

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ



ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ

ಏಪ್ರಿಲ್ 2026

₹ 40

Cashew Apple Juice

Sip for free



ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತಿದೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು

ಎದ್ದೇಳು ಭಾರತ

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 38

ಸಂಚಿಕೆ 4



ಎಪ್ರಿಲ್
2026

ಸಂಪಾದಕ-ಪ್ರಕಾಶಕ : ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ
ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಸಂಪಾದಕ : ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ
ಸಹಾಯಕ ಸಂಪಾದಕ : ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:
ಶಂಕರ್ ಸಾರಡ್ಡೆ
ಡಾ.ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್.ಭಟ್
ಕೆನಿಲ ಅಶೋಕ್

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

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಫಾರ್ಮ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ (೦)

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ಎಸ್ಸಾರ್

ಮುದ್ರಣ : ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೊಸೆಸ್ ಎಂಡ್
ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು

ಸ್ಟಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ



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

ಚಂದಾ:

₹ 450 (ವಾರ್ಷಿಕ), ₹ 1,350 (ತ್ರೈವಾರ್ಷಿಕ)
₹ 2,200 (ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ)

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಅಂಚೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ನಂ. 29
ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಎಳ್ಳುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು-574 201
(08251) 231 240, 94833 65791
80731 40917 (ವಾಟ್ಸಪ್)
adikepatrike@gmail.com

www.adikepatrike.com

https://www.facebook.com/adikepatrike

https://www.instagram.com/adikepatrike

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಡಜನುಗಟ್ಟಲೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತ್ರಿಶೂರು
ಮತ್ತು ಪುತ್ತೂರಲ್ಲ ಉದ್ಯಮಿಗಳ ವೃತ್ತಿಪರ ಸ್ಪರ್ಶಕ್ಕೆ ಕಾಯುತ್ತಿವೆ.

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

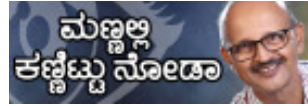


05

ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತಿದೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು

ವದ್ದೇಳು
ಭಾರತ

• ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ



ಎಲೆ ಚುಕ್ಕೆ ಕಾಯಿಲೆ ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ
ಬರುವ ಕೆಲವು ಶಿಲೀಂಧ್ರಜನ್ಯ
ಕಾಯಿಲೆಗಳ ಹಾಗೆಯೇ. ಸಿಂಪಡಣಿ
ಎನ್ನುವುದು ನಾವು ಹೆಚ್ಚುವ
ಮುಲಾಮಿನಂತೆ.

ಎಲೆಚುಕ್ಕೆ ರೋಗ :

ಸಿಂಪಡಣಿಯೊಂದೇ ಸಾಲದು

16

- ಪಡಾರು

ಹಣ್ಣುಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ
ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ
ಕಂಪನಿಯೊಂದರ ಮಾಹಿತಿ



'ಕೊಂಕಣ್' ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ಹಣ್ಣುಗಳ
ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸುವ 'ಗೋವನ್ ಫೆಸ್ಟ್'

20

- ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ

* ಮಾರ್ಚ್‌ನಿ 03 * ಮನದಾಳದಿಂದ 04
* ಬೇಲದ ಜ್ಯಾಮ್ 21 * ಹೊಸಫಲ 21



ಚಿತ್ರ : ಕಿರಣ್ ಕಾಮರಾಜ್

ಗೇರು ಕೃಷಿ ಪ್ರದೇಶದ ಕೃಷಿಕರ ಕೂಟ, ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘ ಅಥವಾ ಸೋಡದ ಅಂಗಡಿಯವರು
- ಬೇರೆಬೇರೆ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಅಥವಾ ಮಂದರಸ (ಸಿರಪ್) ತಯಾರಿಸಿ
ಮಾರಲು ದೊಡ್ಡ ಬಂಡವಾಳ ಬೇಡ. ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅಕಾಲಕ್ಕಾಗಿ ದಾಸ್ತಾನಿಡುವ
ವಿಧಾನಗಳೂ ಲಭ್ಯ. (ವಿವರಗಳಿಗೆ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ ಓದಿ)

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಹೊಸಹೊಸ ಮಾಹಿತಿಗಳು ನಮ್ಮ ಪ್ರಯತ್ನಕ್ಕನುಸಾರ ಸಿಗುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಿವೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಬ್ರಿಯುಲಿನಿಂದ ಬರತೊಡಗಿದ ಅತ್ಯಮೂಲ್ಯ ಮಾಹಿತಿ ನಮ್ಮ ಭಾಗ್ಯವೇ ಸರಿ. ಈ ವರೆಗೆ ನಾವು ಭಾರತೀಯರು ತಿಳಿಯದಿರುವ ಹತ್ತಾರು ವಿವರಗಳು ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ನಮ್ಮದಾಗಿವೆ.

ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಸಿಗದೆ ಉಳಿದ ಕೆಲವು ಲೇಖನಗಳಿದ್ದುವು. ಗೇರು ರಸ ಬಳಸಿ ಮಾಡುವ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಿಗಳದು ಅದರಲ್ಲೊಂದು. ಅದು ಮತ್ತು ಬ್ರಿಯುಲಿನ ಮಾಹಿತಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಈ ಬಾರಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬಡಿಸೋಣ ಅಂತಿದ್ದೆವು.

ಆದರೆ ಈ ನಡುವೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ವಿಚಾರಗಳು ನಮ್ಮ ಅವಗಾಹನೆಗೆ ಬಂದುವು. ಅದರಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದುದು - ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಅಷ್ಟು ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ವಾಸ್ತವವಲ್ಲ ಎನ್ನುವುದು. ಎರಡನೆಯದು ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿ ಒತ್ತಿ ಹೇಳಬೇಕಾದ ವಸ್ತುತಿಗಳನ್ನು ಹೇಳಿ ಹೊಸಬರನ್ನು ಪ್ರೇರೇಪಿಸುವ ಅಗತ್ಯ ಇದೆ. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಈ ವರೆಗಿನ ಯತ್ನಗಳಿಂದಾಗಿ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಮತ್ತೆ ಅದೇ ಶೋಚನೀಯವನ್ನೇ ಮರಳುವುದು ನಿಸ್ಸಂಶಯ ಅನಿಸಿತು.

ಮತ್ತೆ ಈ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಒಳ್ಳೆ ವಿಶ್ವಾಸ ಹೊಂದಿರುವವರನ್ನೇ ಹುಡುಕಿ ಮಾತಾಡಿಸಿದೆವು. ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸ

ಲಾಗದ ಹೊಸ - ಹಳೆ ಉದ್ಯಮಿಗಳ ಅಂತರಾಳ ತಿಳಿಯುವ ಯತ್ನ ಮಾಡಿದೆವು. ಈ ನಡುವೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ಯುವ ಉದ್ಯಮಿ ಗಿರೀಶ್ ಬೇರಾರೂ ಮಾಡಿರದ ಮುಂದಾಲೋಚನೆಯ ಕೆಲಸ - ವಾಣಿಜ್ಯೋದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಗೇಹ ಪಲ್ಪ ತಯಾರಿ - ಮಾಡಿದ್ದು ದೊಡ್ಡ ಸೈರ್ಕಿಯ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಅವರು ಯಾರೂ ಕೇಳಲಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಬೇಸರದಿಂದ ಅದನ್ನು ಎಸೆದರೂ ಮುಂದಿನ ಪಯಣಕ್ಕೆ ಅವರ ಕೊಡುಗೆ ದೊಡ್ಡದು.

ಆಸಕ್ತಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ, ಪ್ರೇರೇಪಣೆಗಳ ಬೆಂಬಲ

ನಮ್ಮ ಈ ವರೆಗಿನ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಮದನಪಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ವೈರಾಗ್ ಕಡೆಯ ಇನ್ನಿಬ್ಬರು ಉದ್ಯಮಿಗಳು ಗೇಹ ಪಲ್ಪ ಟ್ರಯಲ್ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ ಅಥವಾ ಅದರ ತೀವ್ರ ಮಂತ್ರಾಲೋಚನೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬ ಸುಳಿವು ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಹುಡುಕುತ್ತಲೇ ಇದ್ದೇವೆ.

ತಿಳಿದು ಬಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಹೊಸ ಬೆಳವಣಿಗೆಯೆಂದರೆ ಸಣ್ಣ ರೀತಿಯಲ್ಲಾದರೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ಆಗಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ ಎನ್ನುವುದು. ಈಗಾಗಲೇ ಕೇರಳದ ಮಣ್ಣಾರ್ ಕಾಡ್ ಪಿಸಿಕೆಯ ಸೆಂಟರಿನಲ್ಲಿದ್ದು ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಎಚ್ಚರದಿಂದ ಆಯ್ದು ಕೊಯ್ದು ಹ್ಯಾಂಡಲ್ ಮಾಡಿದರೆ ಎರಡು ದಿನ ಕಾಲ ಹಣ್ಣನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮುಂಬಯಿಯ



ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞ ಡಾ. ರಾಜ್ ಕುವಾರ್ ದಾಗಡ್‌ಖೇರ್. ವಿಷಯದ ಬುಟ್ಟಿ ತುಂಬುತ್ತಾ ಹೋದ ಕಾರಣ ಈ ಬಾರಿಯೂ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಿಯ ಸಹಲೇಖನ ಹೊರಗೇ ಉಳಿಯಿತು.

ಎಲೆಚುಕ್ಕಿಯ ರೋಗದ ವ್ಯಾಪಕತೆಯ ಹಿಂದೆ ಕೃಷಿಕರು ತಿಳಿದಿರಬೇಕಾದ ಹತ್ತಾರು ವಿಚಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಎಂದಿನಂತೆ ಪಡಾರು ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. 'ಜೋಲ್' ನಾಶಕಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಎಚ್ಚರ ಬೇಕು ಎಂದೂ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮಾಹಿತಿಯ ಕೊರತೆ, ಪರಸ್ಪರ ಸಂವಹನ ಮತ್ತು ಪರಿಚಯದ ಕೊರತೆ, ಸರಕಾರ ಇಲಾಖೆಗಳ ಬೆಂಬಲ, ಆದ್ಯತೆಗಳ ಕೊರತೆ ಈಗ ಗೇಹಮೌದ ಎದುರಿಗಿರುವ ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲುಗಳು. ಎಲ್ಲ ರಂಗದ ಆಸಕ್ತರು ಕೈ ಜೋಡಿಸಿ ಒಂದಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುತ್ತಾ ಮುನ್ನಡೆಯುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವಲ್ಲ. ಕಷ್ಟಸಾಧ್ಯ. ಆಸಕ್ತಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯದು ಮಾಹಿತಿ, ಪ್ರೇರೇಪಣೆಗಳ ಬೆಂಬಲ.

(ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರೆ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.)

ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗಾಗಿ ಕಾಯುತ್ತಿರುವ ಗೇರುಹಣ್ಣು



ಭವಿಷ್ಯಕ್ಕೊಂದು ಕನ್ನಡಿ



ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಅದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯೇ ಬರಬೇಕಾಯಿತು!

ಇದೇನೂ ಉತ್ತೇಜ್ಜೆಯಲ್ಲ. ಕೆಲವು ವರುಷಗಳ ಹಿಂದೆಲ್ಲಾ ಹಳ್ಳಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೊಮ್ಮೆ ಇಣುಕಿದರೆ ಸಾಕು, ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಅಮಲು ಪಾನೀಯವನ್ನು ಗುಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಅಡ್ಡೆಗಳು ಪಾನಪ್ರಿಯರಿಗೆ ಪರಿಚಿತ. ಈಗಲೂ ಬಹುತೇಕರಿಗೆ ಈ ಪಾನೀಯವೆಂದರೆ ಇಷ್ಟ ಕೂಡಾ!

