಾಳನ ಕೇಂದ್ರ, ದ.ಕ., ಮಂಗಳೂರು

“ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ
ಮಿಳಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು”



ಡಾ. ಎನ್. ಚೈತನ್ಯ

ಡಾ. ಟಿ. ಜಿ. ರಮೇಶ

ಡಾ. ಎನ್. ಎ. ಪಾಟೀಲ್

ಭಾ. ಕೃ. ಅ. ಪ - ಕೃಷಿ ವಿಜಾಳನ ಕೇಂದ್ರ, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ
ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುಪ್ಯೆದ್ಯಕೇಯ ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ,
ವಿಜಾಳಣಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ

2023

ಪ್ರಕಾಶಕರು	ಕನಾಡಿಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೇಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ ಭಾ. ಕೃ. ಆ. ಪ - ಕೃಷ್ಣ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ದಾಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ
ಪ್ರಕಟಣೆ	ಭಾ. ಕೃ. ಆ. ಪ - ಕೃಷ್ಣ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ದಾಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ
ಲೇಖಕರು	ಡಾ. ಎನ್. ಚೇತನ್ ಡಾ. ಟಿ. ಜಿ. ರಮೇಶ ಡಾ. ಎನ್. ಎ. ಪಾಟೀಲ್
ಸಹ ಲೇಖಕರು	ಡಾ. ಶಿವಕುಮಾರ್ ಆರ್. ಡಾ. ಕೇದಾರನಾಥ ಡಾ. ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್ ಬಿ. ಟಿ. ಡಾ. ಮಲ್ಲಿಕಾಜುನ್ ಎಲ್. ಡಾ. ರಶ್ಮಿ ಆರ್.
ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ	ಒಂದು ಜಿಲ್ಲೆ ಒಂದು ಉಪನ್ಯಾಸ
ಮುದ್ರಣದ ವರ್ಷ	2023
ಪ್ರತಿಗಳು	50

ಶೇಖರ ಮಾತು

ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಮೂಲದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದಾಗ, ಮೀನು ಉತ್ತಮ ಪ್ರೋಟೋಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಕಡಿಮೆ ಬೆಳೆಗೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಮೀನನ್ನು ತಾಜಾ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ಸಿಗದಿರಬಹುದು. ಆದುದರಿಂದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟಮಾಡುವುದರಿಂದ 3-4 ಪಟ್ಟಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಥರಣಾ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಧ್ಯತ್ಮ ದೊರಕುತ್ತಿದ್ದು ಶರವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಶಿನ್ನಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಸಮುದ್ರಹಾರ / ಸಮುದ್ರಹಾರ ಆಧಾರಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಅಂತಹ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಈಗಾಗಲೇ ಪಟ್ಟಿಮು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಮಹಿಳಾ ಶಿಕ್ಷಣ ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಹೆಚ್ಚಿಕೆ ಮೇಲೆ ಉತ್ತಮ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತಿದೆ. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಾಜಾ ಮೀನು ಮಾರಾಟ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಇದು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ, ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಮತ್ತು ತುಂಬಾ ದುಬಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಒಂದು ಜಿಲ್ಲೆ ಒಂದು ಉತ್ಪನ್ನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಡಿಯಲ್ಲಿ ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ಮೀನಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕುರಿತು ನೀಡುತ್ತಿರುವ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಪ್ರಗತಿಯ ಕಡೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಯಾಗಿದೆ. ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪಿನ ಮಹಿಳೆಯರು, ಯುವ ಉದ್ಯೋಗಿಗಳು, ಮಹಿಳಾ ಕಿರು ಉದ್ಯೋಗಿಗಳು, ಯುವಕರು ಮುಂತಾದವರು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳಲ್ಲಿದೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸಣ್ಣ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಪೂರಂಭಿಸಿ ಯಶಸ್ವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ನವ ಉದ್ಯೋಗಿಗಳು, ಆಸಕ್ತಿ ಯುವಕ-ಯುವತಿಯರಿಗೆ, ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಹಾಗೂ ನಾಗರಿಕರಿಗೆ "ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಕ ಮೀನಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು" ಎಂಬ ವಿಸ್ತರಣಾ ಪ್ರಕಟಣೆಯು ಉಪಯೋಗಕಾರವಾಗಲಿದೆ ಎಂದು ಆಶಿಸುತ್ತೇವೆ. ಈ ಪ್ರಕಟಣೆಯನ್ನು ಹೊರತರಲು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಸಲಹೆಗಳನ್ನು ನೀಡಿದ ಗೌರವಾನ್ವಿತ ಡಾ. ಎನ್. ಎ. ಪಾಟೀಲ, ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕನಾಂಟಕ ಪಶುವ್ಯವಹಾರಿಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ ಮತ್ತು ತಾಂತ್ರಿಕಶಿಕ್ಷಣ ಸಹಾಯ ನೀಡಿದ ಕೇಂದ್ರ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂಸ್ಥೆ ಮತ್ತು ಕೇಂದ್ರೀಯ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಶಿಕ್ಷಣ ಸಂಸ್ಥೆ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೆ, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಸಿಬ್ಬಂದಿವರ್ಗದವರಿಗೆ ಧನ್ಯವಾದಗಳು. ವಿಸ್ತರಣಾ ಕೈಪಿಡಿಯನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿರುವ ಡಿಜಿಟೆಲ್ ಪ್ರಿಂಟ್ ಸೊಲ್ಯಾಫೆನ್ ರವರ ಬಳಗಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು ಸಲ್ಲಿತ್ತವೆ.

ಕಂಕನಾಡಿ, ಮಂಗಳೂರು

ಡಾ. ಚೆಂತನ್ ಎನ್.

ಡಾ. ರಮೇಶ ಟಿ. ಜಿ.

ಡಾ ಎನ್. ಎ. ಪಾಟೀಲ

ಮನ್ಮದಿ

ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಮೀನು ಕೃಷಿಯ ಮನುಕುಲಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಸುಭದ್ರತೆ, ಉದ್ಯೋಗ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯ ಮೋಷನ್‌ಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಜಲಕೃಷಿ ಕ್ಷೇತ್ರವು ಶರವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು 2030ರ ಇಸವಿಯ ವೇಳೆಗೆ ಶೇ.60 ರಷ್ಟು ಮೀನಿನ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಲು ಸಹಾಯಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಮೀನು ಅಗ್ಗದ ಬೆಳೆಯ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮುಂದು ಪೂರ್ವಿನಿನ ಮೂಲ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ. ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಕೊಬ್ಬಿ, ಪೂರ್ಚಿನಾ, ಜೀವಸತ್ಯ, ಜೋಡಕ ಮತ್ತು ವಿನಿಜ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹೊಂದುವಿರುವುದರಿಂದ ಇದೊಂದು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಎಂದು ಪರಿಗಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಆದುದರಿಂದ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭಪಡೆಯಲು ಕಡಿಮೆ ದರದ್ದು ಮೀನನ್ನು ಉಪಯೋಗನುವುದು ಸೂಕ್ತ.

వనప్రాణీల

ವಿಸ್ತರಣಾ ನಿದೇಶಕರು

ಪರಿವಿಡ

ಕ್ರ. ಸ.	ವಿವರ	ಪು. ಸಂಖ್ಯೆ
1	ಪರಿಚಯ	1-2
2	ಮೀನಿನ ಚಕ್ಕಲಿ	3-4
3	ಮೀನಿನ ಪಕೋಡ	4-5
4	ಬೆರಳು ಆಕಾರದ ಮೀನಿನ ಕಡ್ಡಿ	5-6
5	ಮೀನಿನ ಸಮೋಸ	6-7
6	ಮೀನಿನ ಸಾರು	8-9
7	ಮೀನಿನ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟು	10-12
8	ಮೀನಿನ ಉಂಡೆ	13
9	ಮೀನಿನ ಸಂಡಿಗೆ	14-15
10	ಮೀನಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ	16-17
11	ಸೀಗಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ	18-19
12	ಮೀನಿನ ಸೂಪ್ ಪುಡಿ	20-22
13	ಸೀಗಡಿ ಚಟ್ಟಿ ಪುಡಿ	23
14	ಮೀನಿನ ಕಣಕ ಪದಾರ್ಥಗಳು	24-25
15	ಒಣ ಮೀನು	26

ಪರಿಚಯ

ನಮ್ಮ ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತುಕೇಶ್ವರ ಕೊಡುಗೆ ಅಪಾರಧಾಗಿದ್ದು, 14.5 ಮೀಲಿಯನ್ ಮೀನುಗಾರರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶ ನೀಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ 1369264 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಸಮುದ್ರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರಹ್ಯ ಮಾಡಿ ದೇಶಕ್ಕೆ 57586.48 ಕೋಟಿಗಳಷ್ಟು ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯವನ್ನು ನೀಡಿದೆ. ಮೀನು ಒಂದು ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ. ಇದು ಅವಶ್ಯಕ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್ಲಗಳು, ಜೀವಸತ್ಯಗಳು, ಜೋಡಕಗಳು ಮತ್ತು ವಿನಿಜಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ವಾನವನ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತಿದೆ. ಕಾರಣ, ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ನಾವು ಪ್ರತಿ ದಿನ ಮೀನು ಸೇವಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಸಮುದ್ರ, ಸಿಹಿ ನೀರು ಮತ್ತು ಅಳಿವೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳು, ಮೃದ್ಘಂಗಿಗಳು, ಕರ್ಶೇರುಕಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳು ಮಾನವನ ಬಳಕೆಗೆ ಅತಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದ್ದು ಉತ್ತಮ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಆದರೆ ಬಹಳಷ್ಟು ತಳಿಗಳ ಮೀನುಗಳು ಇತರೇ ಎಲ್ಲಾ ಮೀನುಗಳಂತೆ ಪೌಷ್ಟಿಕರೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೂ ಸಹ ಅವುಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದರಿಂದ ಇವು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿಲ್ಲ.

