

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ



ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕವರ ಮಾಧ್ಯಮ

ಮಾರ್ಚ್ 2026

₹ 40



ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕಿಗಳಿಗೆ
ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಗೌರವ



‘ಅನುಕೂಲಕರ ಮರೆವು’ ಎಂದರೆ ಗೊತ್ತಲ್ಲಾ. ಗೇರು ಕೃಷಿ, ಗೇರು ಉತ್ಪಾದನೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತಾಡುವಾಗ ದೇಶವೇ ಮರೆಯುವ ವಿಷಯ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದು.

ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಶ್ವಾಸಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಮದ್ದು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೋಟಿಗಟ್ಟಲೆ ರೂ.ಗಳ ಮದ್ದು ಬಳಕೆ ಆಗುತ್ತಿದೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಕಿತ್ತಳೆಯ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಆರು ಪಟ್ಟು ವಿಟಾಮಿನ್ ‘ಸಿ’ ಇದೆ. ಖನಿಜಗಳು, ಆಂಟಿ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟುಗಳು ಸಾಕಷ್ಟಿವೆ. ಬ್ರೆರಿಯಲ್ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟುಗಳಲ್ಲೂ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮಾರುತ್ತದೆ. ತನ್ನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಕಾಲು ಭಾಗ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಆದಾಯ ಹುಟ್ಟಿಸುತ್ತಿದೆ.

ನಮ್ಮ ದೇಶ ಗೇರು ಬೀಜ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗ. ಉತ್ಪಾದನೆ ಎಂಟು ಲಕ್ಷ ಟನ್ನಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ. ಅನಂತರ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ಓಡಿಶಾ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ. ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬೀಜದ ಎಂಟು ಪಟ್ಟು ಇರುತ್ತದೆ. ಅದರ ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ನಗಣ್ಯ. ನಾವು ಬೆಳೆಸಿ ಬಿಸಾಕುವ ಗೇರು ಹಣ್ಣು 64 ಲಕ್ಷ ಟನ್ನು!

ಹಲಸು, ಬೇಲ, ಜ್ಯೂಸ್ ಬಿಲ್ಲಗಳಂತೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಪೋಷಕಾಂಶ ಸಮೃದ್ಧ. ಬೆಳೆಯೂ ವಿಪುಲ. ಶೂನ್ಯ ಗಮನದ ಬೆಳೆಯಿದು, ಆದರೂ ಏಕೆ ಮೂಲೆಗುಂಪಾಗಿವೆ?

ಈ ಅವಗಣನೆಗೆ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಕಾರಣಗಳು ಮೂರು. ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಗಂಟೆಗಳೊಳಗೇ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರ ಗಾಢ ಪರಿಮಳ ಹಲವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಋತುಕಾಲಿಕ ಹಣ್ಣು ಎರಡು ತಿಂಗಳಷ್ಟೇ ಲಭ್ಯ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಂಗದ ಆಗುಹೋಗು, ಸೋಲು ಗೆಲುವುಗಳನ್ನು ನಿಮ್ಮದು ಇಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ. ಓದಿ ನಿಮಗೇನನಿಸುತ್ತದೆ?

ಮೇಲೆ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ ಮೂರು ಕಾರಣಗಳೂ ಸುಳ್ಳಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇಂದು ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಮಾಹಿತಿ ಪ್ರಸಾರ ರಂಗಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ರಾಂತಿಯೇ ಆಗಿದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮದ ಬಲದಿಂದಲೇ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಮೆಟ್ಟಿಲನ್ನು ಸರಕ್ಕನೆ ಏರಿಸುವ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಅಸಂಖ್ಯ.

ಆಳವಾಗಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿದರೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಕಾರಣಗಳಿಂದಲೂ ಮುಖ್ಯ ಕೊರತೆಯೊಂದಿದೆ. ಅದೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಯಾರೂ ಗಂಭೀರವಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳದಿರುವುದು. ಸಮರ್ಪಣಾ ಭಾವದ ಸತತ ಯತ್ನ ಮಾಡದಿರುವುದು. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೇಲಿನ ಮೂರೂ ಮಿತಿಗಳು ಸಬೂಬುಗಳು ಮಾತ್ರ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿಗೆ ಕೈ ಹಾಕಿದ ಐವತ್ತರಷ್ಟು ವ್ಯಕ್ತಿ - ಸಂಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಮಾತಾಡಿಸಿದೆ. ಸಬೂಬುಗಳನ್ನೇ ಒತ್ತಿ ಹೇಳಿ ‘ಇದರ ಭವಿಷ್ಯ ಇಷ್ಟೇ’ ಎಂದು ಸೂಚಿಸಿದವರೇ ಹೆಚ್ಚು. ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸ, ಆಶಾವಾದ - ಭರವಸೆ ಹೊರಸೂಸಿದವರು ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯವರು. ಈ ಅಲ್ಪಸಂಖ್ಯಾತರ ಮಾತಿನಲ್ಲೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಪಾಠಗಳಿವೆ.

“ನಮಗೆ ಬೀಜದ ಆದಾಯದ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಬಂದಿದೆ. ಲಾಯಕಿರುವ ಎಲ್ಲ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಜ್ಯೂಸಾಗಿ ಮಾರಿದರೆ ಬೀಜದ ಐದು ಪಟ್ಟು ಆದಾಯವಂತೂ ಸಾಧ್ಯ” ಎನ್ನುವುದು ಫ್ರಾಂಟೀಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಆಫ್ ಕೇರಳದ ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್.

“ನಮ್ಮ ಸಿಬಂದಿಯಲ್ಲೇ ಇದರ ಗಾಢ ಪರಿಮಳ ಇಷ್ಟಪಡದವರಿದ್ದಾರೆ. ಅಂಥವರಿಗಾಗಿ ಬೇರೆ ಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿದ ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಜ್ಯೂಸ್ ಹೊರತಂದಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೇರಳ ಕೃಷಿವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್.

ತನ್ನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್, ಜ್ಯಾಮುಗಳನ್ನು ರೈಲು ಪಯಣದ ನಡುವೆ ಪರಿಚಯಿಸಿ ಮಾರಿ ಗೆದ್ದವರು ದಾಪೋಲಿಯ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್. ಅವರಿಗೇಗೆ ಬೇಡಿಕೆಗಳು ಮನೆಗೇ ಬರುತ್ತಿವೆಯಂತೆ. “ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವವರನ್ನು ಕೇಳಿ, ಅವರು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಮಾರುವ ಯತ್ನ ಎಂದಾದರೂ ಮಾಡಿದ್ದಾರಾ?” ಎನ್ನುವುದು ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪ್ರಶ್ನೆ.

‘ಅಮ್ಮ’ನ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಕೆಲಸ ನಡೆಯಲಿ



ಮೂಲ್ಕಿಯ ಕೃಷಿಕ ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಹಾರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮುನ್ನೂರು ಗೇರು ಮರಗಳಿವೆ. “ಸಿಗುವ ಅರ್ಧ ಟನ್ ಬೀಜದ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಜೂರಿ ಕಳೆದು ಉಳಿಯುವುದು ಅತ್ಯಲ್ಪ. ಹಣ್ಣಿನ ‘ರೆಡಿ ಡ್ರಿಂಕ್’ ಜ್ಯೂಸ್ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುವುದರಿಂದ ಒಂದು - ಒಂದೂವರೆ ಲಕ್ಷ ರೂ. ಉಳಿಯುತ್ತಿದೆ”, ಕೆನ್ಯೂಟ್ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. “ನನಗೆ ಗೇರು ಮರದ ಪ್ರೀತಿ ಉಳಿದಿರುವುದು ಹಣ್ಣಿನ ಕಾರಣದಿಂದ ಮಾತ್ರ.”

“ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಬಳಸಿ ಎಂದಾಗ ಎಲ್ಲರ ಪ್ರಶ್ನೆಯೂ ಒಂದೇ. ‘ಹಣ್ಣು ಎಷ್ಟು ಕಾಲ ಸಿಗುತ್ತದೆ?’. ಎರಡು ತಿಂಗಳಷ್ಟೇ ಸಿಗುವ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಉದ್ದಿಮೆದಾರರನ್ನು ಸೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ”, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಕಂಕವಳಿಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತ ಡಾ. ಆನಂದ್ ತೆಂಡುಲ್ಕರ್ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. “ಈ ಸೀಸನಿನಲ್ಲೇ ಏಸೆಪ್ಪಿಕ್ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಶನಿನ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಲಭ್ಯವಾಗಲಿದೆ. ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸದಾ ಸಿಗುತ್ತೆ ಎಂದಾದಾಗ ಉದ್ದಿಮೆಗಳು ಈ ಕಡೆಗೆ ಬಂದೇಬರುತ್ತವೆ. ಕಿಲೋಗೆ ಇಪ್ಪತ್ತು ರೂ. ಕೊಡುವಂತಾದರೆ, ಕೃಷಿಕರೂ ಉಮೇದಿನಿಂದ ಹಣ್ಣು ತಂದು ಕೊಡಬಹುದು.”

ಅಲಕ್ಷ್ಯಕ್ಕೊಳಗಾದ ಬೆಳೆಯ ವಿಚಾರಗಳೂ ಕತ್ತಲಲ್ಲೇ ಉಳಿಯುತ್ತವೆ. ಆ ರಂಗದ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರ ನಡುವೆ ಪರಿಚಯವೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಕೊರತೆ ನೀಗಿಸಲು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಆಸಕ್ತರ ನೆರವಿನೊಂದಿಗೆ ‘ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಟು ಮಾರ್ಕೆಟ್’ ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪು ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಇದು ಆಂತರಿಕ ಸಂವಹನದ ಕೊರತೆ ಪರಿಹರಿಸಲಿದೆ.

ನಾವು ಹಲಸಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ದನಿ ಎತ್ತತೊಡಗಿದ್ದು ಎರಡು ದಶಕದ ಹಿಂದೆ. ಆಗ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೇಳಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದ ಮುಖ್ಯ ಕೊರತೆ ಏನು ಗೊತ್ತೇ? ‘ಅದರ ಗಾಢ ಪರಿಮಳ ಹಲವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲ’ ಎನ್ನುವುದು. ಈಗಲೂ ಆ ಪರಿಮಳ ಹಾಗೆಯೇ ಇದೆ. ಆದರೆ ಹಲಸು ಎಲ್ಲಿಗೆ ತಲಪಿದೆ ಗಮನಿಸಿ.

ಗೇರು ಬೀಜ ರಾಜ. ದೇಶದ ಅದೆಷ್ಟೋ ಸಮರ್ಥರು ರಾಜನ ಹಿಂದೆಯೇ ಇದ್ದಾರೆ. ರಾಜನನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದ ತಾಯಿ, ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮಾತ್ರ ಅನಾಥೆ. ನಮ್ಮ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಂತರು ಆಕೆಯ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಕಾರ್ಯಪ್ರವೃತ್ತರಾಗಬೇಕು. ಹಾಗಾದರೆ, ಆಕೆಯೂ ಮುಗುಳ್ಳುಗುತ್ತಾಳೆ. ಸಂದೇಹ ಬೇಡ!