ನಮ್ಮ ನಡುವೆ ಕೆಲವು ಕೃಷಿ ಹಿನ್ನೆಲೆಯ ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯ ಉದ್ಯಮಿಗಳು ತಂತಮ್ಮ ಮಿತಿಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಯಶಸ್ಸಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಅಪ ಓದಿನಿಂದ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಅಪಾರ ಸಾಧ್ಯತೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಯಿತು. ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಫಾರ್ಮುಲಾ ರೆಡಿಯಾಗುತ್ತಿರುವುದು ಸಂತೋಷದ ವಿಚಾರ.

ಪ್ರಭಾಕರ ರಾವ್

ಉಪ್ಪಳ

ಶ್ರೀಹರಿ

ಮುಡಿಪು

ಉತ್ತಮ ಮುಖಚಿತ್ರ

ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಮುಖ ಪುಟ ಅತ್ಯಾಕರ್ಷಕ. ಅದನ್ನು ವಿನ್ಯಾಸಿಸಿದ ಕಲಾವಿದರಿಗೆ ಅಭಿನಂದನೆಗಳು. ಒಳಗಿನ ಹೂರಣವನ್ನು ಚಿತ್ರವೇ ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ.

ಪ್ರಭಾಕರ ಕೆ.

ಮಂಗಳೂರು

ರೆಡ್ ರೋಸ್ ಮತ್ತು ಮೋಹಿನಿ ಹರಿವೆಗಳು ರೋಗ, ಕೀಟಬಾಧೆ ರಹಿತವಾಗಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಬಹುತೇಕರು ಹರಿವೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಸೋಲುವ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ವಿಷ್ಣುರಾಜ್ ಅವರ ಕೃಷಿ ವಿಧಾನ ಅಧ್ಯಯನ ಯೋಗ್ಯ.

ಸ್ಮಿತಾ ವಾಸುದೇವ

ಉಡುಪಿ

ಓದುಗರ ಗಮನಕ್ಕೆ

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

ನಾವು ಭಾರತೀಯರು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಅಂದಾಜು 6000 ಕೋಟಿ ರೂ. ಮೌಲ್ಯದ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಎಸೆಯುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇದರ ಒಂದು ಶೇಕಡಾವನ್ನೂ ನಾವು ಆದಾಯ ಗಳಿಕೆಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿಲ್ಲ.

ಬ್ರೆಡ್ಲಿ 20ರಿಂದ 25 ಶೇಕಡಾ ವಾಣಿಜ್ಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದೆ. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತೊಡಗಿ ಜ್ಯೂಸಿನ ವರೆಗೂ ಹಲವು ದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಆಹಾರದ ಪೋಲು ಸಮಾಜದ್ರೋಹ ತಾನೇ. ನಾವು ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪೋಲು ಎಂಥ ಕ್ರಿಮಿನಲ್ ವೇಸ್ಟ್, ಆಲೋಚಿಸಿ. ಜಗತ್ತಿನ ಗೇರುಬೀಜ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡನೆಯ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ನಾಚಿಕೆ ಆಗಬೇಡವೇ? ಆದರೆ ಯಾರಿಗೂ ಆದಂತಿಲ್ಲ!

ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಿವೆ, ಸಮ್ಮೇಳನಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇವೆ. ತ್ರಿಶೂರಿನ ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಮತ್ತು ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದಲ್ಲಿ ದಶಕಗಳಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತಯಾರಾಗಿ ಅಲ್ಲೇ ನಿಂತಿವೆ. ಒಂದಿನಿತೂ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿಲ್ಲ!

ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಸಬ್ಸಿಡಿ ಇವೆರಡಿದ್ದರೆ ಪ್ರಗತಿ ತಾನಾಗಿಯೇ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಸರಕಾರಿ ವಲಯದಲ್ಲಿದೆ. ಅವರದನ್ನು ಸಮಾಜದ, ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಿಂದ ನೋಡುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬಹುದಾದ ಕ್ಷೇತ್ರದ 'ನೈಜ ಕೆಲಸಗಾರ'ನ (ಡೂವರ್) ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಹೇಗಿದೆ, ಅದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವೇ, ಬದಲಾವಣೆ ಏನಾದರೂ ಬೇಕೇ ಎಂದು ತಿಳಿಯುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು ಶೋಷಿಸಾಗಿ ಉಳಿಯುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ (ಗೇಹಮೌ) ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರೂ ಹೇಳುವ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಮೂರು. ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲೇ ಹುಳಿ ಬಂದು ಹಾಳಾಗುವ ವಸ್ತು, ಅರಿವು ತೀರಾ ಇಲ್ಲ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಒಲವು ಬಹು ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುವುದು.

ಮೊದಲನೆಯದು ಸತ್ಯ. ಆದರೆ ಹಾಲು, ಮೊಟ್ಟೆ, ನೀರಾಗಳೂ ಹಾಗೇನೇ. ಅವನ್ನೆಲ್ಲಾ ಎಚ್ಚರದಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲಪಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರಲ್ಲಾ? ಗ್ರಾಹಕ ಒಲವು ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುವುದು ನಿಜವಾಗಿ ಏಕಪಕ್ಷೀಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ! ಕೊನೆಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ ಪಡೆದ ಅನಿಸಿಕೆ ಅಲ್ಲವೇ ಅಲ್ಲ.

ಅರಿವಿನ ವಿಷಯವೂ ಕಹಿ ಸತ್ಯವೇ. ಅರಿವು ಇಲ್ಲದಿರುವುದರಲ್ಲಿ ಹಲವು ಸ್ತರಗಳಿವೆ. 'ಗೇಹಮೌ'ನ ವಿಚಾರ ಬಿಡಿ, ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಅಥವಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಏನೆಂದು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದವರು ದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಸಂಖ್ಯ. ಅದು ಆಹಾರ ವಸ್ತು. ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತಿತರ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದವರೂ ಕಡಿಮೆಯಲ್ಲ.

ಇನ್ನು ಪೋಷಕಾಂಶ ಮೌಲ್ಯದ ವಿಷಯ. ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ನಿನ ಕಣಜ. ಕಿತ್ತಳೆಯ ಐದಾರು ಪಾಲು ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ ಅದರಲ್ಲಿದೆ. ಹಲವು ಖನಿಜಗಳು, ಔಷಧ ಅಂಶಗಳೂ ಇವೆ. ಗೇರು ರಸದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಗಳು ಶ್ವಾಸಸಂಬಂಧ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಕೋಟಿಗಟ್ಟಲೆ ರೂ.ಗಳ ಈ ಮದ್ದು ಬಿಕರಿಯಾಗುತ್ತಲಿದೆ. ಆರಂಭಿಕ ಅರಿವೇ ಇಲ್ಲದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪೋಷಕಾಂಶ ಮೌಲ್ಯ ಹೇಗೆ ಗೊತ್ತಾಗಬೇಕು?

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ತಿಂದವರಲ್ಲೂ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಅರಿವಿನ ಕೊರತೆ ಇದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲಾಗದಷ್ಟು ಗಂಟಲು ಕೆರೆಯುವ ಒಗರು ಇದೆ. ಅದು ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶದಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ. ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಂಜಿ ತಿಳಿ /ಸಾಬಕ್ಕಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಕಡಡಿ ಇಟ್ಟು, ತಳದಲ್ಲಿ ತಂಗುವ ಪದರ ಬಾರದಂತೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ. ಈ ಸಮಸ್ಯೆ ಮಾಯ!

ಆಹಾರ - ಪೇಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಹುಟ್ಟಿಸುವ ಕೆಲಸ ನಾಲಿಗೆ - ಬಾಯಿಯಿಂದಲೇ ಆರಂಭವಾಗಬೇಕು. ಅಂದರೆ, ರುಚಿ ತೋರಿಸುವ ಕೆಲಸ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಬೇಕು.

ಮದುವೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳು, ನಗರದ ಕೇಂದ್ರಸ್ಥಳಗಳು, ಹಳ್ಳಿಯ ಜಂಕ್ಷನ್‌ಗಳು - ಎಲ್ಲೆಡೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿ ತೋರಿಸುವ ಅಭಿಯಾನ ನಡೆಸಬೇಕು. ಅದರ ಸುಲಭ ತಯಾರಿಯ ಕ್ರಮ ತಿಳಿಸಬೇಕು.

ಸಭೆಗಳೇ ಬೇಕೆಂದಿಲ್ಲ. ಗೇರು ರಸದ 'ಗಂಟಲಿನ ಕಿರಿಕಿರಿ' ತಪ್ಪಿಸುವ ಕ್ರಮದ

ಬಾಯಿಯೇ ಅರಿವಿನ ಪ್ರವೇಶ ದ್ವಾರ



ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೆರಿಯದ ಪಿಸಿಕೆಯ 'ಓಶಿಯಾನಾ'ದಲ್ಲಿ ರಿಪ್ಪೀರೋ ಎಡಿಟಿವ್ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಸವಿಯುತ್ತಿರುವ ಗ್ರಾಹಕರು

ರೀಲುಗಳು ತಯಾರಾಗಿ ಬರಲಿ. ಕೊಚ್ಚಿಯ ಗೇರು ಮತ್ತು ಕೊಕ್ಕೋ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಡಿಸಿಸಿಡಿ), ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸನಿ (ಡಿಸಿಆರ್), ಕೇರಳ ಮತ್ತು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿ ವಿವಿಗಳ ಗೇಸಂಕೇಗಳು ಈ ಅಭಿಯಾನ ನಡೆಸಬಹುದು.

ಗೇಹದ ತಾಜಾ ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ಜ್ಯೂಸ್ ಗೊತ್ತಾ? ಅದು ಆಗಷ್ಟೇ ಹಿಂಡಿ 'ಖಿಚ್ ಖಿಚ್' ನಿವಾರಿಸಿದ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್. ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು, ಬಣ್ಣ, ಎಸೆನ್ಸ್ - ಯಾವುದನ್ನೂ ಬೆರೆಸದ್ದು. ಕೇರಳದ ಪ್ರಾಂಟೀಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ (ಪಿಸಿಕೆ) ಒಂದು ದಶಕದಿಂದ ಇದನ್ನು ಲಾಭಕರವಾಗಿ ಮಾರುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. "ನಮ್ಮ ಇತಿಮಿತಿಗಳಿಂದಾಗಿ ಗೇರುಬೀಜದ ಆದಾಯದ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಬರುತ್ತಿದೆ. ವೃತ್ತಿಪರರು ಐದು ಪಟ್ಟು ಗಳಿಸಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪಿಸಿಕೆಯ ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್.

ಮೂರು ತಿಂಗಳಷ್ಟೇ ಸಿಗುವ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಗೆಲ್ಲಬಲ್ಲ ಉದ್ಯಮ ನಡೆಸಲು ಸಾಧ್ಯವೇ? ಅತಿ ಮುಖ್ಯ ಪ್ರಶ್ನೆ. ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಕ ಬೆರೆಸಿ ಕೋಣೆಯ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಕಾದಿಡಬಹುದು. ಪಲ್ಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಫ್ರೀಝರ್ / ಕೋಲ್ಡ್ ರೂಮುಗಳಲ್ಲಿಡಬಹುದು. ತ್ರಿಶೂರು, ಶಿವಮೊಗ್ಗಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಲೂ ಇದ್ದಾರೆ.

ಗೇಹಮೌ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಎಡವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಗೊತ್ತಾಯಿತಲ್ಲಾ? ಇದನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಲು ಬೇಕಾಗಿರುವ ಮೂಲವಸ್ತುಗಳೇನು?

ಸಮರ್ಪಣಾ ಭಾವದ ಅಭಿಯಾನ, ಉದ್ಯಮಾಸಕ್ತರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಕೈ ಹಿಡಿದು ನಡೆಸುವುದು. ಜನಸಾಗರಕ್ಕೆ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೆ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿ ತೋರಿಸುವುದೇ ಈ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯದ 'ಎಂಟ್ರಿ ಪಾಯಿಂಟ್' ಆಕ್ಟಿವಿಟಿ.

- ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ

shripadre@gmail.com



ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೆರಿಯದಲ್ಲಿರುವ ಪಿಸಿಕೆ ಅವರ ತಾಜಾ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ (ಗೇಹ) ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ

ಗೇಹದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಡಜನುಗಟ್ಟಲೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತ್ರಿಶೂರು ಮತ್ತು ಪುತ್ತೂರಲ್ಲಿ ಉದ್ಯಮಿಗಳ ವೃತ್ತಿಪರ ಸ್ಪರ್ಶಕ್ಕೆ ಕಾಯುತ್ತಿವೆ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪೇಯ ಮತ್ತಿತರ ತಯಾರಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರೆ ಖರೀದಿಸುವ ಗ್ರಾಹಕರು ಸಿದ್ಧ. ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಸಿಗುವ ಗೇಹವನ್ನು ವರ್ಷವಿಡೀ ಕಾಪಿಡುವ ವಿದ್ಯೆಯೂ ನಮ್ಮಲ್ಲೇ ಇದೆ. ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ಒಂದು ದಶಕದಲ್ಲೇ ಭಾರತ ಅಚ್ಚರಿಯ ಬದಲಾವಣೆ ತರಬಹುದು. 600 ಕೋಟಿ ರೂ. ಏಕೆ? ಅದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮೊತ್ತ ಗಳಿಸಬಹುದು. ಗೇರು ಕೃಷಿಕ ಮತ್ತು ಗೇಹ ಉದ್ಯಮಿ ಮುಗುಳ್ಳುಬಹುದು. ಎದ್ದೇಳು ಭಾರತ.

ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತಿದೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು

ಎದ್ದೇಳು ಭಾರತ

- ಶ್ರೀ ಪಡ್ಡೆ

ನಾವು ಎಸೆಯುವ ನೂರರಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಿಂದ (ಗೇಹ) ವಾಣಿಜ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ ಎಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಅಂಥ ದಿನ ಬಂದಾಗ - ಬಂದೇ ಬರುತ್ತದೆ - ಕೃಷಿಕರಿಗೆ, ನೆನಪಿಡಿ, ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ಅಲ್ಲ, ಎಷ್ಟು ಆದಾಯ ಬರಬಹುದು?

600 ಕೋಟಿ ರೂ. ಅಂದರೆ ನಂಬುತ್ತೀರಾ?

ಇದು ಹೇಗೆ?

ದೇಶದ ಇಂದಿನ ಗೇರುಬೀಜ ಉತ್ಪಾದನೆ 8 ಲಕ್ಷ ಟನ್. ಬೀಜದ ತೂಕದ ಎಂಟು ಪಟ್ಟು ಇರುತ್ತದೆ ಹಣ್ಣು. 60 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಎನ್ನಿ.

ಬ್ರೆಜಿಲ್ ದೇಶ ಅದರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ 20ರಿಂದ 25 ಶೇಕಡ ಹಣ್ಣನ್ನು ವಿವಿಧ ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದೆ. ನಾವು, ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ ಈಗ ಒಂದು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ ಎಂದುಕೊಳ್ಳೋಣ. ಇದನ್ನು ಹತ್ತು ಶೇಕಡಾಕ್ಕೆ ಏರಿಸಿದರೆ 6 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಆಯಿತು. ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ ತಲಾ ಕಿಲೋಗೆ 10 ರೂ.ಗಳಂತೆ ಬೆಲೆ

ಹಿಡಿಯಿರಿ. ಆರು ಲಕ್ಷ ಗುಣಿಸು ಸಾವಿರ ಗುಣಿಸು ಹತ್ತು. ಲೆಕ್ಕ ತಲೆಗೆ ಏರಲು ಕಷ್ಟವಾದರೆ ಹಿಡಿಯಿರಿ ಕ್ಯಾಲ್ಕ್ಯುಲೇಟರ್. 600 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿ!

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಪಿಸಿಕೆ - ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಆಫ್ ಕೇರಳ ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆ ಗೇರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಕಳೆದ ಒಂದು ದಶಕದಿಂದ ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ನಾಲ್ಕು ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಿಯೇರೋ ಅಡಿಟಿವ್ (ಸೇರ್ಪಡೆ ಇಲ್ಲದ) ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಈ ಚಟುವಟಿಕೆ ಎರಡು ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ - ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಪೆರಿಯ ಮತ್ತು ಮಲಪ್ಪುರಂನ ಮಣ್ಣಾರ್ಕಾಡ್ - ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಎರಡೂ ಕಡೆ ಇದು ಒಳ್ಳೆ ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿ ಇದೆ. ಇದನ್ನೇ ಮೆಚ್ಚಿ ಕುಡಿಯುವ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ವರ್ಗ ತಯಾರಾಗಿದೆ.

ಸವಿನೆನಪು

“ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಮರ, ಹಣ್ಣು ಪರಿಚಯ ಇಲ್ಲದವರು ಕಡಿಮೆ. ನಮ್ಮ

ಪೀಳಿಗೆ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುವಾಗ ಇದರ ಹಣ್ಣು ತಿಂದೇ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಹಿರಿಯರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ ಹಳೆಯ ಸವಿನೆನಪು ತರುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪಿಸಿಕೆ ಗ್ರೂಪ್ ಮಾನ್ಯನೇಜರ್ ಸಜೀವ್ ಉಚ್ಚಕ್ರಾವಿಲ್.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಪಿಸಿಕೆಯ ಪರಿಯದ 'ಓಶಿಯಾನಾ' ಮುಂಗಟ್ಟಿಗೆ ತಲಪಿ ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲೇ ಕೆಲವರು ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ಬಂದಿಳಿದರು. ಇವರು - ಹ್ಯಾರಿಸ್, ಅಹ್ಮದ್ ಚಿತ್ತಾರಿ, ಜಲೀಲ್ ಚಿತ್ತಾರಿ ಕೊಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗದಲ್ಲಿರುವ ಸ್ಥಳೀಯರು. ಅವರು ಆರು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸಿಗಾಗಿಯೇ ಬಂದಿದ್ದರು.

“ಬದಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ನಾವಿದನ್ನು ಊರಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಸವಿಯುತ್ತೇವೆ. ಕನಿಷ್ಠ ವಾರಕ್ಕೇರಲು ಬಾರಿ ಬರುತ್ತೇವೆ. ಇದು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪೇಯ ಆಗಿರುವುದು ನಾವು ಇಷ್ಟಪಡಲು ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ. ಇದು ನಮಗೆ, 50 ವರ್ಷ ದಾಟಿದವರಿಗೆ ಒಂದು ನೊಸ್ತಾಲ್ಜಿಯಾವೂ ಹೌದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಹ್ಮದ್ ಚಿತ್ತಾರಿ. ಆದಿರಾ ಆರ್. ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷದಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ಫೀಲ್ಡ್ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್. “ಸೀಸನ್ ಬಂದಾಗ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ ಸುರುವಾಯಿತೇ ಎಂದು ಹಲವರು ಪೋನ್ ಮಾಡಿ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮಣ್ಣಾರ್ಕಾಡಿನ ಪಿಸಿಕೆಯ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್ ಮಾನ್ಯನೇಜರ್ ಫಾತಿಮಾ ಶಿಂಜಿ ಆರು ವರ್ಷದಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಜ್ಯೂಸ್ ಮುಂಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಪಿಸಿಕೆಯವರದೇ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ನನ್ನಾರಿ, ಮಾವು, ಕಾಯಿ ಮಾವು, ಪ್ಯಾಶನ್‌ಫುಟ್ ಸಿರಪ್‌ಗಳ ಜ್ಯೂಸ್ ಸಿಗುತ್ತದೆ. “ಈ ಪೈಕಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಾರಾಟವಾಗುವುದು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದೇ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಫಾತಿಮಾ. ದಿನಕ್ಕೆ ಸರಾಸರಿ 50 ಲೋಟ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ರಜಾದಿನದಂದು ಸರಿ ದುಪ್ಪಟ್ಟು.

ಪುತ್ತೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಕಾವು ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯ ಉದ್ದಿಮೆ 'ಮಧು ಮಲ್ಟಿಪಲ್ಸ್' ಬಗೆಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸ್ಟಾಲ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ. ದಶಕದ ಹಿಂದೆಯೇ ಈ ಕಂಪನಿಯ ಮಾಲಿಕ ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ ಎಂ.ಎನ್. 'ಫನ್ನಿ' ಹೆಸರಿನ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ದ.ಕ. ಮತ್ತು ಸುತ್ತಲಿನ ಕೆಲವೆಡೆಗೆ ಇದು ಹಬ್ಬಿತ್ತು.

ಬೇಡಿಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು, ಆದರೆ

“ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಇತ್ತು. ಆಗ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಡ್ರಿಂಕುಗಳು ಬಾಟ್ಲಿಗೆ 10 ರೂ.ಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿತ್ತು. ಟಾಟಾದವರ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪೇಯಕ್ಕೆ 40 ರೂ. ಇತ್ತು. ನಾವೂ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾ ಮಾರಿದೆವು. ಆದರೆ ದೀರ್ಘ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಮಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ದರದ ಕಾರಣ ಹೊಂದಿಸಲು ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಂದು ದಶಕಗಳಿಂದ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸಿರಪ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಈಗಲೂ ಅದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ”, ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ ತಮಗೆದುರಾದ ಮಿತಿಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದು ಹೀಗೆ.

ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ ಮೂಲದ ಕಿರಣ್ ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿ 38ರ ಯುವಕ. ಎಂ.ಎಸ್ಸಿಯ ನಂತರ ಮೂರು ವರ್ಷ ಮೈಸೂರು ಸಿ.ಎಫ್.ಟಿ.ಆರ್.ಐ.ಯಲ್ಲಿ ಪಿ.ಹೆಚ್.ಡಿ. ಗಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬೃಹತ್ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಳಾಗುವುದರ ಅರಿವಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿದ್ದೇಚೆಗೆ ಅಧ್ಯಯನ, ಟ್ರಯಲ್ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ 'ಜೇಡಿ' ಬ್ರಾಂಡ್ ನೇಮನಡಿಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಪೇಯಗಳನ್ನು ಏಪ್ರಿಲ್ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಇಳಿಸಲು ಸಿದ್ಧತೆ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ.

ವಿಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸಂಗ್ರಹ

ಕಿರಣ್ ಸಾಕಷ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಪ್ಲಾನ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸಂಗ್ರಹವನ್ನು ಇವರು ವಿಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಕುಮಟಾದ ಒಬ್ಬರು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜತೆ ಅಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿಕರಿಂದ ಹಣ್ಣು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಆ ಊರಲ್ಲೇ ರಸ ತೆಗೆದು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಕಳಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಮುಂದೆ ಹೀಗೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಗೆ ಈ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹಬ್ಬಿಸಿ ಅಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿಕರಿಗೂ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗಬೇಕೆನ್ನುವ ಯೋಜನೆ ಇವರದು.

“ನನ್ನ ಪೇಯ ತಯಾರಿ ರೀತಿ ಭಿನ್ನ. ಇದರಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಿರಣ್. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಕಾನ್ಸಂಟ್ರೇಟ್ ಅಥವಾ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ಅನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ 'ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ' ಪೇಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ 'ಸಿರಪ್ ರೂಟ್' ಬಿಟ್ಟು ಕಿರಣ್ (96117 87995) ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಹಿಂಡಿದ ರಸವನ್ನೇ ನೇರ ಬಳಸಿ ತನ್ನ ಡ್ರಿಂಕುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆಂತೆ.

ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೇರಳದ ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 'ಟೋಮ್ಯಾಟೋ' ಕಂಪನಿಯ ಸಾಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಓದಿದ್ದೀರಿ. 2017ರ ವರೆಗೆ ಒಂದು ದಶಕದ ಕಾಲ ಅಭ್ಯುದಯ ಸಾಧಿಸಿ ಈ ಕಂಪೆನಿ ವ್ಯವಹಾರೇತರ ಆಡಳಿತಾತ್ಮಕ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಬಾಗಿಲು ಹಾಕಿತು. ಅನಂತರ, ಅದೇ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಕಂಪನಿಯ ಮಾಲಿಕ ಟೋಮಿಚ್ಚನ್ ಅವರ ಮಿತ್ರ ನೀರಜ್ ರಾಮ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೂರು ಥರದ ಪೇಯ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಹೊರಟರು.