ಪ್ರಸ್ತುತ, ಸಮುದ್ರಾಹಾರ ಮಾನವನ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ರೋಟೋನ್, ಒಮ್ಮೇಗಾ-3 ಮೇದೋ ಆಮ್ಲಗಾ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು, ವಿನಿಜಗಳು ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಸಮುದ್ರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಬಹಳ ಬೇಗ ಕೆಡುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು ಅತಿಮುಖ್ಯ, ಹಲವಾರು ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಪದ್ಧತಿಗಳಿದ್ದು, ಅದರಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡುವುದು ಆರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ.

ಸಮುದ್ರ, ಸಿಹಿ ನೀರು ಮತ್ತು ಅಳಿವೆಯಂತಹ ಜಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಉದ್ದೇಶಿತ ಮೀನು ಹಿಡಿಯುವಾಗ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬೇರೆ ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳು ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಇಂತವುಗಳನ್ನು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಲಾಭದಾಯಕವಲ್ಲ ಮತ್ತು ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ ವಾಪಸ್ತು ನೀರಿಗೆ ಬೇಸಾಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಅಥವಾ ದದಕ್ಕೆ ತಂದನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಸಂಭರಣೆಯಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಮೀನಿನ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನಿಗೆ ವಿಪರೀತ ಬೇಡಿಕೆ ಬರುತ್ತಿರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸೈನಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳಿಂದ ಮೀನಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ ಮತ್ತು ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ವಿಚರ ಮಿತಿ ಮೀರುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ, ಹಿಡಿದ ಎಲ್ಲಾ ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಒಂದಲ್ಲಾ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಧಿವಾಡಲಾಗದ ಸಂಭರ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ದಿಶೆಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅತಿ ಚಿಕ್ಕ ಮತ್ತು ವಾಣಿಜ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಕಡಿಮೆ ಬೇಲೆಬಾಳುವ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಗರಿಷ್ಠ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ವಿಶ್ವದಾದ್ಯಂತ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲೂ ಸಹ ವಿವಿಧ ಮೀನಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಮತ್ತು ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ತಮ್ಮ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸುತ್ತಿವೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಭಾರತೀಯ ಕೃಷಿ ಅನುಸಂಧಾನ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಅಂಗ ಸಂಸ್ಥೆಯಾದ ಕೇಂದ್ರಿಯ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಲಾಭದಾಯಕಾಲ್ಪನೆ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಮೌಲ್ಯಧಾರಿತ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ವಾಣಿಜ್ಯಕರಿಸುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದೆ. ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯು ದೇಶದ ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳ ಅನೇಕ ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರಗಳು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು, ಸಂಶೋಧನಾ ಮತ್ತು ಮಾಹಿತಿ ಕೇಂದ್ರಗಳೊಂದಿಗೆ ಜಂಟಿಯಾಗಿ ಅನೇಕ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಮೀನಿನ ವಿವಿಧ ಮೌಲ್ಯಧಾರಿತ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ತರಬೇತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದೆ. ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಂದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಅನೇಕರು ಸ್ವಲ್ಪದ್ವೋಗ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಲವರು ತಮ್ಮ ಮೌಲ್ಯಧಾರಿತ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯ ಮತ್ತು ರಾಷ್ಟ್ರಗಳೇ ರಹ್ಯ ಮಾಡುವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಏರಿದ್ದಾರೆ.

ಮೀನಿನ ಚಕ್ಕಲಿ (Fish Chakkuli)

ಭಾರತದ ಅನೇಕ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ 'ಚಕ್ಕಲಿ', ಪ್ರಮುಖ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮೀನು ಆಥಾರಿತ ಲಘು ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. "ಚಕ್ಕಲಿ" ಎಂಬುದು ಡೈಪ್-ಪ್ರೈಡ್ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ, ಇದು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಂಡಿ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದೆ. ಇದು ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ ಮತ್ತು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ಮೀನು ಆಥಾರಿತ ಚಕ್ಕಲಿಯು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಅಮ್ಮೆನೋ ಆಮ್ಲಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಪೂರ್ವಜಾಂಶಗಳ ಮೂಲವಾಗಿದೆ. ಚಕ್ಕಲಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸದ ಬಳಕೆಯು ಮೀನಿನ ಲಾಭದಾಯಕ ಬಳಕೆಗೆ ಹೊಸ ಅವಕಾಶಗಳನ್ನು ತೆರೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಜನರ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಅಂಶವನ್ನು ಸಮೃದ್ಧಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಚೇಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1. ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು | : 100 ಗ್ರಾಂ |
| 2. ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ | : 70 ಗ್ರಾಂ |
| 3. ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ | : 1 ಗ್ರಾಂ |
| 4. ಮೆಣಸಿನ ಪ್ರಡಿ | : 2 ಗ್ರಾಂ |
| 5. ಉಪ್ಪು | : 2.5 ಗ್ರಾಂ |
| 6. ಶುಂಠಿ | : 1 ಗ್ರಾಂ |
| ಬೆಳ್ಳಳಿ | : 0.5 ಗ್ರಾಂ |



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಮೀನಿನಿಂದ ತಲೆ, ಕರುಳು ಮತ್ತು ರೆಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ.
- ರಕ್ತ ಮತ್ತು ಇತರ ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಲು ಶುದ್ಧ ನೀರಿನಿಂದ ಜೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಿರಿ.
- ಮೀನನ್ನು 10-15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣಾಗಿಸಿ, ಚರ್ಮ ಮತ್ತು ಮೂಳೆಯಿಂದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ.
- ಗ್ರೀಂಡರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾದ ಪೇಸ್ಪ್ ಮಾಡಿ.
- ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳಳಿಯನ್ನು ಪೇಸ್ಪ್ ಮಾಡಿ.
- ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ 100 ಗ್ರಾಂ ಅಕ್ಕಿ ಪ್ರಡಿಗೆ 70 ಗ್ರಾಂ ಮೀನಿನ ಪೇಸ್ಪ್ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮೃದುವಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ.

- ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಲೇಪಿತ ಮೃದುವಾದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಚಕ್ಕಲಿ ಮೇಕರ್/ಹ್ಯಾಂಡ್ ಎಸ್ಟ್ರೋಡರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ.
- ಒತ್ತಿದ ಚಕ್ಕಲಿ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸುರುಳಿಯಾಕಾರದ ಆಕಾರವನ್ನು ನೀಡಿ.
- ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಸುಮಾರು 3% ತೇವಾಂಶದ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಡೈಪ್ ಘೇರೆ ಮಾಡಿ.
- ಚಕ್ಕಲಿಗಳನ್ನು 100 ಗೇಜ್ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಬೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ.

ಚಕ್ಕಲಿಗಳು 14 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಪ್ರಥಾನ ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಥ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಯಲ್ಪಡೆ. ಆ ಸಮಯದ ನಂತರ, ತೇವಾಂಶದ ಹೆಚ್ಚಳದಿಂದಾಗಿ ಗರಿಗರಿಯು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಇದು ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ 21 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಥವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮೀನಿನ ಪಕೋಡ (Fish pakoda)

ಬೇಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾನ್ಯಗಳು

1. ಕೊಚ್ಚಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ : 250 ಗ್ರಾಂ
2. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು : 500 ಗ್ರಾಂ
3. ಮೊಟ್ಟಿಗಳು : 4
4. ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ : 2 ಬಟ್ಟಲ
5. ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು : 50 ಗ್ರಾಂ
6. ಶುಂಠಿ : 50 ಗ್ರಾಂ
7. ಬೆಳ್ಳಿಳ್ಳಿ : 150 ಗ್ರಾಂ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಹಂತ 1

1. ಪೇಸ್ಪ್ ಮಾಡಲು ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳಿಳ್ಳಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳಿಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಪ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ
3. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನೆನೆಸಿಡಿ

ಹಂತ 2

1. ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು 20 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ತಣ್ಣಾಗಲು ಬಿಡಿ.

2. ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಒಡೆದು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು 20 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.
3. ಈನೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.
4. ಬೆಳ್ಳಗಿನ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.
5. ಇಡೀ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಪ್ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು 1 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಇರಿಸಿ
6. ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ತುಂಡು ತೆಗೆದು ಕಂಡು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಮರಿಯಿರಿ.
7. ಮೀನಿನ ಪಕೋಡ ತಿನ್ನಲು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೆರಳು ಆಕಾರದ ಮೀನಿನ ಕಡ್ಡಿ (Fish fingers)

ಬೆರಳು ಆಕಾರದ ಮೀನಿನ ಕಡ್ಡಿಮಾಂಸವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮೂಳೆ, ಜರ್ಮನ್ ಮತ್ತು ಹುರುಪೆಗಳಿಂದ ಬೇರೆಡಿಸಿ ಅರೆದ ಅಥವಾ ಕೊಳ್ಳಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ

ಬೇಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾನ್ಯಗಳು

1. ಕೊಳ್ಳಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ : 500 ಗ್ರಾಂ
2. ಉಪ್ಪು : ಅಗತ್ಯಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ
3. ಸಕ್ಕರೆ : ಅಗತ್ಯಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ
4. ಮೆಣಸು ಪ್ರಡಿ : 1 ಚಮಚ
5. ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ : 3
6. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪ್ರಡಿ : 3-4 ಚಮಚ
7. ಶುಂಠಿ : 0.5 ಇಂಚು
8. ಬೆಳ್ಳಿ : 1
9. ಜೀರಿಗೆ : 1 ಚಮಚ
10. ಬ್ರೆಡ್ ಪ್ರಡಿ /ತುಂಡುಗಳು : 1 ಬಟ್ಟಲು
11. ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಪ್ರಡಿ : 1 ಬಟ್ಟಲು
12. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿಭಾಗ : ಅಗತ್ಯಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ
13. ರುಳ್ಳಿ : 1
14. ವಿನೆಗರ್ : 2 ಚಮಚ
15. ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ : ಅಗತ್ಯಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಮೀನಿನಿಂದ ತಲೆ, ಕರುಳು ಮತ್ತು ರೆಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ.
- ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ರುಬ್ಬುವ ಮೂಲಕ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಪಕ್ಕಿಕ್ಕೆ ಇರಿಸಿ.
- ಮೀನಿನ ಮಾಂಸದಿಂದ ಮೂಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೆರಳಿನ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- ಬೆರಳು ಆಕಾರದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಪ್ರಾಣಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿದ ನಂತರ ಆಕಾರವನ್ನು ನೀಡಬೇಕು.
- ಆಕಾರ ನೀಡಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಬೇಕು.
- ಬ್ರೆಡ್ ಪ್ರಾಣಿಯೊಂದಿಗೆ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಲೇಪಿಸಿ
- ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಬೆರಳು ಆಕಾರದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಬೇಕು.

ಮೀನಿನ ಸಮೋಸ (Fish Samosa)

ಸಮೋಸಾ, ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಡೈಪ್ ಷೈಡ್ ತಿಂಡಿ, ಇದು ಮೃದಾದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಗರಿಗರಿಯಾದ ಮತ್ತು ಚಪ್ಪಟೆಯಾದ ಹೊರಪದರವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಹಿಸುಕಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ, ಬಟಾಣಿ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಗಳ ಅಥವಾ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ ತುಂಬಿರುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಜನಪ್ರಿಯ ತಿಂಡಿ ಇದಾಗಿದ್ದು, ಎಲ್ಲಾ ವಯಸ್ಸಿನ ಜನರಲ್ಲಿ ನೆಚ್ಚಿನ ತಿಂಡಿಯಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಸಾಲಾ ಚಹಾ ಮತ್ತು ಮಣಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಚಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ತಿಂಡಿಯಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಚೇಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾಗಳು

1. ಕೊಚ್ಚಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ : 1 ಕೆ.ಜಿ.
2. ಉಪ್ಪು : 25 ಗ್ರಾಂ
3. ಉರ್ಬಿ : 200 ಗ್ರಾಂ
4. ಶುಂಠಿ : 25 ಗ್ರಾಂ

- | | | |
|-----|------------------------|-------------------|
| 5. | ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿ | : 50 ಗ್ರಾಂ |
| 6. | ಟೊಮೆಟೋ | : 30 ಗ್ರಾಂ |
| 7. | ಅರಿಶಿನ | : 2-3 ಟೀಎಚ್‌ಮೆಚೆ |
| 8. | ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಡಿ | : ಸ್ವಲ್ಪ |
| 9. | ಕರಿಬೇವು | : 2-3 ಟೀಎಚ್‌ಮೆಚೆ |
| 10. | ಮೆಣಸಿನ ಪ್ರಡಿ | : 1 ಚೆಮೆಚೆ |
| 11. | ಬ್ರೆಡ್ ಪ್ರಡಿ /ತುಂಡುಗಳು | : 1 ಬಟ್ಟಲು |
| 12. | ಮೃದಾ/ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು | : 1 ಕೆ.ಜಿ |
| 13. | ಕಡಲೆ ಬಿಜ | : 25 ಗ್ರಾಂ |
| 14. | ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ | : 25 ಗ್ರಾಂ |
| 15. | ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ | : ಅಗತ್ಯಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ |



ತಯಾರಿಕುವ ವಿಧಾನ

- ಮೊದಲಿಗೆ ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳಳ್ಳಿ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪ್ರಡಿ ಮತ್ತು ಈರ್ಲ್ಯಾಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಕೊಜ್ಜಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮಸಾಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಬೇಕು
- ನಂತರ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುರಿಯಬೇಕು.
- ಹುರಿದ ಕಡಲೆಬಿಜ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ನ್ನು ಪ್ರಡಿಯನ್ನು ಮಾಂಸದೊಂದಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.
- ನೀರಿನ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ತೆಳುವಾದ ಹಾಳೆಗೆ ಹರಡಿ.
- ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಸಮೋಸಾದ ಆಕಾರವನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮಾಂಸವನ್ನು ತುಂಬಬೇಕು.
- ಸಮೋಸವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯುವ ಮೂಲಕ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೀನಿನ ಸಾರು (Fish curry)

ಮೀನಿನ ಸಾರು ಆಹಾರದ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶವಾಗಿದೆ, ಏಪ್ಪಾದ ಅನೇಕ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಸಾರು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೇವಿಸಿದ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ದಿನಗಳ ಶೆಲ್ಫ್-ಲೈಫ್ ಹೊಂದಿದೆ. ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮೀನಿನ ಸಾರು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಪೋಷಿಕವಾಗಿದೆ.



ಬೆಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾನ್ಯಗಳು

1. ಮೀನು (ಸ್ವಜ್ಞಗೊಳಿಸಿ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ) : 1000 ಗ್ರಾಂ
2. ಕೆರುಳ್ಳಿ (ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿದ) : 500 ಗ್ರಾಂ
3. ಟೊಮೆಟೊ (ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿದ) : 250 ಗ್ರಾಂ
4. ತುಂಡಿ (ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಮತ್ತು ತುರಿದ) : 20 ಗ್ರಾಂ
5. ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ) : 15 ಗ್ರಾಂ
6. ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪ್ರಡಿ : 25 ಗ್ರಾಂ
7. ಅರಿಶಿನ ಪ್ರಡಿ : 3 ಗ್ರಾಂ
8. ಮೀನಿನ ಮಸಾಲಾ ಪ್ರಡಿ : 25 ಗ್ರಾಂ
9. ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ : 200 ಗ್ರಾಂ
10. ವಿನೆಗರ್ : 15 ಮಿಲಿ
11. ಉಪ್ಪು : 60 ಗ್ರಾಂ
12. ನೀರು : 750 ಮಿಲಿ

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ನುಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿದ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ತಿಳಿ-ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ನುಣ್ಣಗೆ ವಾಡಿದ ಟೊಮೆಟೋವನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹುರಿಯಬೇಕು.
- ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಹಸಿರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತಿಳಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಷ್ಪೇ ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಮೀನು ಮಸಾಲಾ, ಅರಿಶಿನ ಪ್ರಡಿ, ಮೆಣಸಿನ ಪ್ರಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಟೊಮೆಟೋ ಸೇರಿಸಿ.
- ಮೃದುವಾದ ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ವಿನೆಗರ್ ನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ನಂತರ ಮೀನಿನ ಮಸಾಲಾದೊಂದಿಗೆ ಲೇಪಿಸಬೇಕು.
- ನೀರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ, ಸಾರು ದಪ್ಪವಾಗುವವರೆಗೆ ಮತ್ತು ಮೀನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿವರೆಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕುದಿಸಿದರೆ ಮೀನಿನ ಸಾರು ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧವಾಗುವುದು.