- ಶ್ರೀ ಪಡೆ
shripadre@gmail.com

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ



ಕೇಕ್ವಿಯ ಮಡಕತ್ತಾರ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಈಚೆಗೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸಿದ್ಧಪೇಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಇದು ಅನಾನಸು, ಗೇರುಹಣ್ಣುಗಳ ಮಿಶ್ರಿತ ಪೇಯ

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿಗೆ ಜನ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ಗೆಲ್ಲುವ, ಉದ್ದಿಮೆಗಳನ್ನು ಗೆಲ್ಲಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಇದೆ. ತನ್ನ ಶಾಪಮುಕ್ತಿಗಾಗಿ ಅದು ದೂರದರ್ಶಿ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರನ್ನು, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ದೊಡ್ಡಣ್ಣರನ್ನು ಕಾಯುತ್ತಿದೆ. ಸಮರ್ಪಣಾ ಭಾವದ ಆಸಕ್ತರು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಅವಿರತ ಶ್ರಮ ವಹಿಸಿದರೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬೀಜಕ್ಕಿಂತಲೂ ನಗುವ ಕಾಲ ಬಂದೀತು. ಇಂಥ ಸುದಿನಕ್ಕೆ ಇಳಿಲೆಕ್ಕ ಬೇಗನೆ ಕೇಳಿಸೀತು.



ವ್ಯವಿಗಳಿಗಾಗಿ ಕಾಯುಕ್ತಿರಾವ ಗೇರುಹಣ್ಣು

● ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ಎಲ್ಲರಂತಲೂ ಈ ಗೇರು ಬೆಳೆಗಾರ. ಇವರು ಗೇರು ಬೀಜ ಉಳಿಸಿ ಹಣ್ಣನ್ನೆಸೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅದರ 'ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ' ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಸುತ್ತಾರೆ.

ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಕರಾವಳಿಯ ಕಿಲ್ಲಾಡಿ ಗ್ರಾಮದ ಕೆಂಚನಕೆರೆಗೆ ಬನ್ನಿ. ಮೂಲ್ಕಿ ರೈಲ್ವೆ ನಿಲ್ದಾಣದಿಂದ ಬಳಿಯೇ ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಬಾರ (53) ನವಪ್ರಕಾಶ್ ಫಾರ್ಮ್ ಇದೆ. ಗೇಟು ತೆರೆದು ಒಳಹೊಕ್ಕರೆ ಹಳೆ ಮನೆ, ಹಟ್ಟಿ, ಗೇರು ಮರ. ಅಲ್ಲೊಂದು ಉದ್ದಿಮೆಯ ಸುಳಿವೂ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿರುವ ಗೇರು ಮರ ಮುನ್ನೂರು. ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಸ್ನಾತಕೋತ್ತರ ಪದವೀಧರ.

ಅವರ ಬಳಿ ಮಾತಾಡುತ್ತಾ ಹೋದರೆ, ಹಿತ್ತಿನೊಳಗಿನ ಅಚ್ಚರಿ ತೆರೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಗಮನ ಸೆಳೆಯದ ಈ ಕಾಂಪೌಂಡಿನೊಳಗೆ ದೇಶದ ಗಮನ ಸೆಳೆಯಬಲ್ಲ ಯಶೋಗಾಥೆಯಿದೆ!

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ರುಚಿರುಚಿಯ ಶರಬತ್ತು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಈ ಅರಿವು, ಅನುಭವ ಗೇರು ಬೆಳೆಯಿರುವಲ್ಲಿನ ತೊಂಭತ್ತು ಪಾಲು ಜನರಿಗೂ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ, ಕಿಲ್ಲಾಡಿಯ ಮೂವತ್ತು ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ಫಾಸಲೆಯೊಳಗಿನ ಕಿನ್ನಿಗೋಳಿ, ಪಡುಬಿದ್ರೆ, ಉಚ್ಚಲ ಮತ್ತಿತರ ಚಿಕ್ಕ ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲೆಂದು 'ಗೋಂಕು (ತುಳುವಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣು) ಜ್ಯೂಸ್' ಚಿರಪರಿಚಿತ! ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಅದನ್ನು

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಕುಡಿಯುವ ನೂರಾರು ಮಂದಿ ಅಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

ತಯಾರಿಸಿದಂತೆಯೇ ಖಾಲಿ

“ತಯಾರಿಸಿದ ಹಾಗೆಯೇ ಖಾಲಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಗಡಿಗಳಿಂದ ಫೋನ್ ಬರುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ವಾರಕ್ಕೆರಡು - ಮೂರು ಬಾರಿ ಕೊಂಡೋಗಿ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಸಾವಿರ ಬಾಟ್ಲಿಯಿದ್ದರೂ ಖಾಲಿಯಾಗಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೆನ್ಯೂಟ್. ಸಂರಕ್ಷಕ ಬಳಸದ ‘ಕೆನ್ಸ್ ಫ್ರೆಶ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಜ್ಯೂಸ್’ ದೀರ್ಘ ಕಾಲ ಬಾಳದು. ಆದರೆ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲದೆ ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಉಳಿಯುವುದೇ ಇಲ್ಲವಂತೆ!

ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಯ ಕಳೆದರ್ಧ ದಶಕ ಕಾಲ ದ.ಕ. ಕರಾವಳಿಯ ಪುಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತಿನ ‘ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ’ದ್ದಾರೆ; ಅದರ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಭದ್ರ ಬುನಾದಿ ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. “ಹಿಂದೆ ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡತೊಡಗಿದ್ದೆ. ಆರಂಭದ ಎರಡು ವರ್ಷ ತಮಾಷೆ ಮಾಡಿದವರೇ ಹೆಚ್ಚು ಕುಡಿದವರು ಕಮ್ಮಿ. ಅರ್ಧಕ್ಕರ್ಧವೂ ಉಚಿತವಾಗಿಯೇ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೆ”, ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಈ ಕೃಷಿಕ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಹೆಸರು, ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್, ಛಲೋ ಇದೆ. ಆದರೆ ಅದರ ಗತಿ ದುರ್ಗತಿ. ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಅತ್ಯಧಿಕ ಗೇರುಬೀಜ ಉತ್ಪಾದಕ ದೇಶ ನಮ್ಮದು. ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದಿನ ನಮ್ಮ ಉತ್ಪಾದನೆ 795,000 ಟನ್ನು. ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ನಂಬರ್ ವನ್. ಅನಂತರ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ಓಡಿಶಾ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ.

ಬೀಜದ ಎಂಟು ಪಟ್ಟು ತೂಕ

ಗೇರುಬೀಜದಿಂದ ಅದರ ಹಣ್ಣು ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಪಟ್ಟು ತೂಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಅಂದಾಜಿನ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ದೇಶದಲ್ಲಿ ನಾವು ಎಷ್ಟು ಗೇರುಹಣ್ಣು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತೇವೆ? 6,360,000 ಟನ್ನು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಪೋಷಕಾಂಶ ಮೌಲ್ಯಗಳಿವೆ. ಕಿತ್ತಳೆಯ ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಆರು ಪಟ್ಟು ವಿಟಾಮಿನ್ ‘ಸಿ’ ಇದೆ. ಆದರೆ ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮಾತ್ರ ನೆಕ್ಟ್ ಟು ನಂಥಿಂಗ್, ಅಂದರೆ, ನಗಣ್ಯ.

ಗೋವಾದ ಫೆನ್ನಿ ಉದ್ದಿಮೆ ಬಲವಾಗಿದೆ. ಅದು ಬಿಟ್ಟರೆ, ಹಳ್ಳಿಗರು, ಮಕ್ಕಳು ಕೊಯ್ಲಿನ ನಡುವೆ ನಾಲ್ಕಾರು ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಬಹುದು. ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಬಹುದು. ಉಳಿದ ಸಿಂಹಪಾಲು ಹಣ್ಣೂ ಕೊಳೆತು ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತದೆ.

ಹಲಸಿನ ಕತೆಯಂತೆಯೇ ಇದರದೂ. ಕ್ರಿಮಿನಲ್ ವೇಸ್ಪು ಎಷ್ಟು ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ ಅನ್ನುವುದಕ್ಕಿಂತ ಎಲ್ಲಿ ಇದರಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಆದಾಯ ಗಳಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಸುಲಭ!

ಈ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಕೆಲಸ ತೀರಾ ನಿರಾಶಾದಾಯಕ. ಇದ್ದುದರಲ್ಲಿ ಮುಂದೆ ಇರುವುದು ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಕೊಂಕಣ. ಅಲ್ಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್.

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಒಂದಷ್ಟು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಆಗುತ್ತಿರುವುದು ಸರಕಾರಿ ವಲಯದಲ್ಲೇ. ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ - ಕೇಕ್ವಿ - ಇದರ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಮಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅವರು ಮೂರು ಡಜನಿನಷ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಡೈರೆಕ್ಟರೇಟ್ ಆಫ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ರಿಸರ್ಚ್, ಡಿಸಿಆರ್ / ಗೇಸನಿ) ಇದೆ. ಇಲ್ಲೂ ಒಂದಷ್ಟು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಇವು ಉದ್ಯಮಿಗಳನ್ನು ಸೆಳೆದಂತಿಲ್ಲ. ಖಾಸಗಿ ವಲಯದ ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಯ ಮತ್ತು ಮೂಡಬಿದಿಯ ಸೋನ್ಸ್ ಫಾರ್ಮ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಶರಬತ್ತು ಮಾರಿ ಗ್ರಾಹಕರ ಒಲವು ಪಡೆದಿದೆ.

ಎರಡೇ ಎಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಸತತ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ನಂಬರ್ ವನ್ ಆಗಿದ್ದರೂ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಇನ್ನೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಖಾಯಂ ಉತ್ಪನ್ನ



ಗೇಸನಿಯ ಭರವಸೆಯ ಹೊಸ ತಳಿ ‘ನೇತ್ರ ಜಂಬೋ-1’. ಇದರ ಬೀಜದ ತೂಕ 12.3 ಗ್ರಾಂ. ಹಣ್ಣು 130 ಗ್ರಾಂ ಅಂದರೆ ಬೀಜದ ಹತ್ತು ಪಟ್ಟಿನಷ್ಟು ಇದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೀಜದಿಂದ ಹಣ್ಣು 8 ಪಟ್ಟು ಭಾರ ಇರುತ್ತದೆ.



ತನ್ನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯದೊಂದಿಗೆ ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಯ



ಬೇರೇನೂ ಸೇರಿಸದ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪೂರ್ತಿ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಿದ್ಧಪೇಯವೂ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗಿದೆ. ಇದೂ ಕೇಕ್ವಿಯ ಉತ್ಪನ್ನ

ಘಟಕ ಹೊಂದಿಲ್ಲ. ಕೇಕ್ವಿಯ ಮಡಕತ್ತಾರ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ಮತ್ತು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿ - ತೋಟಗಾರಿಕಾ ವಿವಿಯ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗ (ಅಪ, ಜನವರಿ 2026) ದೇಶದಲ್ಲೇ ವರ್ಷವಿಡೀ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಘಟಕ ಹೊಂದಿವೆ. ಇವೆರಡೂ ಸರಕಾರಿ ವಲಯದವು. ಪರಿಮಿತಿಗಳ ನಡುವೆಯೇ ಕೆಲಸ.

ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಕೊಂಕಣದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಂಧುದುರ್ಗದಲ್ಲೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಜಾಸ್ತಿ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಂತೆಯೇ ತಾನಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಫಲ ಕೊಡುವ ಅರೆ ಡಜನ್ ಸ್ಥಳೀಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ಅಲ್ಲಿವೆ. ಅಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರೂ ಹತ್ತು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳೂ ಒಂದೇ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧವಾಗುವುದು ಅವರಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲು.

ಕೊಂಕಣದಲ್ಲಿ ಆಂತರಿಕ ಸಂವಹನ ತೀರಾ ಕಮ್ಮಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವವರು ಯಾರು ಯಾರು ಇದ್ದಾರೆನ್ನುವುದು ಅಲ್ಲಿ ಪರಸ್ಪರರಿಗೂ ಅರಿವಿಲ್ಲ!

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್ ಕೊಂಕಣಕ್ಕೆ ಹೊಸತಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿ 'ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ' - ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ ಮಾಡುವವರು ಕಮ್ಮಿ. ಸಿರಪ್ಪಿಗೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ 'ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್' ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ಸಂತೋಷನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಕೇವೀಕೆಗಳಿಂದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿಲ್ಲ.

ಮಾಡಿ ಕೈ ಬಿಟ್ಟವರು

ಕುಡಾಲಿನ 'ವಿಜಯಾ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್' ಮಾಲಿಕ ಶಿವರಾಮ್ ವರಂಗ (59) 2001ರಿಂದ 2009ರ ವರೆಗೆ ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಎರಡನ್ನೂ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೊದಲ ಎರಡು ವರ್ಷ ಬರೀ



ಸಂಜಯ್ ದೇಸಾಯ್



ಸಂಜಯ್ ದೇಸಾಯ್ ಅವರ 'ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್' ಪೌಚ್

ಸಿರಪ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅನಂತರ ಪೌಚುಗಳಲ್ಲಿ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ ಒದಗಿಸತೊಡಗಿದರು. ಸಿರಪ್ ಉತ್ಪಾದನೆ 8ರಿಂದ 10,000 ಲೀಟರ್ ತಲಪಿತ್ತು. "ಅದರ ಮಾರಾಟ ಕಡಿಮೆ. ಬರಬರುತ್ತಾ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುವಿನ ಕೊರತೆ ಉಂಟಾಯಿತು. ಹಾಗಾಗಿ ಅದನ್ನು ಕೈಬಿಟ್ಟೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸಿಂಧುದುರ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಂಕವಳಿ ತಾಲೂಕಿನ ಖಿರೆಪಟಾನಿನ ಸಂಜಯ್ ಜಯರಾಮ್ ದೇಸಾಯ್ (70) 2005ರಿಂದ 12 ವರ್ಷ ಕಾಲ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿದವರು. ಸಿರಪ್, ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ - ಎರಡನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಮೃತಾನಂದ ಬ್ರಾಂಡ್ ನೇಮಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ಲೈನ್ ಜ್ಯೂಸ್, ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಪೌಚಿನಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯವನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. "ಊರು ಮತ್ತು ಮುಂಬಯಿಯಲ್ಲೂ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ ಪೌಚಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇತ್ತು. ವರ್ಷಕ್ಕೆ 6,000 ಲೀಟರಿನಷ್ಟು ಸಿರಪ್ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಒಂಭತ್ತು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಕಾರಣದಿಂದ ಉದ್ಯಮ ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದರು. ಈಗ ಇಳಿವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲೂ ಪುನರಾರಂಭಿಸ ಹೊರಟಿದ್ದಾರೆ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬೇಗನೆ ಹಾಳಾಗತೊಡಗುತ್ತದೆ. ಕೈಯಿಂದ ಕೊಯ್ದು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಜಖಂ ಆಗದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನಷ್ಟೇ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. ಕೊಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ದು ಉದುರಿಸಿದರೆ, ಹಣ್ಣು ನೆಲಕ್ಕೆ ಅಪ್ಪಳಿಸುವಾಗಲೇ ಗಾಯ ಆಗುತ್ತದೆ. ಫರ್ಮೆಂಟೇಶನ್ - ಹುಳಿ ಬರತೊಡಗಿದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸುವಂತೆಯೇ ಇಲ್ಲ. ಕೊಯ್ದು ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಟೆಯೊಳಗೇನೇ ಬೀಜ ಬೇರ್ಪಡಿಸದೆ ತರಬೇಕು. ಈ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ಸೂಕ್ತ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟು ಮಾಡುವುದು ಸವಾಲಾಗುತ್ತದೆ.

ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಸಂಘದ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು

ಡಾ. ಸಂಜಯ್ ಪಾಟೀಲ್ ಕೊಲ್ಹಾಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕರಾವಳಿಯ ತಾಲೂಕು ಚಾಂಡ್‌ಗಡ್‌ನವರು. ಅಲ್ಲಿ 3000 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಗೇರು ತೋಟ ಇದೆ. ರೈತರು 'ಸೋನ್ ಪಂಥಾರ್ ಸುಂಡಿ' ಎಂಬ ಎಫ್‌ಪಿಒ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೇಕೈವಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಪಡೆದು ಗೇರು ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. "ಹೋಟೆಲು, ಅಂಗಡಿಗಳ ಮೂಲಕ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನವಾದ ಕಾರಣ ಒಲವು ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. 3000 ಬಾಟ್ಟಿ ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ ಮತ್ತು ಅಷ್ಟೇ ಸಿರಪ್ ಬಾಟ್ಟಿ ಮಾರಿದ್ದೇವೆ. ಈ ಗೇರು ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ರಿಪೀಟ್ ಡಿಮಾಂಡ್ ಹೇಗಿದೆ ಗೊತ್ತಾಗಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಎಫ್‌ಪಿಒ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ಸಂಜಯ್ ಪಾಟೀಲ್.

ನಿವೃತ್ತ ಸರ್ಕಾರಿ ಉದ್ಯೋಗಿ ಪ್ರಮೋದ್ ಮಂಕೋಜಿ ವಲಂಜ್ (62) ಸಿಂಧುದುರ್ಗದ ದೇವಗಡದವರು. 2023ರಲ್ಲಿ ಲತೀಕಾ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಇಂಡಸ್ಟ್ರೀಸ್ ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಗೋಡಂಬಿಯ ಜತೆಜತೆಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್, ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಡ್ರಿಂಕನ್ನೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಐನೂರು ಲೀಟರ್ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ಅದರಿಂದ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್



ದೀನನಾಥ್ ಗಾವಡೆ

ಪೇಯ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಿದ್ದರು. ವಸ್ತು ಪ್ರದರ್ಶನಗಳಲ್ಲಿ ಜನರಿಗೆ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟವಾಗದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

58 ವರ್ಷದ ದೀನನಾಥ್ ಗಾವಡೆ ಮಾಲ್ಟುನ್‌ನವರು. ಕಂಪನಿಯ ಹೆಸರು ರುಚಿರಾ ಫುಡ್ಸ್. ಹತ್ತು ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸಿರಪ್



ಪ್ರಮೋದ್ ವಲಂಜ್

ತಯಾರಿ. ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ 'ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಡ್ರಿಂಕ್'. ಊರಲ್ಲಿ 10 ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ, ಮುಂಬಯಿಯ ವಿತರಣೆಗಾರರಿಗೂ ಕಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ರೈತರು ತಂದು ಕೊಟ್ಟ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ದಿನ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ರಸ ತೆಗೆದು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ 5,000 ಲೀಟರ್ ರಸ ಹಿಂಡುತ್ತಾರೆ. ಅಗತ್ಯ ಬಿದ್ದಂತೆ ಸಿರಪ್, ಡ್ರಿಂಕುಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ.

"ಮಾವು ಮತ್ತು ಇತರ ಜ್ಯೂಸ್ ಕೇಳಿದಷ್ಟು

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಿರಿ



ಕೈಯಲ್ಲೇ ಕೊಯ್ದು, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪಕ್ವವಾದ ಉತ್ತಮ ಗೇರುಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಉಪಕರಣ ಬಳಸಿ ಅಥವಾ ನಿಮಗೆ ಸುಲಭ ಅನಿಸಿದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ಹಿಂಡಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಗಂಟಲು ಕೆರೆಯುವ ಗುಣ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶದಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಪರಿಹರಿಸಬಹುದು.

ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಪಿಸಿಕೆಯವರು ಬಳಸುವ ವಿಧಾನ ಹೀಗಿದೆ: ಸಾಗು / ಸಾಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣನೆಯ ಹುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಲೀಟರಿಗೆ ಕೇವಲ ಐದು ಗ್ರಾಮ್ ಹುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಣಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಸೋಸಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಸೆಟ್ಲೆ ಆಗಲು ಬಿಡಿ. ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ತಳದಲ್ಲಿ ತಂಗುತ್ತದೆ. ನಾಲ್ಕೈದು ತಾಸು ಇಟ್ಟರೆ ಉತ್ತಮ. “ಐದು - ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮಾತ್ರ ಸಾಗಾಗುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪಿಸಿಕೆಯವರು. ಸಾಗು ಪೇಸ್ಟಿಗೆ ಬದಲು ಗಂಜೆ ನೀರನ್ನು (ತುಳುವಿನ ತೆಳ) ಬಳಸಬಹುದು



ಸಾಗು ಪೇಸ್ಟ್ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ತಳ ಸೇರಿದ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ

ತಳ ಸೇರಿದ ಅಂಶ ಸೇರದಂತೆ ಮೇಲಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಎಚ್ಚರದಿಂದ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ ಕುಡಿಯಿರಿ. ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬಳಸಿ.

ಚಿತ್ರಗಳು : ದೀಪಾ ಎಸ್. ರೆಡ್ಡಿ,
www.paticheri.com ಕೃಪೆ.

(ಅನುಮತಿ ಪಡೆದು ಬಳಸಲಾಗಿದೆ.)

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಕೇಳುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಕಮ್ಮಿ. ಮಾಧ್ಯಮಗಳೂ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಜನರಿಗೆ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕುಡಾಲಿನದೇ ಇನ್ನೊಂದು ಕಂಪೆನಿ ಸುಜಯ್ ಉದ್ಯೋಗ್ ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ. ರೈತರಿಂದ ಕಿಲೋಗೆ 10 ರೂ.ಗಳಂತೆ ಹಣ್ಣು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಸಾವಿರ ಲೀಟರ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಹಿಂಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಗೋವಾದ ನಾಲ್ಕೈದು ಹೋಟೆಲಿನವರು ಒಯ್ಯುತ್ತಾರಂತೆ. ಮುಂಬಯಿ, ಪೂನಾಕ್ಕೂ ಸರಬರಾಜು ಇದೆ.