'ಸ್ವೀಲಿಂಗ್ ಅಪ್ಪಿಗೆ' ತೊಡಕು

ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಎಂಬಿವ ಪದವೀಧರ ನೀರಜ್ ರಾಮ್, “ಫಿರ್ಮ್ ಹೆಸರಿನ ಆ ಪೇಯಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಮಾರಾಟ ಆಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅದರಲ್ಲಿ ನಾಟಾ ಡಿ ಕಾಬು ಸೇರಿಸಿದ ಒಂದು ಹೊಸ ರೀತಿಯ ಪೇಯವೂ ಇತ್ತು. ಬೇಡಿಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ ಎಂದು ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಹೊರಟಾಗ ಅದರಲ್ಲಿನ ತೊಡಕು ಮನದಟ್ಟಾಯಿತು. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಿಂಡಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಪೇಯವಾಗಿಸಲು ಒಂದಷ್ಟು ಸಲಕರಣೆಗಳಿವೆ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಯಾಂತ್ರೀಕರಿಸದೆ



ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ ಎಂ.ಎನ್



'ಮಧು ಮಲ್ಟಿಪ್ಲಸ್' ಅವರ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ 'ಫನ್ನಿ'

ಉತ್ಪಾದನೆಯ ವರ್ಧನೆ ಅಸಾಧ್ಯ. ನಾವು ಹಲವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿದರೂ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ವೆಂಕಟೇಶನ ದಾರಿ ತಿಳಿಯಲಿಲ್ಲ.”

“ಈಗಲೂ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ ತಯಾರಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಬೇಕಾದ ಮೆಕೆನೈಸೇಶನ್ ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ನಮಗೆ ಈ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಮತ್ತೆ ಮರಳುವ ಆಸಕ್ತಿ ಇದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ನೀರಜ್ ರಾಮ್.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕ ಒಲವು ತುಂಬಾ ಕಮ್ಮಿ ಎಂದು ಹಲವು ಉದ್ಯಮಿಗಳು ಮತ್ತು ಈ ವಿಚಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಬಲವಾಗಿ ನಂಬಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ, ಈ ನಂಬಿಕೆ ಎಷ್ಟು ಬಲವಾಗಿದೆ ಎಂದರೆ 'ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ, ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಒಲವು ಗಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ' ಎಂಬ ಮಾತು ಹೇಳುವವರು ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯವರು ಮಾತ್ರ!

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಏಕಪಕ್ಷೀಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯ!



ನೀರಜ್ ರಾಂ



ಕಿರಣ್ ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿ

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಮೂರು ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ, ಸಂದರ್ಶನ ಮತ್ತು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದೆ. ನಮಗೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡ ಒಳದೃಷ್ಟಿಯ ಪ್ರಕಾರ, ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಕಮ್ಮಿ ಎನ್ನುವುದು ಅದನ್ನು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತಿರುವವರ ಏಕಪಕ್ಷೀಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯವೇ ಹೊರತು, ಅವರು ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ, ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ ಪಡೆದ ಜನಮತ ಅಲ್ಲ. ಅಂದ ಮೇಲೆ, ಗೇರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು ಯಾವ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸಾಗಬೇಕು ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ಸೂಚನೆಗಳು ಜತೆಯಲ್ಲೇ ಇವೆ. ದಾಖಲೆಯ ಕೃಷಿಕ - ಉದ್ಯಮಿ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ ರೈಲಿನ ಜನರಲ್ ಬೋಗಿಯಲ್ಲಿ ಪಯಣಿಸಿ ತನ್ನ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಚಟ್ನಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಕುದುರಿಸಿದ್ದನ್ನು ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಅವರದೇ ಪ್ರಯತ್ನದಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಅನನ್ಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಚಯಿಸಿದ ಇನ್ನೊಂದು ರೀತಿ ಈಗ ತಿಳಿದು ಬಂದಿದೆ.

“ಪಶ್ಚಿಮ ಥಾಣೆ ರೈಲ್ವೆ ಸ್ಟೇಷನಿನ ಒಬ್ಬ ಸೋಡಾ ಅಂಗಡಗಾರ ನಮ್ಮ ಸಿರಪ್ ಕೊಂಡುಕೊಂಡು ಸೋಡಾದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದರು”, ಯಶ್‌ವಂತ್ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ, “ಅವರ ಬಳಿ ಕೋಕಮ್, ಜಲ್ ಜೀರಾ, ಪುದಿನ, ಲೈಮ್ - ಹೀಗೆ ಹಲವು ಆಯ್ಕೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಥರದ ವೆಂಡರುಗಳಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಬರುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ಮುಖ್ಯ. ನಿಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನದ ಆರೋಗ್ಯಪೂರಕ ಅಂಶಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅವರು ತಲೆ ಕೆಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ. ನಾವು ಅವರಿಗೆ ಅರ್ಥವಾಗುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಲಾಭ ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದೆವು.” ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ ಈ ಅಂಗಡಿಯವರಿಗೆ ಕೋಕಂ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಎರಡರ ಸಿರಪ್‌ನನ್ನೂ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೋಕಂ ಕೂಡಾ ಹೆಚ್ಚು ಮಾರಾಟ ಆಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಬರಬರುತ್ತಾ ಸುಧಾರಿಸಿತು. ಅವರು ತಿಂಗಳಿಗೆ 40 - 50 ಬಾಟ್ಲೆ ಕೋಕಂ ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು 10 - 15 ಬಾಟ್ಲೆ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸಿರಪ್ ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಬಿಸಿನೆಸ್ ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಾಲ ಸತತ, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲೂ ನಡೆಯಿತು. ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಅಂಗಡಿಯವರು ತೀರಿ ಹೋದರು.

ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ - ರೆಡಿ ಟು ಸರ್ವ್ ಅಥವಾ ಆರ್ಟಿಯಸ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಾಟ್ಲೆ - ಲೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಪೂರೈಸುವುದು ಒಂದು ದಾರಿ. ಬೇರೆಬೇರೆ ರುಚಿಯ ಸೋಡಾ ಮಾರುವ ಅಂಗಡಗಳು ಈಗ ಜನಪ್ರಿಯ. “ಅಂಥಲ್ಲಿ ಸೋಡಾದ ಜತೆ ಬೆರೆಸಿ ಕೊಡುವ ಆಯ್ಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿಯೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಜನರಿಗೆ ರುಚಿ ಹಿಡಿಸಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್.

ಮಾರ್ಚ್ IIರಂದು ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ ಈ ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಯೋಚನೆ ಹರಿಯಿತು. ಅದು ನಡೆದದ್ದು ಹೀಗೆ. ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ ತನ್ನ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ - ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲು ‘ಉದ್ಯಮಿಗಳೊಡನೆ ಸಂವಾದ’ ಎಂಬ ವಿನೂತನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ



ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲೇ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಣೆ



ನೀರಜ್ ಅವರ ನಾಟಾ ಡಿ ಕಾಜು ಮತ್ತಿತರ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್‌ಗಳು



ಜಿಡಿ ಬ್ರಾಂಡ್ ನೇಮಿನ ಮೂರು ತರಹದ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್‌ಗಳು



ಪ್ರದರ್ಶನ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಾದ ‘ಫಿರ್ಯಾ’ ಡ್ರಿಂಕುಗಳು

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಫ್ರಿಟ್ಟರ್ಸ್



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಗೇರುಹಣ್ಣು 3 - 4, ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಕಾಯಿತುರಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಕಾಲು ಕಪ್, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಉಪ್ಪು, ಕರಿಯಲು ಎಣ್ಣೆ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಚೂರು

ವಿಧಾನ: ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತೊಟ್ಟಿನ ಭಾಗವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಿ. ನಂತರ ಉಳಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಹೋಳು ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ, ಕಾಯಿತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ನಂತರ ರವೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನೀರು ಸೇರಿಸುವ ಅಗತ್ಯ ಇಲ್ಲ. ಮೆತ್ತನೆ ಉಂಡೆ ಮಾಡುವ ಹದಕ್ಕಿರಲಿ. ಕೈಯಲ್ಲಿ ತೆಗೆದು ಉಂಡೆ ಮಾಡದೆ ಹಾಗೇ ಮುಳ್ಳು / ಸುಟ್ಟವು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ನಿಜಕ್ಕೂ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿ.



ರಸರುಚಿ



● ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್

ಗೇರುಕಾಯಿ ಸಾಸ್



ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಬೆಳೆದ ಗೇರುಕಾಯಿ 3 - 4, ಹಸಿಮೆಣಸು 1 - 2, ಕಾಯಿತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಸಾಸಿವೆ ಕಾಲು ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ, ಸಿಹಿಮೊಸರು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್, ಈರುಳ್ಳಿ 2, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು.

ಒಗ್ಗರಣೆ : ಎಣ್ಣೆ, ಸಾಸಿವೆ, ಜೀರಿಗೆ, ಒಣಮೆಣಸು, ಕರಿಬೇವು.

ವಿಧಾನ: ಮೊದಲು ಗೇರುಕಾಯಿಯ ತೊಟ್ಟಿನ ಭಾಗ ಕತ್ತರಿಸಿ ಉಳಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಸುಡಬೇಕು (ಬದನೆಕಾಯಿ ಸುಡುವ ಹಾಗೆ). ನಂತರ ತೊಟ್ಟಿನ ಭಾಗವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಕಡೆಗೂ ಸುಟ್ಟು ನಂತರ ಕಪ್ಪಾದ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಭಾಗವನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಒಳಗಡೆ ಭಾಗವನ್ನು ನುರಿಯಿರಿ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಹಸಿಮೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದನ್ನು ಕಾಯಿತುರಿ ಮತ್ತು ಸಾಸಿವೆಯೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ರುಬ್ಬುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಗೇರುಕಾಯಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಮೊಸರು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ. ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಒಣಮೆಣಸನ್ನು ನುರಿಯಿರಿ.

ಇದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸುಡುವುದರಿಂದ ಗೇರುಕಾಯಿಯ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣು ಬಳಸಿ ನೋಡಿ

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪಾಯಸ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ: ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್, ಕಾಯಿತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಬೆಲ್ಲ ಒಂದು ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ 1/4 ಚಮಚ, ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ, ಅಕ್ಕಿ 2 - 3 ಚಮಚ, ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್, ತುಪ್ಪು ಕಾಲು ಕಪ್, ಗೋಡಂಬಿ 10 - 12, ಬಾದಾಮಿ 5 - 6

ವಿಧಾನ: ಬಾಣಲೆಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪುಸೇರಿಸಿ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಾಯಿತುರಿಗೆ ಹುರಿದು ನೆನೆಸಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ. ಕಾಲು ಕಪ್ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ. ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ



ಚೂರು ಮಾಡಿ. ಇಳಿಸುವ ಮೊದಲು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಿ. (ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ತೊಳೆದು ತೊಟ್ಟಿನ ಭಾಗವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಉಳಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ.)

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತಂಬುಳಿ



ಒಂದು ಲೋಟ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸೂಜಿಮೆಣಸು

ಅಂದರೆ ಗಾಂಧಾರಿ ಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಲೋಟ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆದ ಹಾಲುನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಬೇಕಾದರೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ. ಜೀರಿಗೆ, ಸಾಸಿವೆ ಮತ್ತು ಒಣಮೆಣಸಿನ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು, ಒಣಮೆಣಸನ್ನು ನುರಿಯಿರಿ. ಇದು ಖಾರದ ತಂಬುಳಿ.

* ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಿಶ್ರಿತ ಸಿಹಿ ಇರುವುದರಿಂದ ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ.