ಮೀನಿನ ಕಟ್ಟಿಟ್‌ (Fish cutlet)

ಮೀನಿನ ಕಟ್ಟಿಟ್‌ನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ಮೂಲ ವಸ್ತುವೆಂದರೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನು ಅಥವಾ ಮೀನಿನ ಕೆಮ್ (ಮಾಂಸ ಬಿಡಿಸುವ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಯಾವುದೇ ಮೂಳೆಯಲ್ಲದ ಬೇಪ್ರದಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ).

ಬೇಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

1. ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ- 1000ಗ್ರಾಂ
2. ಉಪ್ಪು- 25 ಗ್ರಾಂ (ರುಚಿಗಾಗಿ)
3. ಎಣ್ಣೆ- 125 ಮಿ.ಲೀ
4. ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ- 15 ಗ್ರಾಂ
5. ಶುಂಠಿ- 25 ಗ್ರಾಂ
6. ಈರ್ಜ್‌- 250 ಗ್ರಾಂ
7. ಬೇಯಿಸಿದ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ- 500 ಗ್ರಾಂ
8. ಮೇಣಸಿನ ಪುಡಿ - 3 ಗ್ರಾಂ
9. ಲವಂಗದ ಪುಡಿ- 2 ಗ್ರಾಂ
10. ಚಕ್ಕೆ ಪುಡಿ-2 ಗ್ರಾಂ
11. ಅರಿಶಿಣ-2 ಗ್ರಾಂ
12. ಮೊಟ್ಟೆ-4
13. ಬ್ರೈಡ್ ಪುಡಿ- 200 ಗ್ರಾಂ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು 20 ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು ಅಥವಾ ಇಡೀ ಮೀನಾಗಿದ್ದರೆ ಅದರ ಹೊಟ್ಟೆ, ಕರಳು, ಕಿವಿರುಗಳನ್ನು ಬೇಪ್ರದಿಸಿ ನಂತರ 30 ನಿಮಿಷಗಳಷ್ಟು ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಿಸಿಯಬೇಕು
- ಚಮರ್, ಹರುಪೆ ಮತ್ತು ಮೂಳೆಗಳಿಂದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇಪ್ರದಿಸಬೇಕು.
- ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರ್ಜ್‌ಯನ್ನು ಕಂಡು ಬಣ್ಣ ತಿರುಗುವವರೆಗೆ ಬಾಣಲೀಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಬೇಕು.

- ಇದೇ ರೀತಿ ಬಾಣಲೀಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಈರುಳ್ಳ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಜಲಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ಇವನ್ನು ಮಾಂಸದ ಜೊತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ.
- ಬೇಯಿಸಿದ ಅಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೆಕ್ಕೆ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕಿವುಚಿ ಅದನ್ನು ಮಸಾಲೆಯೊಂದಿಗೆ (ಶಿಶಿಫಿ) ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.
- ಮೇಲಿನಂತೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ದುಂಡಗೆ ಚಪ್ಪಟೆ ಆಕಾರದ್ದು ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕದಡಿದ ಮೊಟ್ಟೆ ಲೋಫೆಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದನಂತರ ಭ್ರೇಡ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ಮೀನಿನ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟಾಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಾಮಿನಿಯಂ ಹಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಡೀಪ್ ಪ್ರೈಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ.
- ನಂತರ ಬೇಕಾದಾಗ ಇವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಇಟ್ಟು ಅವುಗಳ ಮೇಲಿನ ಮಂಜು ಅಥವಾ ಹಿಮು ಕರಗಿದ ನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆದು ತನ್ನಬಹುದು. ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮೀನಿನ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಕಡಿಮೆ ಬೇಲೆಯ ಮೀನುಗಳು

ಮೀನುಗಳ ಉರುಪೆ, ಕೆವಿರು, ರಕ್ಕೆ, ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯುವುದು

(ಮಾಂಸದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಮೂಳೆ ಇಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಖಾತರಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು)

ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಕಣಕ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು

ಅಲೂಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ರುಬ್ಬಿ ಕಣಕ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು

ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳ, ಬೇಳುಳ್ಳ, ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಣಕವನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ

ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ, ಅಲೂಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳ, ಬೇಳುಳ್ಳ, ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಣಕ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ

ಉಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲಮುಡಿ, ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, ಮಾನೋಸೋಡಿಯಂ ಗ್ಲೂಟಮೇಟ್, ಅಡಿಗೆ ಸೋಡ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಿ

ಕಣಕದಿಂದ ಅಂದಾಜು 25 ಗ್ರಾಂ ಶೊಕಡ ದುಂಡನೆಯ ಹಾಗು
ಚಪ್ಪಟೆ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ

ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಲೋಳಿಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ನಂತರ ಬ್ರೇಡ್
ಮಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಾಡಿಸಿ

ಪಾಲೀಧಿನ್ ಜೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಶೀಥಲಿಕರಣದಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು 120
ದಿನಗಳವರಗೆ ಇಟ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು

ಬಳಸುವ ಮುನ್ನ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು, ಬಿಸಿಬಿಸಿಯಾಗಿ ಸಾಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ
ಸೇವಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ



ಮೀನಿನ ಉಂಡೆ (Fish Balls)

ಮೀನಿನ ಉಂಡೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮೂರೆ, ಚಮ್ಚ ಮತ್ತು ಹುರುಪೆಗಳಿಂದ ಬೇರೆದಿಸಿ ಅರೆದ ಅಥವಾ ಕೊಚ್ಚಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ ಹಾಗೂ ಯಾವುದೇ ಪಿಕ್ಕ (ಇಚ್ಚಿಬಿ) ಪದಾರ್ಥ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೇಕಾಗಿರುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

1. ಕೊಚ್ಚಿದ ಮಾಂಸ
2. ಉಪ್ಪು
3. ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು
4. ಎಣ್ಣೆ
5. ಬ್ರೆಡ್ ಮುಡಿ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಕೊಚ್ಚಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಶೇ. 1ರಪ್ಪು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಶೇ. 5ರಪ್ಪು ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಮಂತಿ, ಬೆಳ್ಳಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ನಾದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- 2-3 ಸೆ.ಮೀ ಅಥವಾ 1 ಅಂಗುಲ (ಒಟಿಬಿ) ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಶೇ. 1ರಪ್ಪು ಪ್ರಮಾಣದ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 5-10 ನಿಮಿಂಘಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಬೇಕು.
- ಕುದಿಸಿದ ನಂತರ ಹೊರತೆಗೆದು ತಣ್ಣಾದ ಮೇಲೆ ಬ್ರೆಡ್ ಮುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಲಾಡಿಸಬೇಕು.
- ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ತಕ್ಕಣ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.
- ತಕ್ಕಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಬಳಸದಿದ್ದರೆ ಒಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕವರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಡೈಪ್ ಫ್ರೈಜರ್‌ನಲ್ಲಿ (ಅಜಿಟೆ ಜಿಡಿಜಿಜಿಡಜಡಿ) ಇಟ್ಟು ಬೇಕಾದಾಗ ಬಳಸಬಹುದು.
- ಮೀನಿನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಸಮುದ್ರ ಅಥವಾ ಸಿಹಿನೀರಿನ ಯಾವುದೇ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸದಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.
- ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇರೆದಿಸುವಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ತರಹದ ಜಿಕ್ಕ ಮೂರೆಗಳಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಮುಖ್ಯಗಳಾಗಲಿ ಇರದಂತೆ ಎಚ್ಚರ ವಹಿಸಬೇಕು.

ಮೀನಿನ ಸಂಡಿಗೆ (Fish wafers)

ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ದ್ವಿದಳಧಾನ್ಯದ ಹಿಟ್ಟುನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ದ್ರವರೂಪದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಬಳಕ್ಕೆಯ ಮೇಲೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಬಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಿಸಿ ಕರಿದ ತಿನಿಸುಗೆಗಳನ್ನು ರಾಷ್ಟ್ರದ ಎಲ್ಲಾ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಸಂಡಿಗೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ಸಂಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ. ಆದರೆ, ಇಂತಹ ಸಂಡಿಗೆಗಳನ್ನು ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದೆಂಬುದು ತುಂಬಾ ಕುಶಲತಾರಿ ಅಂಶ.