ಅರ್ಧ ಶತಮಾನದ ಚರಿತ್ರೆ

“ಸಿಂಧುದುರ್ಗದಲ್ಲಿ 1972ರಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿ ಸುರು ಮಾಡಿದ್ದು ತಂದೆ ಸೂರ್ಯಕಾಂತ್ ಮ್ಹಾಪಣ್‌ಕರ್” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಾವಂತವಾಡಿಯ ರೋಹನ್ ಮ್ಹಾಪಣ್‌ಕರ್ (37). ಮನೆಯ ಎದುರೇ ಇವರ ಅಂಗಡಿಯಿದ್ದು ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸಿರಪ್ಪಿನ ಸಿಂಹಪಾಲೂ ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಮಾರಾಟ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸಾವಿರ ಲೀಟರ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಗೋವಾದ ಗಡಿಯಲ್ಲಿರುವ ಕೊಂಕಣದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಸಮಸ್ಯೆ ಇದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಫೈ ಕಂಪೆನಿಯ ಏಜೆಂಟರು ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಕೊಂಡು ಸಾಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ ಜಖಂ ಆಗಿದ್ದರೂ ನಡೆಯುತ್ತದಂತೆ. ಒಳ್ಳೆಯ ಬೆಲೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ನಾನಾ ಆಲ್ಯೂಹಾಲಿಕ್ ಪೇಯ ತಯಾರಕರಿಗೆ ಹಣ್ಣು ಸಿಗಲು ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆಯಂತೆ.

ದಾಪೋಲಿಯ ಅಂಜಲಿ ರವೀಂದ್ರ ಭೋಲೆ ತಮ್ಮದೇ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು



ಮಹಾಜನ್ ಬೆವರೆಜಸ್‌ನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾ



ಓಗಲೆ ಉದ್ಯಮದ ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಡ್ರಿಂಕ್

ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮಾರಾಟ ಜಾಸ್ತಿ. ರೆಸಾರ್ಟಿನವರು, ಮುಂಬಯಿ ಮತ್ತು ಪುಣೆಯ ಗ್ರಾಹಕರು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕನ್ನು ಪೌಚಿನಲ್ಲಿ ಬದಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮೂರು ರೀತಿಯದಿದೆ - ಏಲಕ್ಕಿ ಮಿಶ್ರಿತ ರಹಿತ, ಕಾಳುಮೆಣಸು ಮಿಶ್ರಿತ ಮತ್ತು ಲಿಂಬೆ ಮಿಶ್ರಿತ. ಇವರ ಬ್ರಾಂಡ್ ನೇಮ್ ‘ರಸ ಮಧುರ್’. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯಗಳನ್ನು ಇವರು ‘ಎನರ್ಜಿ ಡ್ರಿಂಕ್’ ಅಂತಲೇ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಾರೆ.

ದಾಪೋಲಿಯ ಮಹಾಜನ್ ಬೆವರೆಜಸ್ ದಶಕದಿಂದ ಕಾರ್ಬೋನೇಟೆಡ್ ಡ್ರಿಂಕ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಇದರಲ್ಲೂ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್

ಮುಂಬರುವ ಲೀಟನ್

ಸೋಡಾವೂ ಇದೆ. “ಪ್ರಮಾಣ ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದು ಅಭ್ಯಾಸ ಇರುವವರು ಮಾತ್ರ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಮುಂಬಯಿ, ಪುಣೆಗಳಿಗೂ ಹೋಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಕಮ್ಮಿ”, ಕಂಪೆನಿ ಮಾಲಿಕ ವರಣ್ ಮಹಾಜನ್ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸೋಡಾ ತಯಾರಿಗೆ ಸಿರಪ್ಪನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಕಂಪೆನಿಯಿಂದ ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷದ ಇವರ ಒಟ್ಟು ಮಾರಾಟ - ಎರಡು ಲಕ್ಷ ಬಾಟಲೆಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದು ಕೇವಲ ನಾಲ್ಕೈದು ಸಾವಿರವಂತೆ.

ದೇವಗಡದ ಓಗಲೆ ಇಂಡಸ್ಟ್ರೀಸ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ ತಯಾರಿಸಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಕಳೆದ ವರ್ಷ. ಇದು ಗೋವಾ, ಮುಂಬಯಿ, ಪುಣೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗುವುದೇ ಜಾಸ್ತಿ. ಮಾಲಿಕ ಶ್ರೀಧರ ಓಗಲೆಯವರಿಗೆ ಗೇರು ತೋಟವಿದೆ. ಅದರ

ಹಣ್ಣನ್ನಷ್ಟೇ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

“ಕಳೆದ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ 1,000 ಲೀಟರ್ ಅಂದರೆ, 200 ಮಿಲ್ಲಿಲೀಟರಿನ 5,000 ಬಾಟಲಿ ಮಾರಿದ್ದೇವೆ. ಈ ವರ್ಷ ಎರಡು ಟನ್ ಮಾಡುವ ಪ್ಲಾನ್ ಇದೆ. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಡ್ರಿಂಕ್ ಆದ ಕಾರಣ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಕುಡಿದರೆ ಹಸಿವೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಫೆನ್ನಿ ಕುಡಿದವರಿಗೆ ಅದರ ಹತ್ತಿರದ ಫೀಲ್ ಕೊಡುತ್ತದಂತೆ ಇದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶ್ರೀಧರ್.

ಯಶಸ್ಸು ಪಡೆದ ಹೊಸ ಹೆಜ್ಜೆ

ವೆಂಗುರ್ಲ ಮೂಲದ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ (53) ಮೈಸೂರು ಸಿಎಫ್‌ಆರ್‌ಆರ್‌ಐಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಡಿಪ್ಲೊಮಾ ಓದಿದವರು. ನೌಕರಿ ಬಿಟ್ಟು



ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್



ಗೋವನ್ ಫೆಸ್ಟ್ ಕಂಪೆನಿಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ ತಯಾರಿ



ರೈಲಿನ ಜನರಲ್ ಕಂಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್‌ನ ಒಳಗೇನೇ ಗೇರು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಗಿರಾಕಿ ಕುದುರಿಸುತ್ತಿರುವ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ (ಎಐ ಚಿತ್ರ)

ರೈಲಿನ ಜನರಲ್ ಕಂಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್‌ನ ಒಳಗೇನೇ ಗೇರು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಗಿರಾಕಿ ಕುದುರಿಸುತ್ತಿರುವ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ (ಎಐ ಚಿತ್ರ)



ಗೋವನ್ ಫೆಸ್ಟಿನವರ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್



ಗೋವನ್ ಫೆಸ್ಟ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಚಟ್ನಿ

ಊರಿಗೆ ಮರಳಿ ಎರಡಕ್ಕೆ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ, ಜತೆಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ. ಜ್ಯಾಮ್ ಮತ್ತು ಸಿರಪ್ ಉತ್ಪಾದನೆ. 2,000 ಲೀಟರ್ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ವೆಂಗುರ್ಲ ಹಣ್ಣು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಡಾ. ಪ್ರಮೋದ್ ತಲ್ಲಾ ಅವರಿಂದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಒಳಹೊರಗು ಬಲ್ಲವರು. ಉಳಿದ ಉದ್ಯಮಿದಾರರು ದೂರುವ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸಂಗ್ರಹ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಇವರಿಗೆ ತಲೆನೋವು ಅನ್ನಿಸಿಲ್ಲ.

ಯಶ್‌ವಂತ್ ತಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸಿದ ರೀತಿ ಅದ್ವಿತೀಯ. ಅವರಿಗೆ ಮುಂಬಯಿಯಲ್ಲಿ ಮನೆಯಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಉದ್ದೇಶಪೂರ್ವಕ ಏಸಿ, ಪ್ರಥಮ ದರ್ಜೆ ಬೋರಿಗಳಲ್ಲಿ ಟಿಕೆಟ್ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ. ಜನರಲ್ ಕಂಪಾರ್ಟ್‌ಮೆಂಟ್‌ಗೆ ಏರಿದರು. ಕೈಯಲ್ಲಿ ಸಿರಪ್ ಬಾಟಲಿಗಳ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ.

ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ಮಾತಾಡಲು ಸಿಕ್ಕವರಿಗೆ ಈ ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಣೆ. ಕೊಳ್ಳಲು ಆಸಕ್ತಿ ಇದೆಯಾ ಎಂಬ ಚೋದ್ಯ. “ರೈಲು 400 ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ತಲಪುವ ಮೊದಲು ನನ್ನ ಎಲ್ಲಾ ಬಾಟಲಿಗಳೂ ಖಾಲಿ.”

ಇದು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನ ಯತ್ನ. ರೈಲಿನ ನಿಯಮಾನುಸಾರ ಇದು ತಪ್ಪು ಎಂದು ಅಧಿಕಾರಿ ಎಚ್ಚರಿಸಿದರು. ಪಂಡಿತ್ ತನ್ನ ಕೆಲಸದ ಸಾಮುದಾಯಿಕ ಪರಿಣಾಮದ ಬಗ್ಗೆ ಅವರಿಗೆ ಮನದಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರು. “ಒಂದೆರಡು ಬಾರಿ ಮಾತ್ರ ಹೀಗೆ ವಾಕ್‌ಟಿಂಗ್ ಮಾಡಿದ್ದೆ. ಅದರಿಂದಾಗಿ ಈಗ ಬೇಡಿಕೆಗಳು ಮನೆಗೇ ಬರುತ್ತಿವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಎರಡನೆಯ ವರ್ಷ 3,200 ಲೀಟರ್ ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು 1500 ಜಾಡಿ ಜಾಮ್ ಮಾಡಿ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ.

ತನ್ನ ಹಣ್ಣು ಸಾಕಾಗದೆ ಸುತ್ತಲಿನವರಿಂದ ಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ಕಿಲೋಗೆ 10 ರೂ. ಹಣ್ಣು ತುಂಬಿ ತರಲು ಬಕೆಟ್ ಒದಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. “ಕೊಯ್ಲು ಆರು ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ತಲಪಿಸಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ ಸಿಹಿಯಾಗಿಯೇ ಇರಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿನ ಸ್ಥಿತಿ ನೋಡಿಯೇ ಸೂಕ್ತವೋ, ಅಲ್ಲವೋ ಎನ್ನಬಹುದು. ತಡವಾದಾಗ ಹಣ್ಣು ಮೆತ್ತಗಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಹಣ್ಣು ತರುವ ರೈತರಿಗೂ ಮನದಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ. ಹಳೆ ಹಣ್ಣು ಸೇರಿದ್ದಾಗ ಅದನ್ನೆತ್ತಿ ತೋರಿಸಿ ನೆವರಾಗಿ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ



ಗೋವಾ ಬಯೋಡೈವರ್ಸಿಟಿ ಬೋರ್ಡಿನ ಗೇರು ಸಿರಪ್ 'ರೊಸಿಟಾ'



ಡಾ. ಪ್ರದೀಪ್

ತಿಳಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಈಗ ಪರವಾಗಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಒಬ್ಬರಿಂದಲೇ 4,000 ಲೀಟರ್ ಸಿರಪ್ಪಿಗೆ ಆದೇಶ ಬಂದಿದೆಯಂತೆ.