* ಸ್ವಲ್ಪ ಲಿಂಬೆ ರಸ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ನನ್ನ ಅನುಭವದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿದ್ದರಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಗಂಟಲಿಗೆ ಕಿರಿ ಕಿರಿ ಆಗಲಿಲ್ಲ. ರುಚಿಯೂ ಅದ್ಭುತ.

ಕಳೆದ ವರ್ಷವೂ ಈ ತಂಬುಳಿ ಮಾಡಿ ಫೋನ್ ಹಾಕಿದ್ದೆ. ಒಳ್ಳೆಯ feedback ಬಂದಿತ್ತು. ನೀವೂ ಒಮ್ಮೆ ಟ್ರೈ ಮಾಡಿ.

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

(ವಿವರವಾದ ಲೇಖನ ಮುಂದಿನ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ) ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿತ್ತು. ಅದರಲ್ಲಿ ನೇರ ಮತ್ತು ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕ 60ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿ ಉದ್ಯಮಿ - ಉದ್ಯಮಾಸಕ್ತರು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು. ಈ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡ ಕುಕ್ಕೆ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯದ ಸಚಿನ್ ನಾಯ್ಕ್ ಅವರೊಡನೆ ಅಪ ಮಾತುಕತೆ ನಡೆಸಿತು.

ಸಚಿನ್ 'ಸವಿನೆನಪು' ಬ್ರಾಂಡ್‌ನೇಮಿನಲ್ಲಿ

ಮಂದಿ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟಾರು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಉತ್ತೇಜನಕಾರಿ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ

“ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ನೇರ ಸಿಕ್ಕ ಉತ್ತೇಜನಕಾರಿ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯೇ ನಮ್ಮನ್ನು ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಲು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿತು” ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಕಿರಣ್ ಕಾಮಿರಡಿ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಜಿಕೆವಿಕೆ ಕೃಷಿ ಮೇಳ,

ಗೇರುಹಣ್ಣು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಇಷ್ಟ ಇರುವವರಿಗೆ ಗೇರು ಬೀಜ, ಫೆನ್ನಿಗಳಷ್ಟೇ ಲಭ್ಯ. ನಾನ್ ಆಲ್ಕೋಹಾಲಿಕ್ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಭರಿತ ಆಯ್ಕೆಯೊಂದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಬಯಸುವ ಒಂದು ವಿಭಾಗ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಪ್ರವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಬೆಲೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಚಿಂತೆಯೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಗೋವಾಕ್ಕೂ ವಿತರಣೆ ಮಾಡುವ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್ ಮುಂದಿನ ಸಾಲಿಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಿರಣ್.

ವರ್ಷವಿಡೀ ಉತ್ಪಾದನೆ

ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ ಸಿಗುವ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ನಂಬಿ ಉದ್ದಿಮೆ ಕಟ್ಟಲು ಸಾಧ್ಯವೇ? ಇದು ಬಹಳ ಪ್ರಸ್ತುತ ಪ್ರಶ್ನೆ.

ಈ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಪರಿಹಾರಗಳೂ ನಮ್ಮಲ್ಲೇ ಇವೆ. ಆಯ್ದು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿದ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಯಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಕಾದಿಡುವುದು ಒಂದು ದಾರಿ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ - ಸಂರಕ್ಷಕ - ಬಳಸಬೇಕಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕೋಣೆಯ ವಾತಾವರಣ ದಲ್ಲಿಡಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಕರೆಂಟ್ ಹೋದರೆ ಎಂಬ ಆತಂಕ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ.



೨೨
೩೩
೩

ಠಾಣೆ ಪಶ್ಚಿಮ ಸ್ಟೇಷನಿನಲ್ಲಿ ಗೇರುಸೋಡಾ ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾರಾಟವಾಗಿತ್ತು

ಮದುವೆ - ಉತ್ಸವಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳದಲ್ಲೇ ಝಟ್‌ಪಟ್ ಸೋಡಾ ಡ್ರಿಂಕ್ ತಯಾರಿಸಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಂಥ ನಾಲ್ಕು ಯಂತ್ರಗಳು ಅವರಲ್ಲಿವೆ. ಕಳೆದ ಒಂದೂವರೆ ದಶಕದಿಂದ ಈ ಧರದ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನವರು ತರಿಸಿ ಪೂರೈಸುತ್ತಲೂ ಇದ್ದಾರೆ.

“ಎಳೆಂಟು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿನ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ಈಗ ಲೈಮ್ ಸೋಡಾದ ಕಾಲ ಬಂದಿದೆ. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿನಂತೆ ಅಲ್ಲ ಇದು. ಬೇಗ ಜೀರ್ಣವಾಗುವ ಕಾರಣ ಔತಣದ ಊಟದ ನಂತರವೂ ಜನ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ”, ಸಚಿನ್ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, “ನಮ್ಮ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯ ಪೇಟೆಯಲ್ಲೇ 28 ಲೈಮ್ ಸೋಡಾ ಯಂತ್ರಗಳಿವೆ. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್ ರಖಂ ದರದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕರೆ ಇದನ್ನೂ ಒಂದು ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಬಹುದು. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಡ್ರಿಂಕ್ ಮತ್ತು ಹೊಸದು, ನಮ್ಮೂರಿನದು ಆದ ಕಾರಣ ಒಂದಷ್ಟು



ಈ ತರಹದ ಸೋಡಾದ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿಗೂ ಬೇಡಿಕೆ ಕುದುರಬಹುದು



ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಕಿರಣ್ ಕಾಮಿರಡಿ ಅವರ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ

ಧಾರವಾಡ, ಬೆಂಗಳೂರು ಟೆಕ್ ಸಮ್ಮಿಟ್, ಗೋವಾ ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನ - ಹೀಗೆ ನಾಲ್ಕು ಕಡೆ ಇವರು ಸ್ಟಾಲ್ ಹಾಕಿದ್ದರು. ನಿರೀಕ್ಷೆಗೂ ಮೀರಿ ಜನ ನಮ್ಮ ಡ್ರಿಂಕುಗಳನ್ನು ಕೊಂಡು ಕುಡಿದರು, ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡರು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಗೋವಾಕ್ಕೂ ಕಾಲಿಡುವ ಉತ್ಪಾದ ಇವರಿಗಿದೆ. ಫೆನ್ನಿಯ ಪ್ರಾಬಲ್ಯ ಇರುವ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಮಲರಹಿತ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಬರಬಹುದೇ? “ಗೋವಾಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರವಾಸಿಗಳು ಬರುವುದು ದಶಂಬರದಲ್ಲಿ. ಆಗ

ಹಣ್ಣನ್ನು ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಿ ಕೋಲ್ಡ್ ಚೈನಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇದರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸನಿಯಲ್ಲಿ (ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ) ಲಭ್ಯ. ಹಣ್ಣನ್ನು ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ ಬಳಸಿ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲೇ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಮಡಕತ್ತಾರದ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅನುಸರಿಸಿಯೇ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿ ವಿವಿಯ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾ ಮತ್ತಿತರ

ಈ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಒಂದೇ ದಿನ ತಾಳಿಕೆ. ಇದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ತಾಳಿಕೆ ಬೇಕೆಂದರೆ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಕ ಬೆರೆಸಬೇಕು.

ಗೆರೆ ತೋಟ ಇರುವ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಮನೆ ಹತ್ತಿರವೇ ಪೇಟೆ ಅಥವಾ ಹೆದ್ದಾರಿ ಇದ್ದರೆ ರಿಬ್ಬರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ತಾಜಾ ಗೇಹ (ಗೆರೆ ಹಣ್ಣು) ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಮಾರಬಹುದು. ಪ್ರತಿದಿನ ಕೊಯ್ಲು, ಪ್ರತಿದಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಮಾರಾಟ.

ರಸ ಹಿಂಡುವ ಯಂತ್ರ, ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಜರ್ - ಇವಿಷ್ಟಿದ್ದರೆ ಸಾಕು. ಗೇರು ರಸದ ಒಗರು (ಟ್ರಾನಿನಾ) ಬೇರ್ಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನ ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿದೆ.

ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ, ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್, ಕಲರ್, ಎಸೆನ್ಸ್ ಯಾವುದೂ ಸೇರಿಸದ ಜ್ಯೂಸಿನ ಮುಖ್ಯ ಆಕರ್ಷಣೆಯೇ ಅದರ ಸಹಜತನ, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ನಷ್ಟವಾಗದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು.

ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್

ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಈ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಕೇರಳದ ಪಿಸಿಕೆ ಮಾಡುವುದು ಹೀಗೆಯೇ. ಅಕಸ್ಮಾತ್ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯಬೇಕಾದರೆ ಖಾಲಿ ಬಾಟಲಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಂದಾಜು 20,000 ರೂಗಳಿಗೆ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಗ್ಲಾಸ್ ತುಂಬಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಿಕೊಡುವ ಯಂತ್ರಗಳೂ ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಇದೂ ಓಕೆ. ಲೋಟ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನದಾದರೆ ಆಹಾರ ಶ್ರೇಣಿಯದಾಗಿರಬೇಕು.

“ಕಾರ್ಮಿಕರ ರಜಾ ದಿನ ಅಥವಾ ನಡುವೆ ಒಂದು ದಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಲು ಆಗದಿದ್ದರೂ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪೂರೈಸುವಷ್ಟು ಜ್ಯೂಸ್ ದಾಸ್ತಾನು ಫ್ರೀಜರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟಿರಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪಿಸಿಕೆಯ ಗ್ಲಾಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್.

ಈ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಒಂದೇ ದಿನ ತಾಳಿಕೆ. ಇದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ತಾಳಿಕೆ ಬೇಕೆಂದರೆ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಕ ಬೆರೆಸಬೇಕು. ಅಥವಾ ಪ್ರಾಶ್ಚರ್ಯಸ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಸಿಹಿ ಸಾಲದು ಎನಿಸಿದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಸಿಹಿಕಾರಕ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಶುಂಠಿ, ಲಿಂಬೆರಸ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸಗಳ ಜತೆಯೂ ಬೆರೆಸಿ ಪೂರೈಸಬಹುದು.

- ಶ್ರೀ



ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಘಟಕಗಳು ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಲೋಟ, ಬಾಟಲಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಈ ತರಹದ ಉಪಕರಣದ ಬೆಲೆ 20,000 ಒಳಗಿದೆ

ಸಹಲೇಖನ



ಪಿಸಿಕೆಯ ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ತಾಜಾ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್



ಪಿಸಿಕೆಯಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಜ್ಯೂಸ್ ಹಿಂಡುವ ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಜರ್ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸಣ್ಣ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಘಟಕ ನಡೆಸಬಹುದು



ಗೆಸನಿಯ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಉಳಿಯಬಲ್ಲ ಲಿಂಬೆ, ಶುಂಠಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಿಂಡಿ, ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಜ್ಯೂಸ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕಾದಾಗ ಪೇಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕ್ಯಾಂಡಿ, ಕ್ರಶ್ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಲು ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಸಂರಕ್ಷಕ ಸೇರಿಸಿ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲೇ ದಾಸಾನು ಮಾಡಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ಈ ನಡುವೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಅತ್ಯಗತ್ಯವಾದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಪಲ್ಪ ತಯಾರಿಗೆ ಒಬ್ಬರು ಉತ್ಪಾದಕ ಉದ್ಯಮಿ ಕೈ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. ಅವರೇ ಕೋಲಾರದ ಗಿರೀಶ್ ಎಂಟರ್‌ಪ್ರೈಸಿಸ್‌ನ (86609 74440) ಗಿರೀಶ್ ವಿ. “ನಾವು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಹಲವಾರು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಬೇರೆಬೇರೆ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ. ಬೇಕುಬೇಕಾದ ಯಂತ್ರಗಳಿವೆ.