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

- ಸಂಸ್ಕೃತಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ- 1 ಕೆ.ಜಿ
- ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು-1 ಕೆ.ಜಿ
- ಮರಗೆಣಿನ ಪಿಪ್ಪು-1 ಕೆ.ಜಿ
- ಉಪ್ಪು- 25 ಗ್ರಾಂ
- ನೀರು- 1.75 ಲೀ

CONTENTS OF PACKET
(UNFRIED)



AFTER FRYING



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಸಂಸ್ಕೃತಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ 1ಲೀ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ರುಬ್ಬಿವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿರಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಹಿಟ್ಟು, ಮರಗೆಣಿನ ಪಿಪ್ಪು, ಉಪ್ಪು, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಿನ್ನು ಮಸಾಲೆ ಮಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅಂದಾಜು 1 ಗಂಟೆಯ ಸಮಯ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇರೆಸಿ.
- ಈ ದ್ರವವನ್ನು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಟ್ರೀಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ತೆಳುವಾಗಿ (1-2 ಮಿ.ಮೀಟರ್) ಹರಡಿ 3-5 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ನೀರನ ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
- ರೂಮಿನ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಿಗಾಗಲು ಬಿಡಿ.
- ತಣ್ಣಿಗಾದ ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಒಣಿಸುವ (dryer) ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಆದ್ದರಿಂತೆ ಶೇ. 10 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇರುವವರೆಗೆ ಒಣಿಸಿ.

- ಇವುಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಳಿಯಾಡದಂತೆ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.
- ವೃಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಗಳಿಯಾಡದಂತೆ ಹ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದರೆ ಈ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು 2 ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಇಡುಮಾಡು.
- ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು ಅನುಮತಿ ಇರುವ ವಿವಿಧ ಬಣ್ಣಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಮೀನಿನ ಸಂಡಿಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಬಹುದು.

ಮೀನಿನ ಸಂಡಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಮೀನುಗಳು

ಮೀನುಗಳ ಉರುಪೆ, ಕೆವಿರು, ರೆಕ್ಕೆ, ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಳೆಯುವುದು

ಮೀನಿನು ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇರೆಡಿಸುವುದು

ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಸುವುದು

ರುಬ್ಬಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಮರಗೆಣಸಿನ ಮಡಿ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಮಡಿ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹದ ಬರುವವರೆಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು

ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ತ್ರೇಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ತೆಳ್ಳಿಗೆ ಹರಡುವುದು

ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸಿದ ಯಂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಒಣಗಿಸುವುದು

ತೂಕದ ಅನುಸಾರ ಕಾಗದದ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ನಂತರ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸುವುದು

ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಕಾಟುನ್ ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸುವುದು. ಮುಂದಿನ ಉಪಯೋಗದ ತನಕ ಶೇಖರಿಸಿ ಇಡುವುದು ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಕಳುಯಿಸುವುದು

ಮೀನನ ಉಪಿನಕಾಯಿ (Fish pickles)

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳಿಳಿ, ಗಜ್ಜರಿ, ಆಗಲಕಾಯಿ, ಟೋಮಾಟೋ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಮೀನು ಅಥವಾ ಮಾಂಸ ಬಳಸಿ ಉಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುವುದು ಬಹಳಷ್ಟು ಜನರಿಗೆ ತೀಳಿದಿಲ್ಲ. ಇತ್ತೀಚೆನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನು, ಸೀಗಡಿ ಮತ್ತು ಮಾಂಸ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ವಿವಿಧ ಹೆಸರಿನ ಅನೇಕ ಕಂಪನಿಗಳ ಉಪಿನಕಾಯಿಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೀಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿವೆ ಮತ್ತು ತಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿವೆ.

ಚೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

- ಸಾಸಿವೆ- 10 ಗ್ರಾಂ
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ- 50 ಗ್ರಾಂ
- ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬೆಳ್ಳಿಳಿ- 200 ಗ್ರಾಂ
- ಕಾರದ ಮುಡಿ- 50 ಗ್ರಾಂ
- ಅರಿಶಿಣ ಮುಡಿ- 2ಗ್ರಾಂ
- ಎಳ್ಳಣ್ಣೆ- 200 ಗ್ರಾಂ
- ವಿನೆಗರ್ (Acetic acid -1.5 %)- 400 ಮಲೀ
- ಉಪ್ಪು- 50 ಗ್ರಾಂ
- ಮೆಣಸಿನ ಮುಡಿ- 25 ಗ್ರಾಂ
- ಸಕ್ಕರೆ- 10 ಗ್ರಾಂ
- ಎಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ಚಕ್ಕರು ಮುಡಿ- 15 ಗ್ರಾಂ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ತುಂಡು (1-2 ಅಂಗುಲ) ಮಾಡಿದ ಮೀನಿನ ತೂಕದ ಶೇ. 3ರಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಜೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ಅಂದಾಜು 2 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಿದರೆಕು.
- ನಂತರ ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿ ಇಟ್ಟುಹೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಸಾಸಿವೆ, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳಿಳಿ, ಶುಂಠಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿ ನಂತರ ಕಾರದಮುಡಿ, ಮೆಣಸಿನ ಮುಡಿ, ಅರಿಶಿಣ ಮುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ನಿಮಿಷ ಜಾಲಾಡಿಸಬೇಕು.

- ಇದನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ತೆಗೆದು ವೊದಲೇ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆದ ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಬೇಕು.
- ತಣ್ಣಾಗಾದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ವಿನಿಗರ್, ಚಕ್ಕೆ, ಲವಂಗ, ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ.
- ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅರಿಸಿದ ನೀರನ್ನು ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳು ಮುಳಿಗವರೆಗೆ ಹಾಕಬೇಕು.
- ನಂತರ ಉಷ್ಣನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಿಕರಿಸಿದ ಗಾಜನ ಬಾಟಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಆವ್ಸ್‌ಪ್ರೈಟ್‌ರೋಥ್ ಕ್ಯಾಪ್‌ನ್ನು ಬಳಸಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಉಷ್ಣನಕಾಯಿಯ ಮೇಲೆ ಸ್ಪ್ಲೂ ಎಣ್ಣೆ ಇರುವುದನ್ನು ಖಾತರಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಹಸ್ನೆರಡು ಮೈಕ್ರೋಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ದಪ್ಪ ಇರುವ ಎಲ್‌ಡಿ-ಹೆಚ್‌ಡಿ (ಬಾ-ಉಂಟ್) ಚೀಲಗಳನ್ನು ಸಹ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಶೇಖರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಮೀನಿನ ಉಷ್ಣನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಮೀನುಗಳು

ಮೀನುಗಳ ಉರುವೆ, ಕಿವಿರು, ರೆಕ್ಕೆ, ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯುವುದು

ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಅಂದಾಜು 1 ಅಂಗುಲ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು

ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು, ತೂಕ ಮಾಡಿ ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು
-40⁰ಅ ಶೀತಲೀಕರಣದಲ್ಲಿ ಇಡಿ

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಪ್ಲೂ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಕದಡಿದ ನಂತರ, ಕರಿಬೇವು,
ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳಿಳಿ ಕಣಕವನ್ನು ಹಾಕಿ ಜಾಲಾಡಿದ ನಂತರ
ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ
ಜಾಲಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ

ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ
ಅವುಗಳು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ

ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ಸ್ಪ್ಲೂ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿದ
ನಂತರ ವಿನೆಗರ್ ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ತಣ್ಣಾಗಾದ ಮೇಲೆ ಗಾಳಿಯಾಡದ
ಗಾಜನ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿಟ್ಟಿ ಬೇಕಾದಾಗ ಬಳಸಬಹುದು

ಸೀಗಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ (Prawn pickles)

ಸಮುದದ ಜಲಕರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಸೀಗಡಿ ಅಥವಾ ಶೆಟ್ಟಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಿಂದ ರಹ್ಯ ಮಾಡುವ ಸಮುದ್ರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಬೆಲೆ ಬಾಳುವ ಪದಾರ್ಥ ಇದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಸೀಗಡಿ ಅಥವಾ ಶೆಟ್ಟಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಬೇಡಿಕೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸೀಗಡಿ ಅಥವಾ ಶೆಟ್ಟಿಯ ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ತಾಜಾವಾಗಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ, ತೀರ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಸೀಗಡಿ ಅಥವಾ ಶೆಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅನೇಕ ಕಂಪನಿಗಳ ಸೀಗಡಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳು ತುಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿವೆ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿವೆ.



ಚೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

- ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಸೀಗಡಿ -1 ಕೆ.ಜಿ.
- ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ- 50 ಗ್ರಾಂ
- ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಶುಂಠಿ- 150 ಗ್ರಾಂ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ-200 ಗ್ರಾಂ
- ಕಾರದ ಮಡಿ- 35 ಗ್ರಾಂ
- ಅರಿಣಿ ಮಡಿ- 2ಗ್ರಾಂ
- ಎಳ್ಳುಳ್ಳಿ- 200 ಮಿಲೀ
- ವಿನೆಗರ್(ಒಳಿಜಣಬಿ ಜಿಫುಜ -1.5 %)- 300 ಮಿಲೀ
- ಲುಪ್ಪು- 60 ಗ್ರಾಂ
- ಸಕ್ಕರೆ- 05 ಗ್ರಾಂ

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಜಿಕ್ಕಾದಾಗಿ ತುಂಡು ಮಾಡಿದ ಸೀಗಡಿ ಅಥವಾ ಜಿಕ್ಕಾ ಗಾತ್ರದ ಅಪ್ಪೇನೂ ಬೆಲೆ ಬಾಳಕದಿರುವ ಸೀಗಡಿ ತೊಕದ ಶೇ. 3ರಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಜೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ಅಂಡಾಜು 1-2 ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಮೇಲಿನ ಸೀಗಡಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿ ತೆಗೆಯಬೇಕು.
- ಉಳಿದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಜಾಲಾಡಿಸಿ, ಇವು ಕಂಡು ಬಣ್ಣಿಕ್ಕೇ ತಿರುಗಿದ ಮೇಲೆ ಇವಕ್ಕೆ ಕಾರದಮಡಿ, ಅರಿಣಿ ಮಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ನಿಮಿಷ ಜಾಲಾಡಿಸಬೇಕು.

- ಇದನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ತೆಗೆದು, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆದ ಸೀಗಡಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಬೇಕು.
- ತಣ್ಣಾದ ಮೇಲೆ ಇವಕ್ಕೆ ವಿನೆಗರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಉಪಾಂಶ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ.
- ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿದ್ದರೆ, ಶೇ. 1ರಷ್ಟು ವಿನೆಗರ್ ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹದವಾಗಿಸಬೇಕು.
- ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಉಪಾಂಶಕಾಯಿಯನ್ನು ಕ್ರಿಮಿ ಶುದ್ಧಿಕರಿಸಿದ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಾಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅಮ್ಲ ಪ್ರತಿರೋಧ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಉಪಾಂಶಕಾಯಿಯ ಮೇಲೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ಎಣ್ಣೆ ಇರುವುದನ್ನು ಖಾತರಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಹನ್ನೆರಡು ಹೆಚ್ಚುಕ್ಕೆ ದಪ್ಪ ಇರುವ ಎಲೋಡಿ-ಹೆಚ್‌ಡಿ (ಎಆ-ಎಂಆ) ಚೀಲಗಳನ್ನು ಸಹ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಾಂಶಕಾಯಿಯನ್ನು ಶೇಖರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಸೀಗಡಿ ಉಪಾಂಶಕಾಯಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ನಿಗದಿತ ತೂಕದ ಸೀಗಡಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು

ಸೀಗಡಿಯ ತಲೆ ಮತ್ತು ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು

ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು, ತೂಕ ಮಾಡಿ ಸೀಗಡಿಯನ್ನು -40°A ಶೀತಲೀಕರಣದಲ್ಲಿ ಇಡಿ

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸೀಗಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ

ಸೀಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾದಾಗ ಅವುಗಳು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ

ಬಾಣಿಲೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಪಷ್ಟ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಹಾಕಿ ಕಡಿದಿದ ನಂತರ, ಕರಿಬೇವು, ಶುಂಠಿ, ಬೆಳ್ಳಳಿ ಕಣಕವನ್ನು ಹಾಕಿ ಜಾಲಾಡಿದ ನಂತರ ಸೀಗಡಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ

ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿಣ ಮಡಿ ಹಾಕಿ ಜಾಲಾಡಿಸಿದ ನಂತರ ವಿನೆಗರ್ ಹಾಕಿ 5 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ತಣ್ಣಾದ ಮೇಲೆ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಗಾಜಿನ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಶುಂಭಿಸಿಟ್ಟು ಬೇಕಾದಾಗ ಬಳಸಬಹುದು

ಮೀನಿನ ಸೂಪ್ ಪುಡಿ (Fish Soup Powder)

ವಿವಿಧ ಸೂಪ್‌ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪುಡಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ್ನೇ, ಕೊಬ್ಬಿ, ಜೀವಸತ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ವಿನಿಜಗಳನ್ನು ಹೇರಳವಾಗಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಸೂಪನ್ನು ಮಕ್ಕಳು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡವರು ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಸಹ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಭೆ-ಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪ್ ಬಳಕೆ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸೂಪ್ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಸಸ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ, ಮೀನನ್ನು ಬಳಸಿ ಸೂಪ್ ಪುಡಿ ತಯಾರಿಸುವುದು ತೀರ ಇತ್ತೀಚಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆ. ಆಧಿಕವಾಗಿ ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಮೀನಗಳಿಗೆ ಹೊಲ್ಯುವರ್ಥಕನೆ ಮಾಡಲು ಇದೊಂದು ಉತ್ತಮ ದಾರಿ. ಮೀನಿನ ಸೂಪ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಯಾವ ಮೀನಿನ್ನಿಂದರೂ ಮಾಡಬಹುದು. ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಮೀನಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸೂಪ್ ಪುಡಿಯು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ರಾಣಿಜನ್ಯ ಹೆಚ್ಚಿನ್ನೇ ಮತ್ತು ಇತರೇ ಹೊಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಚೇಕಾಗುವ ಶಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

- 1.ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ -750 ಗ್ರಾಂ
- 2.ಉಪ್ಪು- 170 ಗ್ರಾಂ
- 3.ಕೊಬ್ಬಿ- 125 ಗ್ರಾಂ
4. ಈರುಳ್ಳಿ- 750 ಗ್ರಾಂ
5. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು - 12 ಗ್ರಾಂ
6. ಫಿಷ್-250 ಗ್ರಾಂ
7. ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ- 100 ಗ್ರಾಂ
8. ಸಕ್ಕರೆ- 30 ಗ್ರಾಂ
9. ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ- 15 ಗ್ರಾಂ
10. ಅಸ್ಕಾರ್ಬಿಕ್ ಆಷ್-1.5 ಗ್ರಾಂ
11. ಕಾರ್ಬನ್ ಮಿಥ್ಯೆಲ್ ಸೆಲ್ಯೂಲೋಸ್- 3 ಗ್ರಾಂ
12. ಮಾನೋಸೋಡಿಯಂ ಗ್ಲೂಟ್ಮೇಟ್-10 ಗ್ರಾಂ



ತंयारಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಅಂದಾಜು 150 ಮಲೀ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರಸಿ ಜೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆಯಬೇಕು.
- ಎಚ್ಚಿದ ಈರುಳಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವರೆಗೆ ಜಾಲಾಡಿಸಿದನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೋಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಜೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ.
- ಬಲೆಯಿಂದ ತೆಣ್ಣಾದ ಮೇಲೆ, ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ಮೇಲಿನ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಅರೆದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ದಪ್ಪ ಸರಿ ಅಥವಾ ಕಣಕವಾಗುವವರೆಗೆ ಜೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆಯಬೇಕು.
- ಈ ಕಣಕ ಅಥವಾ ಸರಿಯನ್ನು ಅಲ್ವೋಮಿನಿಯಂ ಟ್ರೈಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ತೆಳುವಾಗಿ (1-2 ಮಿ.ಮೀಟರ್) ಹರಡಿ ಕೃತಕ ಒಣಿಗಿಸುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು 70⁰ಅ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಣಿಗಿಸಿ ನಂತರ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಬಳಸಬೇಕು.
- ಈ ರೀತಿ ಒಣಿಗಿದ ಕಣಕವನ್ನು ತುಂಬಾ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಅರೆಯುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆರಸಿ ಜೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು. ಈಗ ಸೂಪ್ ಪುಡಿ ಸಿದ್ಧ.
- ಸೂಪ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಶ್ರೀಮಿ ಶುದ್ಧಿಕರಿಸಿದ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಹನ್ನೆರಡು ಮೃಕ್ತಾನ್ಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ದಪ್ಪ ಇರುವ ಎಲ್‌ಡಿ-ಹೆಚ್‌ಡಿ (ಇಆ-ಱಾಆ) ಬೀಲಗಳನ್ನು ಸಹ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಶೇಖರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.
- ಸೂಪ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಪಾಲಿಧೀನ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಾಳೀಯಾಡದಂತೆ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಕು.
- ವ್ಯಜಾನಿಕವಾಗಿ ಪಾಲಿಧೀನ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬೀಲದಲ್ಲಿ ಸೂಪ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಪ್ರೂಪ್ ಮಾಡಿದರೆ ಈ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು 1 ವರ್ಷ ಕೆಡದಂತೆ ಇಡಬಹುದು.