ಗೋವಾದಲ್ಲೂ ಬೇಡಿಕೆ

ಫೆನ್ನಿಯ ಭರಾಟೆಯ ಗೋವಾದಲ್ಲೂ ಒಂದಷ್ಟು ಮದ್ಯಸಾರರಹಿತ ಗೇರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಜಾಗ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿವೆ. ಗೋವನ್ ಫೆಸ್ಟ್ ಪುಡ್ ಆಂಡ್ ಬೆವರೇಜಸ್ ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಮತ್ತು ಗೋವಾದ ಬಯೋಡೈವರ್ಸಿಟಿ ಬೋರ್ಡ್ ಈ ರಂಗದ ಹರಿಕಾರರು.

ಬಹುಶಃ ಗೋವನ್ ಫೆಸ್ಟ್ ಅವರದು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಏಕೈಕ ಕಂಪನಿಯ ಬ್ರಾಂಡೆಡ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ ಪೇಯ. ಇವರ 35 ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಮತ್ತು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಚಟ್ನಿ ಸೇರಿದೆ. “ಪ್ರತಿ ದಿನ ಹಣ್ಣು ಸಂಗ್ರಹಕ್ಕಾಗಿ ಉತ್ಪಾದನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಗೆ ವಾಹನ ಕಳಿಸುತ್ತೇವೆ. ಕೊಯ್ದು ಆರು ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಹಣ್ಣು ನಮ್ಮ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಂಪನಿಯ ಸಿಇಒ ರಾಜೇಂದ್ರ ಜಾಧವ್.

ಇವರ ಪ್ರಕಾರ, ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಗೋವಾದಲ್ಲಿ ‘ನಿರೋ’ವನ್ನು



ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಗಾಂವ್ಕರ್

(ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ರಸ) ಬಾಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಇದನ್ನು ಪ್ರವಾಸಿಗಳು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಅನ್ನ, ಪಾವ್ ಜತೆ ಸವಿಯಬಹುದು. ಚಪಾತಿ ಅಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಅಲ್ಲ.

ಈ ಕಂಪೆನಿ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಬೀಜದ ಜತೆಯೇ ಖರೀದಿಸುತ್ತದೆ. “ಇದರಿಂದ ಜ್ಯೂಸ್ ರಿಕವರಿ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿಗೆ ಅಧಿಕ ತಾಳಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಉಳಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದರ ಮಾರಾಟ ಸಾಲದು. ವರ್ಷಕ್ಕೆ 5,000 ಬಾಟ್ಟಿಯಷ್ಟೇ ಮಾರಿಹೋಗುತ್ತಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜನರಲ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಗಣೇಶ್ ಸಾಯಿವೇಕರ್.

ಗೋವಾದ ಬಯೋಡೈವರ್ಸಿಟಿ ಬೋರ್ಡ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ ತಯಾರಿಗೆ ಕೈ ಹಾಕಿದೆ. “ಬರೇ ಭಾಷಣ, ಪಾಂಫ್ಲೆಟ್ಗಳಿಂದ ಜೀವವೈವಿಧ್ಯತೆಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ನಡೆಯದು. ಜನರ ಬದುಕನ್ನು ಜೀವವೈವಿಧ್ಯತೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿದಾಗಲಷ್ಟೇ ಫಲಿತಾಂಶ ಸಾಧ್ಯ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೋರ್ಡಿನ ಮೆಂಬರ್

ಸೆಕ್ರೆಟರಿ ಡಾ. ಪ್ರದೀಪ್ ವಿ. ಸರ್ಮೋಕದಮ್.

ಬೋರ್ಡ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರೊಜಿತಾ ನಿರೋ ಸಿರಪ್ ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತಿದೆ. ‘ಟೀಮ್ 24 ಪುಡ್ಸ್ ಆಂಡ್ ಬೆವರೇಜಸ್’ ಕಂಪೆನಿ ಇವರಿಗೆ ಈ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಒದಗಿಸಿದೆ. ಬೆಳೆಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೇ ಸಿರಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ತರುವುದು ಬೋರ್ಡಿನ ಕ್ರಮ. ಇದಕ್ಕೆ ಹತ್ತು ಪಾಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

“ಕಳೆದರಡು ವರ್ಷವೂ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಲಿಚಿ ಜ್ಯೂಸಿನಂತೆಯೇ ಇದೆ ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ದೆಹಲಿಯ ಎಗ್ರಿಬಿಶನಿನಲ್ಲೂ ತುಂಬ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಪ್ರದೀಪ್.

ಗೋವಾದ ದೂಧ್‌ಸಾಗರ್ ಬ್ರೆವರೀಸ್ ಆಂಡ್ ಡಿಸ್ಟಿಲರೀಸ್ ಅನನ್ಯ ಬ್ರಾಂಡೆಡ್ ನಿರೋ ಹೊರತರುತ್ತಿದೆ. ಕಂಪೆನಿಯ ಪಾಲುದಾರ ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಗಾಂವ್ಕರ್ ಸ್ಯಾಟೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಈ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಶಿಕ್ಷಣ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. “ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ನಿರೋವನ್ನು ಗೋವಾದ ರಸ್ತೆ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಆದು ಹೆಚ್ಚುಕಾಲ



ದೂಧ್‌ಸಾಗರ್ ಬ್ರೆವರೀಸ್‌ನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಡ್ರಿಂಕ್

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಉಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ನಾವು ಸಂರಕ್ಷಕ ಬಳಸಿ ತಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತೇವೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಸಾವಿರ ಬಾಟ್ಲೆ ಮಾರುತ್ತೇವೆ”, ಗಾಂವ್ಕರ್ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ, “ಕೆಲವರು ಈ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ತಿಳಿಯಾಗಿ ಸಲು ರಾಸಾಯನಿಕ ಹೊಮೆಜಿನೈಸರುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತವೆ. ನಾವು ಈ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸಿದ್ದೇವೆ.”

ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಹಿಂದೆ ಬಿದ್ದಿದೆ. ಕಡಲೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೀಕ್ ಮಾಂಬಟ್ಟುವಿನ ತರುಣ ಎಸ್. ಶಿವ ಕ್ಯಾಶ್‌ವಿಟಾ ಹೆಸರಿನ ರೆಡಿ ಟು ಡ್ರಿಂಕ್ ಹೊರತರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಕೇಕ್‌ವಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. “ರಬಿಂ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಲಕ್ಶ್ಮಿ ಇಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ಮಂದಿ ಸಿಕ್ಕಿದ್ದಾರೆ. ಒಬ್ಬರು ನನ್ನಿಂದ ಖರೀದಿಸಿ ರೆಸಾರ್ಟಿಗೆ ಪೂರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಡಿಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ 5,000 ಬಾಟ್ಲೆ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ.

ಕೇರಳದ ಪ್ರಯೋಗಗಳು

ಕೇರಳದಲ್ಲಿ 2007ರಷ್ಟು ಹಿಂದೆಯೇ ಖಾಸಗಿ ವಲಯದಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉದ್ದಿಮೆ ಆರಂಭವಾಗಿತ್ತು. ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಾಣಿಯಂಪಾರದ ಟೋಮ್ಯೋ ಪುಟ್ ಪ್ರಾಡಕ್ಟ್ಸ್ ಕೃಷಿಕ ಟೋಮಿಚ್ಚನ್ ಸಿರಿಯಾಕ್ ಅವರ ಸಾಹಸ. ಇವರನ್ನು ಮುಂದೆ ತಂದದ್ದು ಕಣ್ಣೂರು ಕೇವೀಕಿಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ಅಬ್ದುಲ್ ಕರೀಂ ಮತ್ತು ಡಾ. ಸುಮನ್. ದಶಕದ ಕಾಲ ನಡೆದ ಈ ಉದ್ದಿಮೆ ನಿಂತದ್ದು (ಬಾಕ್ಸ್ ಓದಿ) ವ್ಯವಹಾರದ ಸೋಲಿನಿಂದ ಅಲ್ಲ.

ಅದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಲಪ್ಪುರಂ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಣ್ಣೂರ್‌ಕಾಡಿನ ಕೃಷಿಕ ಅಬ್ದುಲ್ ನಾರುರ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೇಕ್‌ವಿಯ ಮಡಕತ್ತಾರ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ಜೋಸ್ ವ್ಯಾಥ್ಯೂ ಅವರ ವರ್ಗದರ್ಶನ. ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಧರ್ಮೋಕೋಲ್ ಪೆಟ್ರಿಯುಮ್ ರಸ್ಟೆ ಬದಿಯ ಆರು ಕಡೆ ಮಾರಾಟ. ಲೋಟಕ್ಕೆ ಆರು ರೂ. ಒಳ್ಳೆ ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿತ್ತು. “ಈಗ ಆ ಗೇರು ಮರಗಳಿಲ್ಲ. ನನಗೂ ಸಮಯ ಕೊಡಲು ಆಗದು. ಇವತ್ತಿಗೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ ಲಾಭದಾಯಕವೇ. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿನ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಲಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಬ್ದುಲ್.

ತ್ರಿಶೂರಿನಲ್ಲಿರುವ ಕೇಕ್‌ವಿಯ ಮಡಕತ್ತಾರ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ದಶಕಗಳಿಂದ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್ ಪ್ರಕಾರ ಇವರು ಮೂವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಆರೇಳು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕಮರ್ಷಿಯಲ್ ಆಗಿ ಹೊರತರಲು ಒಳ್ಳೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳಿಗೆ ಕೇಕ್‌ವಿ ಮಿತ ಶುಲ್ಕ ಪಡೆಯುತ್ತದೆ. ಕೇರಳದವರು ಆರು ಮತ್ತು ನೆರರಾಜ್ಯಗಳವರು



ಲಿಂಬೆ ಅಂತ ಸೇರಿದ ಗೇಸನಿಯ ಕಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಯ



ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಕ್ಯಾಶ್‌ವಿಟಾ



ಗೇಸನಿಯ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ದ್ರವ ಬೆಲ್ಲ

ಇನ್ನು ಆರು - ಹೀಗೆ ಇವರ ಬೇರೆಬೇರೆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಕೊಲ್ಹಾಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆ ‘ಸೋನ್ ಪಂಥಾರ್ ಸುಂಡಿ’ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ 2.5 ಕೋಟಿ ವೆಚ್ಚದ ತಯಾರಿಕಾ ಘಟಕ ತಯಾರು ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಭರವಸೆಯ ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ ಇಷ್ಟಪಡದ ಒಂದು ಜನವಿಭಾಗ ಇದೆ. ಅಂಥವರನ್ನೂ ಸೆಳೆಯಲು ಕೇಕ್‌ವಿ ಈಚೆಗೆ ‘ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್’ಗಳನ್ನು ಹೊರತಂದಿದೆ. ಇವು ಅನಾನಸು, ಮಾವು ಮತ್ತು ದ್ರಾಕ್ಷೆಯ ಜತೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ - ಎಸೆನ್ಸ್ ಅಲ್ಲ - ಸೇರಿರುವ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪೇಯಗಳು (ಮುಖಪುಟ ಚಿತ್ರ ನೋಡಿ). ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಜತೆ ರುಚಿಯಿಲ್ಲದ ಮುಂದೆ. ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಪೇಯಗಳ ಜತೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದ ಇವರ ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಹಾಕದ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ‘ರಿಯಲ್’ ಜ್ಯೂಸಿಗೂ ಉತ್ತಮ ಅವಕಾಶವಿದೆ.