ಹಿಂಡಿದ ರಸದ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ದಾಸಾನಿಡುತ್ತಾರೆ

ವಿವಿಯ ಡಾ. ವೈದೇಹಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಹತ್ತಾರು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿದ್ದರು. ಆ ಬಗ್ಗೆ ಪುಸ್ತಕವನ್ನೂ ಬರೆದಿದ್ದರು” ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಕೊಂಕಣದ ಕಂಕವಳಿಯ ಸಾವಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತ ಡಾ. ಆನಂದ್ ತೆಂಡುಲ್ಕರ್.

ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಮಡಕತ್ತಾರ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಕತೆಯೂ ಹೀಗೆಯೇ. ಅಲ್ಲಿ ಈ ಕೆಲಸ 90ರ ದಶಕದಲ್ಲೇ ಆರಂಭವಾಗಿ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಆಗಿತ್ತು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು (ಗೇಹ) ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಇನ್ನೂ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹಂತದಲ್ಲೇ ನಿಂತ ನೀರಾದದ್ದು ಏಕೆ? ಮುಖ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆ ಎಲ್ಲಿದೆ?



ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಗೇಸಂಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಿಂದ ರಸ ಹಿಂಡುತ್ತಿರುವುದು

ಈ ಪುಟದ ಚಿತ್ರಗಳು: ಡಾ. ಜೀವನ್

ಗೇರು ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಕೈ ಹಾಕಿದ್ದ ಪೆಪ್ಪಿ

ಪೇಯ ತಯಾರಿಯ ದಿಗ್ಗಜ ಪೆಪ್ಪಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನೂ ಮಾಡಿತ್ತು. ಇದು ನಡೆದದ್ದು ಒಂದು ದಶಕದ ಹಿಂದೆ. ಅಂದರೆ, 2014 - 15ರಲ್ಲಿ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಪ್ರಭಾವಿತವಾದ ಪೆಪ್ಪಿ ಕಂಪನಿಯನ್ನು, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ ಸೇಳೆ ಮತ್ತು ಕಿತ್ತಳೆಯ ಐದು ಪಟ್ಟು ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸೇಬಿನ 50 ಪಟ್ಟು ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿದೆ.

ಪೆಪ್ಪಿ ಕಂಪೆನಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ತನ್ನ ಟ್ರೋಪಿಕಾನ್ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಿಶ್ರ ಜ್ಯೂಸಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬಯಸಿತ್ತು. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ ಅಂಶವನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹೇಳಿ ಆ ಡ್ರಿಂಕನ್ನು ‘ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾಕ್ಟ್’ ಎಂದು ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಲು ಕಂಪೆನಿ ಬಯಸಿತ್ತು. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಕೊಂಕಣದ ರತ್ನಾಗಿರಿಯ ರೈತರಿಗೆ ಈ ಯೋಜನೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆದಾಯ ಬರುವಂತಿತ್ತು.

ರೈತರಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಖರೀದಿಸಿ ಒಯ್ದು ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಪೆಪ್ಪಿಗೆ ಒದಗಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನು ಅದು ಕೊಂಕಣದ ಒಂದು ಕಂಪನಿಯ ಜತೆ ಒಪ್ಪಂದದ ಮೇರೆ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಒಂದೆರಡು ವರ್ಷ ಆ ಕಂಪನಿಯಿಂದ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಸಾಗಾಟವಾಗಿ ಪೆಪ್ಪಿ ತನ್ನ ‘ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾಕ್ಟ್’ ಡ್ರಿಂಕ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಿರಬೇಕು.

ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಎಡವಟ್ಟಾಯಿತು. ಪೆಪ್ಪಿಗೆ ಪ್ರತಿದಿನ ಭಾರೀ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಬೇಕಿತ್ತು. ಒಪ್ಪಂದ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಕಂಪೆನಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಹೋಮ್‌ವರ್ಕ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಲಿಲ್ಲ. ಅದೂ ದೂರದೂರದಿಂದ ಹಣ್ಣು ತರಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಎರಡೇ ತಿಂಗಳು ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ವರ್ಷವಿಡೀ ಜ್ಯೂಸ್ ಪೂರೈಸಲು ಬೇಕಾದ ಯೋಜನೆ, ಅಡಿಕಟ್ಟು ಅವರಲ್ಲಿರಲಿಲ್ಲ.

ಪೆಪ್ಪಿಯ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಖರೀದಿ ಹಾಗೆ ಚರಿತ್ರೆ ಸೇರಿತು.

ನಮ್ಮವರೇ ಆದ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞರಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮ ನೆರೆಯ ಚಿಂತಾಮಣಿಯ ಕಾಲೇಜ್ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಗೇರು ಮರಗಳಿದ್ದು ಹಣ್ಣು ಪೋಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇವೆಲ್ಲವನ್ನೂ ಬಳಕೆ ಮಾಡಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ ತಯಾರಿಸಿದವು”, ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಗಿರೀಶ್.

ಬಹುಶಃ ಹೊರಜಗತ್ತಿಗೂ ಇದು ತಿಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ‘ಯಾರಿಂದಲೂ ವಿಚಾರಣೆ ಬಂದಿಲ್ಲ’ ಎಂದು ಗಿರೀಶ್ ಎರಡು ತಿಂಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಾಡಿಟ್ಟ 50 ಕಿಲೋ ಪಲ್ಪನ್ನು ತಿಪ್ಪೆಗೆಸೆದುಬಿಟ್ಟರು. ಸಕಾಲದ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಕೊರತೆಯ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಹಿ ಫಲಿತಾಂಶವಿದು.

“ಎಪ್ರಿಲ್ ಕೊನೆಯ ವರೆಗೂ ಚಿಂತಾಮಣಿ ಕಾಲೇಜಿನಿಂದ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಆಸಕ್ತರು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಖಚಿತ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟರೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡಬಲ್ಲೆವು. ಮಿನಿಮಮ್ ಆಡರ್ ಅಂಶ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಇದೇ ಪಲ್ಲಿನಿಂದ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಮತ್ತು ಮಾವಿನ



ಕ್ಯಾಂಡಿಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಟ್ಟ ಗೇರುಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವರ್ಷವಿಡೀ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ

ಬ್ಲೆಂಡ್ ಬಾರ್ ಬೇಕಾದರೂ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತೇವೆ. ಇದನ್ನು ಉದ್ಯಮಿಗಳು ನಮ್ಮಿಂದ ವೈಟ್ ಲೇಬಲ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ತಂತಮ್ಮ ಬ್ರಾಂಡಿನಡಿ ಮಾರಲೂಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗಿರೀಶ್.

ನಿಂತ ನೀರಾದ ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ

“ಎರಡು ದಶಕ ಹಿಂದೆಯೇ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಾಗಿ ಡಜನುಗಟ್ಟಲೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತಯಾರಾಗಿ ಕಪಾಟು ಸೇರಿವೆ. ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವವರೆದುರು ಇವನ್ನು ಇಡುವ, ಅವರನ್ನು ವಿಶ್ವಾಸಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಕೆಲಸ ಆಗಿಯೇ ಇಲ್ಲ!

ಈ ವರೆಗೆ ಆದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗಳೆಲ್ಲಾ ಅದನ್ನೊಂದು ‘ಕುಡಿಯುವ ಹಣ್ಣಾಗಿ’ ಕಲ್ಪಿಸಿ ಮುಂದುವರಿದಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಪೇಯ ವೈವಿಧ್ಯವೇ ಮುಖ್ಯ. ಈಗಿನ ಚಿಂತನೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಇದು ಸರಿಯೇ ಇದೆ. ಎಂಭತ್ತೈದರಿಂದ ತೊಂಭತ್ತು ಶೇಕಡಾ ನೀರಿರುವ ಹಣ್ಣೆದು, ನೆನಪಿರಲಿ.

ಔಷಧಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ

“ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್, ಶಿಶು ಜೀವನ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಮೂರು ಮೂರು ಜನಪ್ರಿಯ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಹಲೇಖನ



ಸುಕಾಜು

ಕತ್ತರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಎಳೆಯಲು ಒಂದು ರಾತ್ರಿಯಿಡೀ ಬೇಕು. ಎರಡು ದಿನದ ಬಿಸಿಲು ಸಿಕ್ಕರೆ ಒಣಗುತ್ತದೆ. ಅವರವರೇ ಮಾಡಬಹುದು. ಯಂತ್ರ ಬೇಡ. ವಿದ್ಯುತ್ ಬೇಡ. ಒಂದಷ್ಟು ದೇಹ ಶ್ರಮ ಇದೆ.

ಸುಕಾಜು
ಮಹಾಜನ್

ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಮಾಡುವ ಉತ್ಪನ್ನ ಹೊಸದಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಮಂದಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಹೆಸರು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಕ್ಯಾಂಡಿ. ಕಾಜು ಖಜೂರ್. ದಾಪೋಲಿಯ ವಿನಾಯಕ್ ಮಹಾಜನ್ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಕ್ಯಾಂಡಿಯ ಹೆಸರು 'ಸುಕಾಜು'.

ವಿನಾಯಕರದು ಸಮಾಜಮುಖಿ ಕೆಲಸ. ಗುಟ್ಟು ಇಲ್ಲ. ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಬದಲು ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಸೀಳಿ ಸುಕಾಜು ತಯಾರಿ. ಈ ವರೆಗೆ 30 ಮಂದಿಗೆ ಕಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ಅಮೆಝಾನಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಂಪೆನಿ ಕಿಲೋಗೆ 1200 ರೂ.ಗೆ ಮಾರುತ್ತದೆ. ಒಂದಷ್ಟು ಶ್ರಮ ವಹಿಸಿದರೆ ಕನಿಷ್ಠ ಕಿಲೋಗೆ 800 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಮಾರುವ ಸುಕಾಜು ನಿಮ್ಮದಾಗುತ್ತದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

"ನಮ್ಮ ಸಿಂಧುದುರ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆ ಪ್ರವಾಸಿ ಕೇಂದ್ರ. ಚಿಕ್ಕಚಿಕ್ಕ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟರೆ ಮಾರಲು ಕಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಮೊದಲು ಕಣ್ಣಿನಿಂದ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕುವುದು ಆಮೇಲೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನದ ಪ್ರೆಸೆಂಟೇಶನ್ ಬಹು ಚೆನ್ನಾಗಿರಬೇಕು. ಉದ್ದುದ್ದ ಕತ್ತರಿಸುವ ಬದಲು ಅಡ್ಡ ಕೊಯ್ತು ಸುಕಾಜುವಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಹೀರಲು ಅನುಕೂಲ. ನೋಟಕ್ಕೂ ಚಂದ ಒಣಗಲೂ ಸುಲಭ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿನಾಯಕ್. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಕಾಲು ಕಿಲೋ ಸುಕಾಜು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.

ಇವರು ಸದ್ದಿಲ್ಲದೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಮಾಜಿ ಮೆಕ್ಯಾನಿಕಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರ್. ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ಥಂಸ್ ಅಪ್ ಕಂಪೆನಿಗೆ ವಿನೂತನ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಯಂತ್ರ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟವರು. ದಾಪೋಲಿ ತಾಲೂಕಿನ ಸಣ್ಣ ಹಿಡುವಳಿದಾರರ ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆಗೆ ಹೊಸ ಚೇತನ ಕೊಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆ ಹಲವು ಪಟ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಿಸಿದವರು. ಅಲ್ಲಿನ ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಕಂಪೆನಿಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷ.

ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಇವರು ಮಾನವ ಬಲದಿಂದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾರ್ ಮಾಡಿದ್ದರು.

ವಿನಾಯಕರಿಂದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಇಬ್ಬರು



ವಿನಾಯಕ್ ಮಹಾಜನ್

ಹೆಣ್ಣುಕೃಳ ಬಳಿ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಮಾತಾಡಿತು. "ತಿಂದವರೆಲ್ಲರೂ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕತ್ತರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ ಎಳೆಯಲು ಒಂದು ರಾತ್ರಿಯಿಡೀ ಬೇಕು. ಎರಡು ದಿನದ ಬಿಸಿಲು ಸಿಕ್ಕರೆ ಒಣಗುತ್ತದೆ. ಅವರವರೇ ಮಾಡಬಹುದು. ಯಂತ್ರ ಬೇಡ. ವಿದ್ಯುತ್ ಬೇಡ. ಒಂದಷ್ಟು ದೇಹ ಶ್ರಮ ಇದೆ.