ಮೀನಿನ ಸೂಪ್ ಪುಡಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಯ ಮೀನುಗಳು

ಮೀನುಗಳ ಉರುಪೆ, ಕೆವಿರು, ರೆಕ್ಕೆ, ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಜೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯುವುದು

ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇಯಿಸುವುದು

ಕೆರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ
ಜಾಲಾಡಿಸಿ ಇಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವುದು

ಬೇಯಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಜಾಲಾಡಿಸಿದ
ಕೆರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಇತರೇ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು
ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ಅರೆಯುವುದು

ಟ್ರೈಗಳಲ್ಲಿ ತೆಳ್ಳಿಗೆ ಹರಡುವುದು

ಒಣಗಿಸುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಗಾಳಿ ಹಾಯಿಸಿ ಒಣಗಿಸಿವುದು

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದನಂತರ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿಯ ಜೊತೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡುವುದು

ಜರಡಿ ಹಿಡಿಯುವುದು

ತೂಕ ಮಾಡಿ ಪಾಲಿಧಿನ್ನು ಬ್ಯಾಗ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ನಂತರ ಮುದ್ರಿತ
ಕಾಗದದ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬುವುದು

ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಕಾಟ್ಟಿನ್ನು ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸುವುದು



ಸೀಗಡಿ ಚಟ್ಟಿ ಪುಡಿ (Prawn Chutney powder)

- * ಒಣ ಸೀಗಡಿ: ೨೦ದು ಸೆಣ್ಣ ಕಪ್
- * ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ: ೨೦ದು ಸೆಣ್ಣ ಕಪ್
- * ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ: ೦೫
- * ಈರುಳ್ಳಿ: ೧-೨
- * ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ : ೦೧
- * ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳು : ೨ ಜಿಗುರು
- * ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು : ಚಿಕ್ಕ ಜೆಂಡಿನ ಗಾತ್ರ
- * ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ: ೧/೪ ಟೀಸ್ಪೂನ್
- * ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು
- * ತೈಲ: ೩-೪ ಚಮಚ



ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

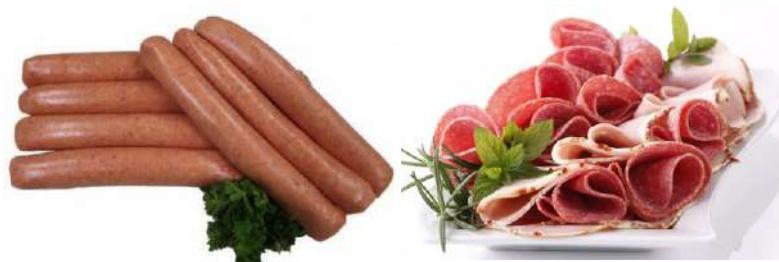
- ಒಣ ಸೀಗಡಿಯನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಸ್ವಷ್ಟಗೊಳಿಸಿ ಮತ್ತು ತೊಳೆಯಿರಿ ಮತ್ತು ಒಣಗಿಸಿ.
- ೧/೪ ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ ನಿಧಾನ ಜ್ಞಾಲೆಯ ಮೇಲೆ ತವಾದಲ್ಲಿ ೨೦ದೆರಡು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಅದನ್ನು ಜೆನ್ನಾಗಿ ಸುವಾಸನೆ ನೀಡುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದನ್ನು ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇರಿಸಿ.
- ೨೦ದು ಪ್ಯಾನ್ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ೧ ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಕೆಲವು ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳು, ೨ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ. ಈರುಳ್ಳಿ ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ಈ ಎಲ್ಲಾ ಹುರಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒರಟಾದ ಪೇಸ್ಪು ಆಗಿ ಒಣಗಿಸಿ. (ಮಿಕ್ಸರ್ ಜಾರ್ ಚಲಿಸುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಕೇವಲ ೨ ಟೀಸ್ಪೂನ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ).
- ೨ ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಷ್ಪೇ ಮಾಡಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತಿಳಿಗೊಳಿಸಿ ಬೋನ್ ಆಗುವವರೆಗೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಹುಣಸೆಹಣ್ಣಿನ ಪೇಸ್ಪು ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಪು ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಹುರಿದ ಸೀಗಡಿಯನ್ನು ಜೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಎಲ್ಲಾ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹುರಿಯಿರಿ.

ಮೀನಿನ ಕಣಕ ಪದಾರ್ಥಗಳು (Fish paste products)

ಮೀನಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮೂಡಿಗ್ಳಿಂದ ಬೇರೆಡಿಸಿದ ನಂತರ ಮಾಂಸವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಇಡಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಮಸಾಲೆ ಸಾಮಾನು, ಬಣ್ಣ, ಫಿಷ್, ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಪದಾರ್ಥ ಹಾಗು ಯಾವುದೇ ರಕ್ಕಕ ವಸ್ತುವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಮೀನಿನ ಕಣಕ ಪದಾರ್ಥ ಎಂದು ಕರೆಯಬಹುದು. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಮೀನಿನ ಕಣಕವು ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮೂಲ ಪದಾರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಮೀನಿನ ಸಾಸೇಜ್, ಮೀನಿನ ಹ್ಯಾಮ್, ಮೀನಿನ ಉಂಡೆ, ಮೀನಿನ ಕೇಸ್ ಮತ್ತು ಕಾಮಬೋಕೊ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಮೀನಿನ ಕಣಕದಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಸಾಸೇಜ್ ಮತ್ತು ಹ್ಯಾಮ್‌ಗಳು ವಿಶ್ವದಾದ್ಯಂತ ತುಂಬಾ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿವೆ. ಮೀನಿನ ಕಣಕವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಮೀನಿನ ಮತ್ತು ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಲು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು (ಅಂದಾಜು 3 ಕೆ.ಜಿ. ಕಣಕ ತಯಾರಿಸಲು)

ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು	ಕಣಕದ ಶೇಕಡವಾರು	3 ಕೆ.ಜಿ. ಕಣಕ
ರುಬ್ಬಿದ ಮೀನಿನ ಮಾಂಸ	70	2.1 ಕೆ.ಜಿ.
ಉಪ್ಪು	2	60 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	1	30 ಗ್ರಾಂ
ಸೋಡಿಯಂ ಟ್ರೆಿಪ್ ಪಾಲ್ ಪಾಸ್ಟೆಂ	0.2	6 ಗ್ರಾಂ
ಮಾಸೇಲ್ ಸೋಡಿಯಂ ಗ್ಲೂಟಮೇಚ್	0.2	6 ಗ್ರಾಂ
ಕೊಣಕ್ಯಾಷಿಯಂ ಸಾರೆಕ್ಷ್	0.2	6 ಗ್ರಾಂ
ಹಸಿಮೆನಿಸಿನಕಾಯಿ	0.4	12 ಗ್ರಾಂ
ಕೊತ್ತಂಬರಿ	0.4	12 ಗ್ರಾಂ
ಕಾಳು ಹೊಸು	0.2	6 ಗ್ರಾಂ
ಬಣ್ಣ - ಪೋನ್ಯಿಯು 4-3% ಕಾರ್ಬೋಎಸಿನ್ 2%	0.15	4.5 ಮಿಲಿ
ಫಿಷ್	9	270 ಗ್ರಾಂ
ವಿನ್	5	150 ಮಿಲಿ
ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಮಂಜುಗಡ್ಡೆ/ತಣ್ಣನೆ ನೀರು	10	300 ಮಿಲಿ



ಮೀನಿನ ಕಣಕ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಬೇಕಾದ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳು

ತಾಜ ಅಥವಾ ಫ್ರೈಕರಿಸಿದ ಮೀನು

ಫ್ರೈಕರಿಸಿದ ಮೀನಾಗಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ದ್ರವೀಕರಿಸುವುದು

ಮೀನುಗಳ ಉರುಪೆ, ಕೆವರು, ರೆಕ್ಕೆ, ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯುವುದು

ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇರೆಡಿಸುವ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಮೀನಿನ
ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇರೆಡಿಸುವುದು

ಬೇರೆಡಿಸಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ನುಳ್ಳಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಸುವುದು

ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಬಣ್ಣ, ರಕ್ಕಕ ವಸ್ತು, ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ
ಪದಾರ್ಥ, ಖಿಡ್ಕ, ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ನೀರನ್ನು ಬೋಲ್ ಚೋಪರ್‌ನಲ್ಲಿ
ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಕಣಕವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬೇಕು

ಕಣಕವನ್ನು ತುಂಬಿವ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಬೇಕು

ಕಣಕವನ್ನು ಕೃತಕ ಅಥವಾ ಸ್ನೇಸಿಗ್ರಿಕ ಕೇಸಿಂಗ್‌ಗಳಲ್ಲಿ
ಯಂತ್ರದ ಸಹಾಯದಿಂದ ತುಂಬಬೇಕು

ಕೃತಕ ಕೇಸಿಂಗ್ ಬಳಸಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ದಾರದಿಂದ ಕಟ್ಟಬೇಕು/
ಸ್ನೇಸಿಗ್ರಿಕ ಕೇಸಿಂಗ್ ಬಳಸಿದ್ದರೆ ಅದರ ತುದಿಯಿಂದ ಗಂಟು ಹಾಕಬೇಕು

ಕೇಸಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿದ ಕಣಕವನ್ನು ನೀರಿನ ತೊಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ
88°ಚ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ 45 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು

15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಇವುಗಳನ್ನು 5-8° ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಗಾಗಿಸಿ ನಂತರ
1 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯಿವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ (100 0ಜ) ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು,
ಗಾಳಿ ಬೀಸುವ ಯಂತ್ರದ ಕೆಳಗಿಟ್ಟು ಒಂಗಿಸಿ

ಶೀತಲೀಕರಣದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿದ ಕಣಕವನ್ನು ಮುಂದೆ
ಯಾವಂಗಾಲಾದರೂ ಬೇಕಾದ ತಿಂಡಿ ತಯಾರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು

ಒಣ ಮೀನು (Dried fish)

ಜೋಪಾಸನೆ ಮತ್ತು ಪೋಲ್ಯುಪಧ್ರಾನೆಗೆ ICAR-CIFT, Cochin
ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿರುವ ಪರಿಸರ ಸೇಂಟಿ ಮೀನು ಒಣಗಿಸುವ ಸೌರ ಯಂತ್ರಗಳ ಬಳಕೆ

ಒಣಗಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಮೀನಿನಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನಾಂಶವನ್ನು ತೆಗೆದು, ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣ ಜೀವಿಗಳ ಶ್ರೀಯಿಯನ್ನು, ಕಿಣ್ಣಗಳ ಚಟುವಟಿಕೆ ಮತ್ತು ಹೊಜ್ಜಿನ ರಾಸಾಯನಿಕ ಉತ್ಪರ್ವಣವನ್ನು (chemical oxidation) ಸ್ಥಗಿತಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ 20 ರಿಂದ 30 ರಷ್ಟು ಒಣಗಿಸಲು ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಸ್ಥಳೀಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ, ವಿದೇಶಗಳ ರಷ್ಟಿಗೆ ವಿನಿಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ತರೆದ ವಾತಾವರಣದ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಮೀನು ಮತ್ತು ಮೀನಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹವಾಮಾನದ ಸ್ಥಿರತ್ವ, ಧೂಳು, ಮಳೆ, ಕ್ರಿಮಿಕೆಂಪಗಳು ಹಾಗೂ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣಜೀವಿಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಕಡಿಮೆ ವಿಚಿನ, ಇಂಥನ ದಕ್ಕತೆ ಮತ್ತು ಪರಿಸರ ಸೇಂಟಿ ಡ್ರೈಯರ್ಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ.



ವಿದ್ಯುತ್ಕೂಕೆ ಅಳವಡಿಕೆಯ ಸೌರ ಟ್ರೇ ಡ್ರೈಯರ್ (Solar Tray Drier with Electrical backup)

ಸೌರ ಶಕ್ತಿ ಬಳಸಿ ಮೀನನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ಈ ಡ್ರೈಯರ್ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ, ಮಸಾಲೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಶ್ರೀಯಿಯನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಲು ಹೆಚ್ಚುವರಿ ತಾಪನೆಗಾಗಿ ಬಿಸಿಮಾಡುವ /ಕಾಯಿಸುವ ಮೂಲವನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಸೌರ ಶಕ್ತಿಯ ದ್ರಯ್ಯರಾಗಳಲ್ಲಿ ಸೌರಶಕ್ತಿ ಸಂಗ್ರಹಕ್ಕಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆ , ಮೀನನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಟ್ರೈಗಳು, ಬಿಸಿಗಳಿಯನ್ನು ನೀಡುವ ಬ್ಯೂಲೋಯರ್, ಒಣಗಿಸುವ ಕೊಡಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. 20 ಕೆ.ಬಿ. ಮೀನನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿರುವ ಈ ದ್ರಯ್ಯರಾಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಷ್ಟ್ ತೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಒಣಗಿಸುವ ಕೊಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿರುವ ವಿದ್ಯುತ್ಪಾತ್ತಿ ಸೂರಾಳಿಯಿಂದ ಉದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಡುಗೆ ಅನಿಲ ಶಿಲಿಂಧರ್ ಅಳವಡಿಕೆಯ ಸೌರ ಟ್ರೈ ದ್ರಯ್ಯರ್ (Solar Tray Drier with LPG backup)

40 ಕೆಜಿ ಮೀನನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿರುವ ಈ ದ್ರಯ್ಯರಾಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಅನಿಲವನ್ನು ಬಳಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಉದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪರಿಸರ ಸ್ವೇಧಿ ಅನಿಲದಿಂದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಸೌರಶಕ್ತಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಮೀನನ್ನು ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ದ್ರಯ್ಯರಾಗಳಲ್ಲಿ ಸೌರಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮೀನನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮೋಡಕವಿದ ವಾತಾವರಣ/ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸೌರ ಕಿರಣಗಳು ಸಾಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ಹಿಂಗಿರುವಾಗ ಶಾಖಿಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಅಡಿಗೆ ಅನಿಲವನ್ನು ಪಯೋಯಿಸಬಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ವಿದ್ಯುತ್ಪಾತ್ತಿ ಅಳವಡಿಕೆಯ ಸೌರ ಕ್ವಾಬಿನೆಟ್ ದ್ರಯ್ಯರ್ (Solar cabinet drier with Electrical backup)

ಕ್ವಾಬಿನೆಟ್ ದ್ರಯ್ಯರಾಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನು ಒಣಗಿಸಲು ನಾಲ್ಕು ಕೋಟೆಗಳಿಷ್ಟು ಪ್ರತೀ ಕೋಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂಬತ್ತು ಟ್ರೈ/ತಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. 40 ಕೆ.ಜಿ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕ್ವಾಬಿನೆಟ್ ದ್ರಯ್ಯರ್, ಸೌರಶಕ್ತಿಯಿಂದ ಸಂಗ್ರಹವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಗಾಳಿಯ ಮುಖಾಂತರ ಕೊಡಿಯಲ್ಲಿ ರವಾನಿಸುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನಕ್ಕಾಗಿ ವಿದ್ಯುತ್ಪಾತ್ತಿಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಳೆ ಹಾಗೂ ಮೋಡಕವಿದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಕೊಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿರೀಕ್ಷಿತ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಸೌರಶಕ್ತಿ ಪೂರ್ವಕ ವಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದಾಗ ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತವಾಗಿ ವಿದ್ಯುತ್ಪಾತ್ತಿಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಒಣಗಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಬಹುದು.

ಕಡಿಮೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ವಿದ್ಯುತ್ತಳೆ ಅಳವಡಿಕೆಯ ಸೌರ ಕ್ಷಾಬಿನೆಟ್ ಡ್ರೈಯರ್

(Cabinet drier with less capacity)

ಕಡಿಮೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಕ್ಷಾಬಿನೆಟ್ ಡ್ರೈಯರ್ ನಲ್ಲಿ 5 ಕೆ ಜಿ ಮೀನಸ್ನ್ಯಾಂಕ್ ಒಣಗಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಡ್ರೈಯರ್ ನ ತಳಭಾಗ ಬೋಕಟ್ಟಾಗಿದ್ದು, ಒಣಗಿಸುವ ಕೊಂಡಿ, ತಾಪಮಾನ ನಿರ್ವಾಹಕ, ಬಿಸಿ ಗಾಳಿಯ ಒಳ ಹಾಗೂ ಹೊರ ಹರಿವು ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಮುಚ್ಚಿದ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ನಿಯಂತ್ರಿತ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಮೀನಸ್ನ್ಯಾಂಕ್ ಒಣಗಿಸಲು ಇದು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಇನ್ಫ್ರಾರೆಡ್ ವಿಕರಣದ ಮೀನಿನ ಡ್ರೈಯರ್ (Infrared drier)

ಈ ಡ್ರೈಯರ್ 5 ಕೆ ಜಿ ಯಷ್ಟು ಮೀನಸ್ನ್ಯಾಂಕ್ ಒಣಗಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಇದರಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಕೋಣೆ, ಟ್ರೇಗಳು, ಇನ್ಫ್ರಾ ಕೆಂಪು ವಿಕರಣದ ದೀಪಗಳು, ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಣ ಫಱಕ ಮತ್ತು ಅಳ್ಳಿಯ ಹರಿವಿನ ಘ್ರಾನ್ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಮೀನು, ಸೀಗಡಿ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಮೀನಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಈ ಡ್ರೈಯರ್ ನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ ಹಾಗೂ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.