ದೇಶದ ಮೊದಲ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಮಡಕತ್ತಾರ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದದ್ದು ಕಾಲು ಶತಮಾನ ಹಿಂದೆ. ಕೇಕ್‌ವಿಯ ಹಲವಾರು ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಇವರ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಸೋಡಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್, ಟುಟ್ಟಿ - ಫುಟ್ಟಿ, ಕೇಕ್, ಚೆಟ್ಟಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಟಾಫಿ, ಜ್ಯಾಮ್, ಕ್ಯಾಂಡಿ, ಎನರ್ಜಿ ಬಾರ್ - ಹೀಗೆ ಕೇಕ್‌ವಿಯ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪಟ್ಟಿ ದೊಡ್ಡದಿದೆ. ಆದರೆ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಕೊಡಲು ಆಗದ ಕಾರಣ ಇಲ್ಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಜನಮನ್ನಣೆ ಪಡೆದಿಲ್ಲ.

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ



ಗೆದ್ದು ಸೋಲಬೇಕಾದ 'ಟೋಂಕೋ'



ಚೋಮಿಚ್ಚನ್



ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಒಳ್ಳೆ ಗ್ರಾಹಕ ಒಲವು ಸಿಕ್ಕಿತು. ಕೊಕ್ಕೊಕೋಲಾ 12 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇವರ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಡ್ರಿಂಕಿಗೆ 17 ರೂ. ಬೆಲೆಯಿತ್ತು.

ನಾನು ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಈಗಿನ ಪ್ರಕಾಶಕರಾದ ಪಡಾರು ಈ ಉದ್ಯಮಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಲೇಖನ ತಯಾರಿಸಲು ವಾಣಿಯಂಪಾರಕ್ಕೆ ಹೋಗಿದ್ದೆವು. ಆಗ ಇನ್ನೂ ಉದ್ಯಮಿ ಆರಂಭವಾಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಮೂವರು ಮಹಿಳಾ ಉದ್ಯೋಗಿಗಳಷ್ಟೆ ಇದ್ದರು. ಪೂರ್ವಾನುಭವ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಟೋಮಿ ಕಂಪನಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಡೆಸಿದ್ದರು. ಈ ವಿಷಯ ಮೇ 2007ರಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿಯಾಗಿ ಹೊರಬಂತು. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಂದಿಗೂ ನೆನಪಿಲ್ಲದೆಯಿರುವುದು ಅವರ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸಿರಪಿನ ಬಾಟ್ಲಿ. ಚಿತ್ರ ನೋಡಿ.

ಟೋಂಕೋ ಒಂದು ದಶಕ ಕಾಲ ಬಹು ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ನಡೆಯಿತು. ಒಂದು ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಿಬಂದಿ ಸಂಖ್ಯೆ 12ಕ್ಕೆ ಏರಿತು. ಸಿರಪ್ ಕಾಲು, ಅರ್ಧ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಮತ್ತು ಐದು ಲೀಟರ್ ಕ್ಯಾನುಗಳಲ್ಲೂ ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇವರ ಎರಡೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಏಜೆಂಟರ ಮೂಲಕ ಕೇರಳದಾದ್ಯಂತ ಬಿಕ್ಕಿ ಆಗುತ್ತಿತ್ತಂತೆ. ಖಚಿತ ಲೆಕ್ಕ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 50,000 ಬಾಟ್ಲಿಯಂತೂ ಮಾರಿರಬೇಕು.

“ಎರಡೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಆರು ಟ್ರಿಪ್ ಒಮಾನಿಗೂ, ಒಂದು ಟ್ರಿಪ್ ಅಂಡಮಾನಿಗೂ ರಫಾಗಿದೆ. ನಾವೇ ನೇರ ಕಳಿಸಿದ್ದಲ್ಲ. ರಫುದಾರರ ಮೂಲಕ ಹೋದದ್ದು.

ಒಮಾನಿನ ಕನ್‌ಸೈನ್ಮೆಂಟುಗಳು ತಳ 500 ಕೇಸುಗಳದು, ಅಂಡಮಾನಿನದು 1200 ಕೇಸಿನದು. ಒಂದು ಕೇಸ್ ಅಂದರೆ 12 ಬಾಟ್ಲಿ” ಟೋಮಿಚ್ಚನ್ ನೆನದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಇನ್ನೇನು ಒಮಾನಿಗೆ ಏಳನೇ ಕಂತು ಹೋಗಬೇಕು, ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಕುತ್ತುಗಳು ಎದುರಾದುವು. 28 ಶೇ. ಜೀಎಸ್ಸಿ ವಿಧಿಸಿದರು. ಇದೇ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇವರು ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಪಡೆಯಲು ಬೇಕಾದ ಪಂಚಾಯತಿನ ಪರವಾನಿಗೆ ಅಲ್ಲಿಂದ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ. ಕೊಡಲು ಅವರು ಕೇಳಿದ್ದನ್ನು ಇವರಿಗೆ ಕೊಡಲಾಗಲಿಲ್ಲ. ಶತಯತ್ನಪಟ್ಟು ಕೊನೆಗೆ ಟೋಮಿ ಉದ್ಯಮಿಯ ಬಾಗಿಲು ಹಾಕಿದರು.

ಸಮರ್ಪಣಾ ಭಾವದಿಂದ ದುಡಿದು ಯಾರೂ ಆ ವರೆಗೆ ಮಾಡಿರದ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉದ್ಯಮಿಯನ್ನು ಬೆಳಗಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ಈ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಸಲ್ಲಬೇಕು. ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೋಲದೆ ಬೇರೆ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ಟೋಂಕೋ ಬಾಗಿಲು ಮುಚ್ಚಿದ್ದು ದುರಂತವೇ.

— ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಾಣಿಯಂಪಾರ ಎಂಬ ಹಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ 'ಟೋಂಕೋ' ಕಂಪನಿ ತಲೆಯೆತ್ತಿದ್ದು 2007ರಲ್ಲಿ. ಕಣ್ಣೂರು ಕೇವಿಕೆಯ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ. ಮಾಲಿಕ ಟೋಮಿಚ್ಚನ್ ಸಿರಿಯಾಕ್ ಅವರು ಗೇರು ಕೃಷಿಕ. ಸಿರಪ್ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ ಉತ್ಪಾದನೆ.

ಕೇರಳ - ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ದೇಶದಲ್ಲೇ ಇದು ಪ್ರಥಮ ಮತ್ತು ಏಕೈಕ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ನಾನ್ ಆಲ್ಕೋಹಾಲಿಕ್ ಉತ್ಪನ್ನದ ಉದ್ಯಮಿ. ಟೋಮಿಚ್ಚನ್ ಮತ್ತು ಅವರ ಪತ್ನಿ ಇದರಲ್ಲಿ

ಹೊರಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಅಷ್ಟಾಗಿ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ ಕೂಡಾ.

ಕೇಕೃವಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದಿಂದ ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಆಫ್ ಕೇರಳ (ಪಿಸಿಕೆ), ಕೇರಳ ಸ್ಟೇಟ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಮತ್ತು ಕೇಪೆಕ್‌ನಂತಹ ಸರಕಾರಿ, ಅರೆ ಸರಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಸೋಡಾ, ಸಿರಪ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಅವರವರ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಿವೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಮಾಣ ಗಟ್ಟಿ ದನಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳುವಷ್ಟಿಲ್ಲ.

ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ತಳಿಪರಂಬದ ಕೆ.ವಿ. ಸುಶಮಾ 'ಕೆರುಕೂಲ್' ಹೆಸರಿನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾ ತಯಾರಿಸತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ಹನ್ನೆರಡು ಲಕ್ಷ

ರೂ. ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿದ್ದಾರೆ. ಕೇಕೃವಿ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಂತೆ ಕಳೆದ ಋತುವಿನಲ್ಲೇ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದರು. ಹಾಗಾಗಿ ಕಳೆದ ನವೆಂಬರಿನಿಂದಲೇ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು. 250 ಮಿಲ್ಲಿಲೀಟರಿನ ಬಾಟ್ಲಿಗೆ 40 ರೂ. “ಜನರಿಗಿನ್ನೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಅಮೆಲಿರಬಹುದು ಎಂಬ ತಪ್ಪು ಕಲ್ಪನೆ ಇದೆ. ಇದು ನಿಧಾನವಾಗಿ ನಿವಾರಣೆ ಆಗಬೇಕಷ್ಟೇ. ಮೂರು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ 200 ಬಾಟ್ಲಿ ಮಾರಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುಶಮಾ.

ಪುತ್ಲೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯವೂ - ಗೇಸನಿ - ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ

ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ. ಈ ಪೈಕಿ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಪ್ರಾಶ್, ದ್ರವ ಬೆಲ್ಲ, ಕ್ಯಾಶ್ಯೂಮ್ ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್, ಫ್ಲುಟ್ ಬಾರ್‌ಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞರ ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್ ಎತ್ತಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

'ಗೇಸನಿ'ಯ ಯತ್ನಗಳು

“ಕ್ಯಾಶ್ಯೂಪ್ರಾಶ್ ಚ್ಯವನಪ್ರಾಶದಂತಹದೇ ಉತ್ಪನ್ನ ಆರೋಗ್ಯವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಸಿ ವಿಟಾಮಿನ್ ಮತ್ತು ಖನಿಜ, ಆಂಟಿ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟುಗಳು ಜಾಸ್ತಿ ಇವೆ” ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ, “ದ್ರವ ಬೆಲ್ಲ ಉತ್ಪಾದನೆ ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಕಾರ್ಯಸಾಧ್ಯವೇ ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಹಾಗೆಯೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ 10% ಬೆಲ್ಲ ಇದರಲ್ಲೂ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸ್ವೀಟನರುಗಳಿಗಿಂತ ಪೂರ್ತಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಗೇಸನಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ಜಿ. ದಿನಕರ ಅಡಿಗ ಸಂಸ್ಥೆಯ 'ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಡೇ'ಯಂದು ಮೇಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲು ಒಂದು ನವೀನ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಡಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದಾರೆ. “ಸುತ್ತಲಿನ ಪೇಯ ಉದ್ಯಮಿಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ನಮ್ಮ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಬಲ್ಲ ಕ್ಯಾಶ್‌ಲ್ಯಾಮ್, ಬೇರೇನೂ ಸೇರಿಸದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮೊದಲಾದ ಮೂರುನಾಲ್ಕು



ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿವಾದ್



ಡಾ. ಜಿ. ದಿನಕರ ಅಡಿಗ



ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬಾರ್



ಕ್ಯಾಶ್ಯೂಪ್ರಾಶ್



ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು



ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್

ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕುಡಿಸಿ ಪರಿಚಯಿಸಲಿದ್ದೇವೆ. ಆಸಕ್ತರು ಈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಈ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಬಯಸುವ ತಂಡಗಳಿಗೆ ತರಬೇತಿ, ಮತ್ತೆ ಮುಂದೆ ಬರುವ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಗೂ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಶಿವಮೊಗ್ಗ ತೋಟಗಾರಿಕಾ - ಕೃಷಿ ವಿವಿಯ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಘಟಕದ ಬಗ್ಗೆ ಅಪ ಜನವರಿ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸವಿವರ ಲೇಖನ ಇದೆ. ಇವರ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಕಾರ್ಬೋನೇಟೇಡ್ ಡ್ರಿಂಕ್, ಸಿರಪ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಇವುಗಳ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ತಯಾರಿಗಾಗಿ ಕೇಕೃಷಿ ವಿವಿಯ ವಿಧಾನದಿಂದ ಸೀಸನಿನಲ್ಲೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಖಾಸಗಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಏಜೆನ್ಸಿ ಕೊಡಲೂ ಸಿದ್ಧರಿದ್ದಾರೆ.