ಈಚೆಗೆ ಇವರು ಒಬ್ಬರೇ ಒಂದು ಕೋಣೆಯ 'ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ' ತೆರೆದರು. ಕೋಟಿಗಟ್ಟಲೆ ವೆಚ್ಚ ಮಾಡುವ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ತಂಡವೇ ಇರುವ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಇರುವಾಗ ಈ ಯತ್ನ ಏಕೆ?

"ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ಏನೇನೂ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿಲ್ಲ. ನನ್ನಿಂದಾಗುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಉದ್ದೇಶ, ಅಷ್ಟೇ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಮಹಾಜನರ ಸುಕಾಜು ಪಾರ್ಸೆಲ್ ನಮಗೂ ಬಂತು. ತಿಂದವರೆಲ್ಲರೂ ಒಳ್ಳೆ ಮಾರ್ಕು ಕೊಟ್ಟರು.

ಶ್ರೀ

"ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದು ಆಕರ್ಷಕ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದರೆ ಟೂರಿಸ್ಟ್ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಲು ಸುಲಭ" ಎಂದರು ಎಲ್ಲರೂ.

ಅಪ್ಪಟ ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವವರಿಗೆ ಸುಕಾಜು ತಯಾರಿ ಕಲಿಸಿಕೊಡಲು ವಿನಾಯಕ್ ಸಿದ್ಧರಂತೆ.

ವಿನಾಯಕ್ ಮಹಾಜನ್ - 81492 82405
(ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮಾತ್ರ)



ವಿನಾಯಕ್ ಮಹಾಜನ್ ಅವರ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಸತಾರಾದ ಅರ್ಕಶಾಲಾ ಹಲವು ದಶಕಗಳಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 30ರಿಂದ 40,000 ಲೀಟರ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಔಷಧ ತಯಾರಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತದೆ. ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್ ಕೊಟ್ಟು ಕನಿಷ್ಠ 300 ಮಂದಿಯ ಶ್ವಾಸಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆ ಗುಣಪಡಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಔಷಧಗಳಲ್ಲದೆ ಹಲವು ಜನರಲ್ ಟಾನಿಕ್ಯು ಆಸವ, ಅರಿಷ್ಟಗಳಲ್ಲೂ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಔಷಧ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಕೃತಕ ಆಲ್ಕೋಹಾಲಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಗೇರು ರಸ ಬಳಸಿ ಮಾಡಿದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಲ್ಕೋಹಾಲ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಅದಷ್ಟೋ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸದುಪಯೋಗವಾಗಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಆನಂದ್ ತೆಂಡುಲ್ಕರ್.

ಇವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದ ಪ್ರಕಾರ, “ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಭಾರೀ ಭವಿಷ್ಯ ಇಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಕಡೆಯ ಜನ ಅದನ್ನು ಮೆಚ್ಚುವುದು ಕಡಿಮೆ. ಬದಲಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಿಂಡಿದಾಗ ಸಿಗುವ ಚರಟ - ಪೋಮೇಸ್ ಅನ್ನು ಸಸ್ಯಮಾಂಸ ಆಗಿ, ವೆಗಾನ್ ಆಹಾರ ಆಗಿ ಬಳಸಿದರೆ ಹೆಚ್ಚು ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಬ್ರಿಯುಲಿನಲ್ಲಿ ಈ ದಾರಿಯ ಬಳಕೆ ಈಗಾಗಲೇ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಅಸ್ಯುರ್ಬಿಕ್ ಆಮ್ಲ, ಪೆಕ್ಟಿನ್, ಆಂಥೋಸಯಾನಿನ್ ಬಣ್ಣದ ಕಣಗಳ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣ ಆಗಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಆನಂದ್.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಕಳೆದ ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಗೇಹ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿ ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿಯೊಡನೆ ಮಾತುಕತೆ ನಡೆಸಿದೆ. ಎರಡು ಸೆಮಿನಾರುಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದೆ. ಬ್ರಿಯುಲಿನ ಇದೇ ರಂಗದ ಕೆಲವರ ಜತೆ ಸಂವಹನ, ಸಂದರ್ಶನ ನಡೆಸುತ್ತಿದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ತಲಪಿಲ್ಲ!

ಕಿತ್ತಳೆಯ ಆರು ಪಾಲು ವಿಟಾಮಿನ್ ಇರುವ, ಖನಿಜ ಸಮೃದ್ಧವಾದ 60 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ನಾವು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಎಸೆಯುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಮೂರು ದಶಕಗಳಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಉತ್ಪನ್ನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ

ಯಾಗಿದ್ದರೂ, ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮುಂಚಟ್ಟಿಗೆ ತಲಪಿದ ಉತ್ಪನ್ನ ಒಂದೂ ಇಲ್ಲ ಎಂದರೆ, ಇದು ನಮಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ನಾಚಿಕೆಯ ವಿಷಯ.

ಈ ಶೋಚನೀಯ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಏನು? ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಅತ್ಯಲ್ಪ ಆಯಸ್ಸು, ಕೊನೆ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಖಾಯಸ್ಸು ಇಲ್ಲದಿರುವುದು - ಇದೊಂದೂ ಅಲ್ಲ. ಈ ಪರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮಾನವರ್ಧನೆಗೆ ಯಾರೂ ಗಂಭೀರ ಮತ್ತು ಸತತ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿಯೇ ಇಲ್ಲ. ಉತ್ಪನ್ನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಳಿಸಿದ ವಿಜ್ಞಾನಿ, ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಹಲವಾರು ಇತಿಮಿತಿಗಳು. ಯಾರಿಗೂ ಬೇಡದ ಹಣ್ಣಿನ ಸಂಶೋಧನೆಗೂ ಫಂಡಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಜನರತ್ತ ಒಯ್ಯಲು ಯೋಜನೆಗಳೇ ಇಲ್ಲ!

ಕೊಚ್ಚಿಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಮತ್ತು ಕೋಕೋ (DCCD, Directorate of Cashew and Cocoa Development) ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ ಇದೆ. ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ ಗೇಸನಿ ಇದೆ. ತ್ರಿಶೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೇಕುವಿಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಡಕತ್ತಾರದ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಇದೆ. ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿವಿವಿಯಲ್ಲೂ ಗೇಸಂಕೇಂ ಇದೆ. ವರ್ಷವಿಡೀ ಉತ್ಪನ್ನ ತಂತ್ರಾರಿಸಿ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಿದೆ. ದೇಶದಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು 14 AICRP ಕೇಂದ್ರಗಳು ಇವೆ. ಆಲ್ ಇಂಡಿಯಾ ಕೋ-ಆರ್ಡಿನೇಟೆಡ್ ರಿಸರ್ಚ್ ಪ್ರಾಜೆಕ್ಟ್ ಆನ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂವಿನ ಉಪಕೇಂದ್ರಗಳಿವು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ (CA VA, Cashew Apple Value Addition) ಜಾಲನೆ ಕೊಟ್ಟು ವೇಗ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಏನು ಮಾಡಬಹುದು?

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಕರ್ನಾಟಕ, ಕೇರಳ ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಯಲ್ಲಿ ಆದ ಒಂದಷ್ಟು ಯತ್ನಗಳನ್ನು ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆ ನಿಮಗೆ ತಿಳಿಸಿದೆ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಚದುರಿದ ಮತ್ತು ನಾಮಮಾತ್ರ ಎನ್ನಬಹುದಾದ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು.

ಈ ಬಿಡಿ ಪ್ರಯತ್ನಗಳ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿ ದೇಶ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನಿರಂತರ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಕವಾದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಆರಂಭಿಸಲು ಮಾರ್ಗಗಳೇನಿವೆ?



ಗಿರೀಶ್ ವಿ.



ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಪಲ್ಪ್‌ಗಳಿಂದ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಬಾರ್ (ಪ್ರಾತಿನಿಧಿಕ ಚಿತ್ರ)

ಟಾಸ್ಕ್ ಫೋರ್ಸ್ ರಚಿಸಬೇಕು

“ರಾಷ್ಟ್ರಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯು ಹೊಣೆಹೊತ್ತ ಕೊಚ್ಚಿನ ಗೇರು ಮತ್ತು ಕೋಕೋ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (DCCD) ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ



ಮದುವೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಪ್ರಚಾರಪಡಿಸಬಾರದೇಕೆ?



ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ಹಣ್ಣುಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಉತ್ತಮವಾಗಿರಬೇಕು



ಗೇರು ತೋಟ ಇರುವ ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯ ಸಣ್ಣ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಒದಗಿಸಬಹುದು

ಕೇರಳದ ಪ್ಯಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನಿನ ಮಣ್ಣಾರ್ಕಾಡಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮುಂಗಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಈಗ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣನ್ನೂ ಸರ್ವ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಾಕ್ ಇದ್ದಾಗ ಮಾತ್ರ, ಹಣ್ಣೊಂದಕ್ಕೆ 5 ರೂ. ಅದನ್ನು ತುಂಡರಿಸಿ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಟೂತ್ ಪಿಕ್ ಜತೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

“ಈ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಆರಂಭವಾದದ್ದು ಈಚೆಗೆ. ಬಂದ ಗಿರಾಕಿಗಳೇ ಹಣ್ಣಿದೆಯೇ ಎಂದು ಕೇಳಿದರು. ಈಗ ನಾವು ಹಣ್ಣು ಸರ್ವ್ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಂದು ಸೂಚಿಸಲು ಮುಂಗಟ್ಟಿನ ಎದುರೇ ಬುಟ್ಟಿ ಇಟ್ಟು ಅದರಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಶೋಗಾಗಿ ಇಡುತ್ತೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಸಿಸ್ಟೆಂಟ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಫಾತಿಮಾ ಶಿಂಜಿ.



ಉತ್ಪನ್ನ ಮತ್ತು ಟೂತ್‌ಪಿಕ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು

“ಕೊಯ್ಲು ಮತ್ತು ಹ್ಯಾಂಡ್ಲಿಂಗಿನಲ್ಲಿ ಎಚ್ಚರ ಇದ್ದರೆ ತಾಜಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಎರಡು ದಿನ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಳಿಸಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಿಂದೆ ಗೇಸನಿಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞರಾಗಿದ್ದ ಡಾ. ರಾಜ್‌ಕುಮಾರ್ ಎ. ದಾಗಡ್‌ಖೈರ್. ಈಗ ಅವರು ಮುಂಬಯಿಯ ಎಫ್.ಎಸ್.ಎ.ಐ.ಐ.ಐ.ನಲ್ಲಿ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು. “ಪುತ್ಥೂರಿನಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಒಂದು ಗೇರು ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದೆ” ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

“ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬೀಜ ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಅದರ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಪೂರ್ತಿಯಾದ ಮೇಲಷ್ಟೇ ಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಯತೊಡಗುತ್ತದೆ. ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವ ರೈತರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿರುತ್ತದೆ, ಹಣ್ಣು ಅದರ

ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಇಬ್ಬರು ರೈತರು ತಮ್ಮ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗರು, ಶಾಲಾ ಮಕ್ಕಳು ಐದು ರೂಪಾಯಿಗೊಂದರಂತೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮಾರಾಟ, ಯಾಕಾಗಬಾರದು?

● ಎಪ್ಪಿ



ಪಿಸಿಕಿಯ ಮಣ್ಣಾರ್ಕಾಡ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಸೆಂಟರಿನಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹಕರೊಬ್ಬರು ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸವಿಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ



ಡಾ.ರಾಜ್‌ಕುಮಾರ್

ಕೊನೆಯ ಘಟ್ಟದ ಹಳದಿ / ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಪಡೆದು ಒಂದೆರಡು ದಿನಾನಂತರ ತೊಟ್ಟು ಕಳಚಿ ಉದುರುತ್ತದೆ. ನಾಳೆ / ನಾಡದರಲ್ಲಿ ಉದುರುವ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ಯಬೇಕು. ಕೈಯಿಂದ ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿ ಬೀಳಿಸುವ ಬದಲು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಯುವ ಉಪಕರಣದಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ಯಿ ಕಳಗೆ ತರಬೇಕು. ಒಂದರ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಇಡಬಾರದು. ಟ್ರೇಯಲ್ಲಿ ಇಡುವುದು ಉತ್ತಮ. ಬೀಜ ಬೇರ್ಪಡಿಸದೆ ಇಡುವುದರಿಂದಲೂ ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ”, ರಾಜ್‌ಕುಮಾರ್ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಇಬ್ಬರು ರೈತರು ತಮ್ಮ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗರು, ಶಾಲಾ ಮಕ್ಕಳು ಐದು

ಸಹಲೇಖನ

ರೂಪಾಯಿಗೊಂದರಂತೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. “ಬೇಗಬೇಗನೆ ವಾರಿ ಮುಗಿಯುತ್ತದೆ. ಅದರೆ ಸತತವಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿ ಒಯ್ಯುವ ಮಾರುವವರದೇ ಕೊರತೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಇಬ್ಬರು ಕೃಷಿಕರ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರದಂತೆ ಅಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಕಿಲೋಕ್ಕೆ ಅಂದಾಜು 60ರಿಂದ 80 ರೂ. ಸಿಕ್ಕುತ್ತಾಗುತ್ತದೆ.

ಬ್ರಿಫಿಂಗಿನಲ್ಲಿ ಗಣನೀಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಲ್ಪ ರಫ್ತೂ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ, ರೆಸಾರ್ಟ್, ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಗೇರು ತೋಟ ಹತ್ತಿರವಿರುವ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಸಾಧ್ಯವೋ ಅಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ತಾಜಾ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮಾರಾಟದ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಯತ್ನ ಆರಂಭಿಸಬಹುದು. ಜತೆಗೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಿನ ತಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಬೇಕು. ❖

ಮುಂದಾಳತ್ವ ವಹಿಸಬಹುದು.”, ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸಂನಿಯ ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ ಸಲಹೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. “ಆ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಹೊಸದಾಗಿ ಗಿಡ ನೆಡುವುದು, ನರ್ಸರಿ ಉದ್ಯಮ, ಹಳೆ ತೋಟಗಳ ಪುನರುಜ್ಜೀವನ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಲವು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳೊಟ್ಟಿಗೆ ಇದನ್ನು ಒಂದಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿದರೆ ಸಾಲದು. ಬದಲಿಗೆ, ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಹಾಗೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಕಮಿಟಿ/ಟಾಸ್ಕ್ ಫೋರ್ಸ್‌ನ್ನು ರಚಿಸುವುದು ಮೊದಲ ಹಂತ. ಅದರಲ್ಲಿ ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸಂನಿ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಅದರ ಅಂಗಸಂಸ್ಥೆಗಳ (AICRP ಕೇಂದ್ರಗಳು) ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಇರಬೇಕು. ಇದು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಕುರಿತಾದ ಕೆಲಸ/ಮಾಹಿತಿ ವಿನಿಮಯಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲ.”

“ಈಗಾಗಲೇ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾದ ಉದ್ಯಮಗಳು ಹಾಗೂ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಅನುವಾಗುವಂತಹ APEDAದಂತಹ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಪ್ರಾತಿನಿಧ್ಯವೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಇರಬಹುದು. ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ/ಮಾಡಲು ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವ ದೇಶದ ಸಣ್ಣ, ಮಧ್ಯಮ ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾರರನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಅವರಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗುವಂತಹ ಧನಸಹಾಯ ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಬೇಕು.”

“ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಒಬ್ಬ ಸಣ್ಣ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾರನಿಗೆ ಹೊಸ ಘಟಕಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಇರುವ ಘಟಕದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಐದು ಲಕ್ಷ ಧನಸಹಾಯ ಬೇಕೆಂದೆಂದುಕೊಳ್ಳಿ, ಆಗ DCCDಯ ಕಮಿಟಿ ಆ ಮೊತ್ತದ 50% ಅಥವಾ 75% ರಷ್ಟು ಧನಸಹಾಯವನ್ನು ಶರತ್ತುಗಳನ್ವಯ ಕಂತುಗಳ ಮೂಲಕ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ನಿರಂತರ ಸಂಪರ್ಕದೊಂದಿಗೆ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ಆಯಾ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾರರ ಕೆಲಸದ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಹಾಗೂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಯಶಸ್ಸನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ಕೆಲಸವನ್ನೂ ಮಾಡಬೇಕು. ಅವರಿಗೆ ಬೇಕಾದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನೂ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕೊಡಬಹುದು. ಒಂದು ಘಟಕ ಲಾಭದ ಹಂತ ಅಥವಾ ಸ್ವಂತ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಗಳಿಸುವ ತನಕ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸಹಾಯಹಸ್ತ ಇರಬೇಕು. ನಂತರ ಇತರ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಧನಸಹಾಯವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಬಹುದು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ರಾಷ್ಟ್ರಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅದ್ಭುತ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಸಾಧ್ಯ.”

ಕೊಚ್ಚಿಯ ಗೇರು ಮತ್ತು ಕೋಕೋನಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ. ಫೆಮಿನಾ. “ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ನಮ್ಮೆದುರು ಇರುವ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲು ಅದರ ಗ್ರಾಹಕ ಸ್ವೀಕೃತಿ. ಅದನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು ನಾವು ಹರಿಸಬೇಕಾದುದು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರುಚಿ. ನೋಟ ಮತ್ತು ಸುಲಭಲಭ್ಯತೆಗೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪವ ಆರಂಭವಾಗಲಿ

ಮೂರು ಮುಖ್ಯ ಸಲಹೆಗಳನ್ನು ಫೆಮಿನಾ ಮುಂದಿಡುತ್ತಾರೆ. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು

ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ಟೂರಿಸಂ ಕೇಂದ್ರಗಳು, ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟುಗಳು, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮುಂಗಟ್ಟುಗಳು ಮೊದಲಾದೆಡೆ ಪ್ರೊಮೋಟ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಜನರಿಗೆ ಇದನ್ನು ರುಚಿ ನೋಡುವ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಅವಕಾಶ ಸಿಗುವಂತಾದರೆ ಪರಿಚಯ, ಬೇಡಿಕೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಬಹುದು.

ಆಕಾರೋತ್ಸವ, ಟೀಪಿಂಗ್ ಪ್ರೋಗ್ರಾಮುಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರೋಷಕ ಸಮೃದ್ಧಿಯನ್ನು ತಿಳಿಸಿಕೊಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡುವುದು.

ಸ್ಥಳೀಯ ಕಿರು ಉದ್ಯಮಿಗಳು, ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪುಗಳಿಗೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಲು ಉತ್ತೇಜನ ಮತ್ತು ಬೆಂಬಲ ಕೊಡುವುದು.

ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರಗಳೂ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಂದೆಡೆ ಸೇರಿಸಿ ಬೆಳಕು ಚೆಲ್ಲುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ, ಬೇರೆ ಪ್ರದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸುವುದು - ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಇವನ್ನು ಮುನ್ನೆಲೆಗೆ ತರಬಹುದು. ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಸಾಧ್ಯವೋ ಅಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಶಾಲಾ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದೊಡನೆ ಜತೆ



ಡಾ. ಫೆಮಿನಾ

ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಇಂಟೆಗ್ರೇಟೆಡ್ ಚೈಲ್ಡ್ ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ ಸರ್ವಿಸಸ್ (ICDS) ಮೂಲಕ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸಂಯೋಜಿತ ಪೇಯ, ಕ್ಯಾಂಡಿಗಳನ್ನು ಕೊಡಬಹುದೆಂದರೆ, ಅದು ಜನಪ್ರಿಯ ಆಗಬಹುದು.

ಇವೆಲ್ಲವೂ ಅಲ್ಲದೆ, ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ, ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಜನಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ತಿಳಿಸಲು ‘ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪವ’ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡರೆ, ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ ಕೆಲಸ ಸಲೀಸು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಿಸಿಸಿಡಿ ನಿರ್ದೇಶಕಿ.

ನೀರಾ ಕೂಡಾ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸಿನಂತೆ ಬೇಗನೆ ಹುಳಿ ಬರುವ ಉತ್ಪನ್ನ ಈಚೆಗೆ ತಮಿಳುನಾಡಿನ ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಕಂಪೆನಿಯೊಂದು ನೀರಾವನ್ನು ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕಿನಲ್ಲಿ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರಾಟ ಮಾಡ



ಡಾ.ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ

ಸಂಶೋಧನಾ

ತೊಡಗಿದೆ. ನೀರಾದಲ್ಲಿ ಇದು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ, ಗೇರು ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಏಕೆ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ? ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಸವಿದು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ, ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹ ಇಲ್ಲದ ಹಲವು ರಾಜ್ಯಗಳು ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿವೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಮೇಲ್ಸ್ತರದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗಾಗಿಯೇ ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ ಮತ್ತು ಖನಿಜಸಮೃದ್ಧ ‘ಎನರ್ಜಿ ಡ್ರಿಂಕ್’ ಆಗಿ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಪರಿಚಯಿಸಬಾರದೇಕೆ?

ಗೇಹದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಡಜನುಗಟ್ಟಲೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತ್ರಿಶೂರು ಮತ್ತು ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ ಉದ್ಯಮಿಗಳ ವೃತ್ತಿಪರ ಸ್ಪರ್ಶಕ್ಕೆ (ಮಾರ್ಚ್ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಓದಿ) ಕಾಯುತ್ತಿವೆ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪೇಯ ಮತ್ತಿತರ ತಯಾರಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರೆ ಖರೀದಿಸುವ ಗ್ರಾಹಕರು ಸಿದ್ಧ. ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಸಿಗುವ ಗೇಹವನ್ನು ವರ್ಷವಿಡೀ ಕಾಪಿಡುವ ವಿದ್ಯೆಯೂ ನಮ್ಮಲ್ಲೇ ಇದೆ.

ಈಗ ತುರ್ತಾಗಿ ಆಗಬೇಕಾದ ಕೆಲಸ ಈ ರಂಗದವರನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿ ಮಿಶನ್ ಮೋಡಿನಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆರುವುದು. ಗೇರು ಬೆಳೆಯುವ ರಾಜ್ಯಗಳ ಮಂದಿ ಎಚ್ಚರವಾಗಬೇಕು. ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ಒಂದು ದಶಕದಲ್ಲೇ ಭಾರತ ಅಚ್ಚರಿಯ ಬದಲಾವಣೆ ತರಬಹುದು. 600 ಕೋಟಿ ರೂ. ಏಕೆ? ಅದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮೊತ್ತ ಗಳಿಸಬಹುದು. ಗೇರು ಕೃಷಿಕ ಮತ್ತು ಗೇಹ ಉದ್ಯಮಿ ಮುಗುಳ್ಳುಗಬಹುದು. ಎದ್ದೇಳು ಭಾರತ.

ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಪುತ್ತೂರು : ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳಿಗೆ:
ಡಾ. ತೊಂಡೈಮಾನ್ - 94278 81172 / 99427 25528
ತರಬೇತಿಗೆ : ಡಾ ಅಶ್ವತಿ - 97780 40698
ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಮಡಕತ್ತಾರ, ಕೇಕೃವಿ, ತ್ರಿಶೂರು:
ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್ - 94461 41724 (ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮಾತ್ರ)

ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃವಿವಿ
ಡಾ. ಜೀವನ್ - 77608 30449 (ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮಾತ್ರ)