ಮೊಡಬಿದ್ರೆಯ ಸೋನ್ಸ್ ಫಾರ್ಮ್ ಕಳೆದ ಎರಡು ದಶಕಗಳಿಂದ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದೆ. ಇದು ಗೃಹ ಕೈಗಾರಿಕೆ. ಈ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಸಂರಕ್ಷಕ ಅಥವಾ ನೀರು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. “ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಂದೆರಡು ಸಾವಿರ ಬಾಟ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತೇವೆ. ಸಾಧ್ಯತೆ ತೋರಿಸಲಷ್ಟೇ ನಾವು

ಅದನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಅದು ಪ್ರಚಾರ ಇಲ್ಲದೇನೇ ಖಾಲಿ ಆಗುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಐ.ವಿ. ಸೋನ್ಸ್.

‘ರಿಯಲ್’ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಭವಿಷ್ಯ

ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ, ಸಂರಕ್ಷಕ (ಪ್ರಿಸರ್ವೆಟಿವ್), ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣ. ಇದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಾಫ್ಟ್ ಡ್ರಿಂಕಿನ ಜತೆ ಸೇರಿಕೊಳ್ಳುವ ಇತರ ಒಳಸುರಿಗಳು. ಇಂಥವು ಏನನ್ನೂ ಸೇರಿಸದ ಸೋನ್ಸ್ ಫಾರ್ಮ್ ತಯಾರಿಸುವಂತಹದನ್ನು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ‘ರಿಯಲ್ ಜ್ಯೂಸ್’ ಎಂದು ಕರೆಯೋಣ. ಇದು ಬಹುತೇಕ ಕ್ಷಿಯರ್, ಅಂದರೆ ಹೆಚ್ಚು ಕಮ್ಮಿ ಪಾರದರ್ಶಕ ಅಥವಾ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ನಸು ಛಾಯೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ದೂರವಿಡುವ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ವಿಭಾಗ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ‘ರಿಯಲ್ ಜ್ಯೂಸ್’ಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಭವಿಷ್ಯವಿದೆ.

ಕೇರಳದ ಪ್ರಾಂಟೀಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಒಂದು ದಶಕದಿಂದ ರಿಯಲ್ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸುತ್ತಿದೆ. ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೆರಿಯವೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಮೂರು ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಲಭ್ಯ. 300 ಮಿಲ್ಲಿಲೀಟರಿಗೆ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

40 ರೂ. ಲೀಟರ್ ಬಾಟ್ಲಿಗೆ 130 ರೂ.

“2014ರಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿದ ವರ್ಷ ಮಣ್ಣಾರ್ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಬೀಜದಿಂದ 1 ಲಕ್ಷ ರೂ ಬಂದರೆ, 70,000 ರೂ. ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು”. ಪಿಸಿಕೆಯ ಗ್ರೂಪ್ ವ್ಯಾನ್‌ಜರ್ ಸಜೀವ್ ಉಚ್ಚಕ್ಯಾವಿಲ್ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರ ಒಟ್ಟಾರೆ ಲೆಕ್ಕ ತೆಗೆದು ನೋಡಿದರೂ, ಗೇರು ಬೀಜದಿಂದ ಬರುವ ಆದಾಯದ ಅರ್ಧದಷ್ಟಾದರೂ ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಸಿಗುತ್ತಿದೆಯಂತೆ.

ಇವರು ಇನ್ನೊಂದು ಲೆಕ್ಕ ಎದುರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವಂತ ಗೇರು ತೋಟ ಇದ್ದು, ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಮಾರುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರುವವರಿಗೆ ಇದು ಅನ್ವಯ. “ಹಣ್ಣು ಹೆಕ್ಕುವ ಮೂರು ಹೆಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ದಿನಕ್ಕೆ 2,000 ರೂ. ಸಂಬಳ. ಅವರು ಹೆಕ್ಕಿದ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ 50 ಲೀಟರ್ ಜ್ಯೂಸ್, ಅಂದರೆ 6,000 ರೂ. ಆದಾಯ. 4,000 ರೂ. ಉಳಿತಾಯ.”

“ನಮ್ಮದು ಪ್ರಜಾರ ಇಲ್ಲದ, ನಮ್ಮ ತೋಟಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿರುವ ರಸ್ತೆ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಮಾರಾಟ. ಇದು ನಮ್ಮ ಹಲವು ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಾತ್ರ. ಇದರಲ್ಲೇ ಬೀಜದ ಆದಾಯದ 50% ಸಿಕ್ಕಿದರೆ, ಖಾಸಗಿಯವರು ಒಳ್ಳೆ ಪ್ರೋಮೋಶನಿನೊಂದಿಗೆ ಜನ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಬಿಸಿನೆಸ್ಸಿಗೆ ಪೂರ್ಣ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟು ತಂದರೆ ಗೇರು ಬೀಜದ ಆದಾಯಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಗಳಿಸಲು ಖಂಡಿತ ಸಾಧ್ಯ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಜೀವ್ ಯು.

ಇವರು ಎದುರಿಸುವ ಅಂಕಿ ಅಂಶ ಗಮನಾರ್ಹ. “ಒಂದು ಕಿಲೋ ಗೇರು ಬೀಜಕ್ಕೆ 150 ರೂಪಾಯಿ ಹಿಡಿದರೆ ಅದರ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕನಿಷ್ಠ ಆರು ಕಿಲೋ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನಮ್ಮ ಈಗಿನ ಬೆಲೆಯಂತೆ 720 ರೂ. ಆದಾಯ ಆಯಿತು. ನಿಮ್ಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಣ್ಣೆಲ್ಲವನ್ನೂ

ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ಗೇರುಬೀಜದ ಕನಿಷ್ಠ ಐದು ಪಟ್ಟಾದರೂ ಆದಾಯ ಸಾಧ್ಯ.”

ಕೆನ್ಯಾಟ್ ಅರಾನ್ಯಾ ಅವರ ಪೇಯ ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ‘ರಿಯಲಿನಂಥದ್ದು’ ಅಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಹತ್ತಿರದ್ದು. “ಮುನ್ನೂರು ಮರಗಳಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ಅರ್ಧ ಟನ್ ಬೀಜ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಕೊಯ್ಲು ಹೆಕ್ಕುವ ಆಳು ಮಜಾರಿ ಕಳೆದು ಉಳಿಯುವುದು ಚಿಲ್ಲರೆ ಮಾತ್ರ. ಗೇರು ಮರಗಳ ಪ್ರೀತಿ ಈಗಲೂ ಉಳಿಸಿರುವುದು ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಬರುವ ಒಂದು – ಒಂದೂವರೆ ಲಕ್ಷ ರೂ. ಉಳಿತಾಯ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.



ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್



ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿವಿಯ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸೋಡ ವೈವಿಧ್ಯ



ಕೇಕ್ರಿಯ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಎನ್‌ಜಿ ಬಾರ್



ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣ ಆಗದಿರಲು ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣಗಳೇನು? ಹಣ್ಣಿನ ಅತ್ಯಲ್ಪ ತಾಳಿಕೆ, ಕೆಲವರಿಗೆ ಅದು ಅನಿಷ್ಟವಾಗಿರುವುದು ಮತ್ತು ಋತುಕಾಲಿಕ ಬೆಳೆಯಾಗಿರುವುದು. ಈ ಹಣ್ಣು ವರ್ಷದ 2 - 3 ತಿಂಗಳಷ್ಟೇ ಲಭ್ಯ. ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ತ್ರಿಶೂರುಗಳಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಕ ಬಳಸಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಕಾಪಿಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದೇ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಪಲ್ಡ್ ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಪುತ್ನೂರಿನ ಗೇಸಂನಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ. ಉದ್ಯಮಿ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ



ಸುಶಮಾ ಅವರ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾ



ಪೆಯದ ಪಿಸಿಕೆ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್



ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಿಂಡುತ್ತಿರುವುದು

ಗಳು ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟು ಬೇಕೆಂದಾಗ ಪೇಯ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. “ಕೊನೆಯ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ಹಣ್ಣನ್ನೇ ಪ್ರಿಸರ್ವ್ ಮಾಡಬೇಕೋ, ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಬೇಕೋ ಎಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಬೇಕು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್.

ಕೊಂಕಣದ ಗೇಮ್ ಚೇಂಜರ್

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸೀಸನಲ್ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಇನ್ನೂ ಉತ್ತಮ ಮತ್ತು ದೂರಗಾಮಿ ಪರಿಹಾರವೊಂದು ಕೊಂಕಣದಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಸಿಂಧುದುರ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕಂಕವಳಿಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತ ಡಾ. ಆನಂದ್ ತೆಂಡುಲ್ಕರ್ ಹಲಸು, ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಎರಡರ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಸದ್ದಿಲ್ಲದೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿರುವ ಆಯುರ್ವೇದ ಡಾಕ್ಟರ್.

ಸಂರಕ್ಷಕ ಬಳಸದೆ, ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲೇ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಾಪಿಡುವ ಏಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಶನ್ ಎಂಬ ವಿಧಾನವಿದೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇದು ಬಹುಕಾಲದಿಂದ ಇದೆಯಂತೆ. ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ವಸ್ತುವನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಏಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೋಣಿಯಂತಹ ಈ ಚೀಲಗಳು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿರಲು ಡ್ರಮ್‌ಗಳೊಳಗೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಬ್ಯಾಗ್-ಇನ್ ಡ್ರಮ್ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. “ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಈ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಕಾಪಿಟ್ಟು 18 ತಿಂಗಳ ತಾಳಿಕೆ ಇರುವುದನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಆನಂದ್. ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ ಬೇಡ; ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜೂ ಬೇಡ. ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಡಾ. ಆನಂದ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ, ಮುಂಬಯಿಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಳಕಳಿಯುಳ್ಳ ಒಂದು ತಂಡ ಏಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಶನ್ ನಡೆಸಲು ಕೊಂಕಣದಲ್ಲೇ ಕಾರ್ಖಾನೆ ಆರಂಭಿಸಲು ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿದೆ. ಅಂದಾಜು 50 ಲಕ್ಷ ರೂ.ಗಳ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಗೇರು ಸೀಸನ್ ಮುಗಿಯುವುದರೊಳಗೆ ಯಂತ್ರ ಬಂದು ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸಬಹುದೆಂಬ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಯಾವ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಬೇಕಾದರೂ, ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ವರ್ಷವಿಡೀ ಲಭ್ಯವಾದರೆ ಅದು ಈ ಶಪಿಸಿಲ್ಲಟ್ಟು ಹಣ್ಣಿನ ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣಕ್ಕೆ ಒಂದು ಗೇಮ್ ಚೇಂಜರ್ ಆಗಬಹುದು. ಆ ದಿನ ದೂರವಿಲ್ಲ! ಆದರೆ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಲು ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಂಗ್ರಹವೂ ಅದೇ ಬೃಹತ್ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೇಕಲ್ಲ?

“ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಅಪಾರ ಇದೆ. ಕೃಷಿಕ ಎಚ್ಚರದಿಂದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಆಯ್ದು ತಂದು ಕೊಡಬೇಕಾದರೆ, ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆ ಸಿಗುವಂತಿರಬೇಕು. ನಾವು ಮಾಡುವ ಕೊನೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಅಷ್ಟು ಬೆಲೆ ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವಂತಿರಬೇಕು”, ಡಾ. ಆನಂದ್ ತೆಂಡುಲ್ಕರ್ ಉತ್ತರಿಸುತ್ತಾರೆ.” ನಾವೀಗ ಜಖಂ ಆದದ್ದು ಬೇಡ, ಸರಿಯಾಗಿ ಮಾಗಿದ್ದು ಮಾತ್ರ ತನ್ನಿ, ಬೇಗನೆ ತನ್ನಿ ಎಂದು ಹಲವು ಶರ್ತಗಳನ್ನು ಹೇಳುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಈಗ ಕೊಡುವ ಜುಜುಬಿ ಬೆಲೆಗೆ ಕೃಷಿಕನಿಗೆ ಇಷ್ಟು ಉತ್ಸಾಹ ಯಾವ ಯಾವ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಾರು? ಕಿಲೋಗೆ 20 ರೂಗಳಷ್ಟು



ಸಜೀವ್ ಯು.



ಪಿಸಿಕೆಯ ತಾಜಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್

ಮುಂದಿನ ಸಂಚಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ..



ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ನಾವು ಎರಡು ತಿಂಗಳಿಂದ ನಡೆಸಿದ ಅಧ್ಯಯನದ ಎಲ್ಲಾ ಮಾಹಿತಿ ಈ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸಲು ಆಗಿಲ್ಲ. ಬಾಕಿ ಉಳಿದವನ್ನು ಮುಂದಿನ ಸಂಚಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮೆದುರು ಇಡುತ್ತೇವೆ.

- ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಿ
- ಟನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಫಿನ್ನೆಂಡಿನ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್
- ಬ್ರೆಝಿಲಿನಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಪಲ್ಪ್
- 25 % ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬಳಸುವ ಬ್ರೆಝಿಲ್
- ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ವೈನ್ ತಯಾರಕರು
- ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಕ ಬೆಲೆ ಕೊಟ್ಟರೆ ಕೃಷಿಕರೂ ಸ್ಪಂದಿಸಬಹುದು.”

‘ವಿವರ ತಿಳಿಸಿ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ’

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಿರಪ್, ಸಿದ್ಧ ಪೇಯ ಇತ್ಯಾದಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಕಮ್ಮಿ ಎಂಬ ಮಾತು ಎಲ್ಲೆಡೆ ಕೇಳಿ ಬರುತ್ತಿದೆ. ರೈಲಿನಲ್ಲಿ ವಿನೂತನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಮಾಡಿ ಗೆದ್ದ ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸುವುದು ಪ್ರಶ್ನೆಯ ಮೂಲಕ. ಅವರು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ: “ಹೀಗೆ ಹೇಳುವವರಲ್ಲಿ ಕೇಳಿ. ನೀವು ಗ್ರಾಹಕರ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದ್ದೀರಾ ಎಂದು. ಬಳಕೆದಾರರಿಗೇ ಗುಣ ತಿಳಿಸಿ, ರುಚಿ ತೋರಿಸಿದರೆ ಯಶಸ್ಸು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ.”

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ವಾಣಿಜ್ಯೀಕರಣಕ್ಕೆ ಈ ವರೆಗೆ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಆಗಿರುವ ಗಂಭೀರ ಯತ್ನಗಳು ಇಲ್ಲವೆನ್ನುವಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ. ಇದು ಕಹಿ ವಾಸ್ತವ. ಈ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅದು ‘ಪಾರ್ಟ್ ಟೈಮ್’ ಚಟುವಟಿಕೆ. ಯಾರೂ ವಿಷಯವನ್ನು ಎಳೆಎಳೆಯಾಗಿ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿ ಸೂಕ್ತ ಪ್ಲಾನಿಂಗ್



ಡಾ. ಆನಂದ್ ತೆಂಡುಲ್ಕರ್



ಏಸೆಪ್ಪಿಕ್ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿದ ಬ್ಯಾಗ್ ಇನ್ ಡ್ರಮ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತುಂಡುಗಳು (ಕಡತ ಚಿತ್ರ)



ಅಬ್ಬಲ್ ನಾರುರರ ಅಂದಿನ ರಸ್ತೆ ಬದಿಯ ಸ್ಟಾಲ್



ಅಬ್ಬಲ್ ನಾರುರ್

ಮಾಡಿಕೊಂಡೇ ಇಲ್ಲ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿಗೆ ಜನ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ಗೆಲ್ಲುವ, ಉದ್ದಿಮೆಗಳನ್ನು ಗೆಲ್ಲಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಇದೆ. ಅದರಿಂದ ಶ್ವಾಸ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಮತ್ತು ಜನರಲ್ ಟಾನಿಕ್ ಮದ್ದು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಖನಿಜಗಳಿವೆ, ಆಂಟಿ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟುಗಳಿವೆ. ಬಣ್ಣದ ನೀರಿನ ಪೇಯಗಳಿಂದ ಎಷ್ಟೋ ಉತ್ತಮ. ಈ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚುಹೆಚ್ಚು ಬೆಳಕಿಗೆ ಬರಬೇಕು. ಮಾದರಿಗಳ ಸೃಷ್ಟಿ ಆಗಬೇಕು. ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲನ್ನು ಲಕ್ಷಾಂತರ ಮಂದಿಗೆ ರುಚಿ ತೋರಿಸುವ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು ಬರಬೇಕು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ತನ್ನ ಶಾಪಮುಕ್ತಿಗಾಗಿ ದೂರದರ್ಶಿ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರನ್ನು, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ದೊಡ್ಡಣ್ಣರನ್ನು ಕಾಯುತ್ತಿದೆ. ಯಶ್‌ವಂತ್ ಪಂಡಿತ್ ಆಶಾವಾದ ಹೊರಸೂಸುತ್ತಾರೆ, “ನಾವು ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪಾದಕರು. ಇದಕ್ಕೊಂದು ವಿಶೇಷ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಜಾಗ ಮತ್ತು ಮಾರುವ ಹೊಸ ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ದಕ್ಷಿಣದವರು ನಾವು ಹಿಮಾಚಲದ ಸೇಬನ್ನು ಹುಚ್ಚುಗಟ್ಟಿ ತಿನ್ನುವಂತೆ ಅವರೂ ನಮ್ಮ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲನ್ನು ಸವಿಯಲಾರರೇ? ನಾವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಸಫಲರಾದರೆ, ಅವಕಾಶಗಳು ವಿಪುಲ. ಹಾಗಾಯಿತೆಂದರೆ ದೇಶದೊಳಗಿನ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನೇ

ನಾವು ಪೂರೈಸಲಾರೆವು. ಅದಕ್ಕೆ ಆಕಾಶವೇ ಮಿತಿ. ಒಟ್ಟು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಅವಕಾಶದ ಐದರಲ್ಲೊಂದು ಪಾಲು ಸಿಕ್ಕಿದರೂ ಉದ್ದಿಮೆ ಮತ್ತು ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಅದು ಸಂಜೀವಿನಿ ಆಗಬಲ್ಲದು.”

ಸಮರ್ಪಣಾ ಭಾವದ ಆಸಕ್ತರು ಒಟ್ಟಾಗಿ ಅವಿರತ ಶ್ರಮ ವಹಿಸಬೇಕಿದೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ, ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬೀಜಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ನಗುವ ಕಾಲ ಬಂದೀತು. ಅಂಥ ಸುದಿನಕ್ಕೆ ಇಳಿಲೆಕ್ಕ ಬೇಗನೆ ಕೇಳಿಸೀತು.

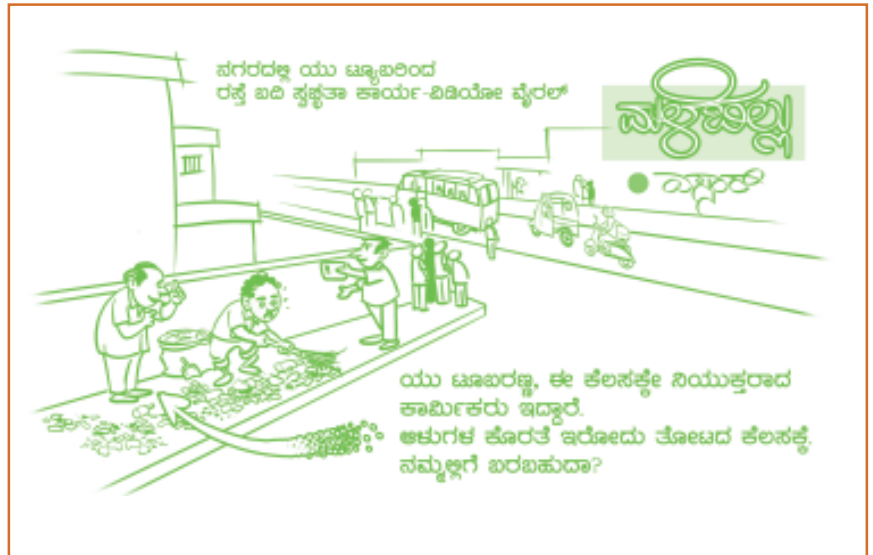
ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ,
ಪುತ್ತೂರು

ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳಿಗೆ : ಡಾ. ತೊಂಡೈಮಾನ್ -
94278 81172 / 99427 25528

ತರಬೇತಿಗೆ : ಡಾ ಅಶ್ವತಿ - 97780 40698

ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಮಡಕತ್ತಾರ,
ಕೇಕೈವಿ, ತಿರುರು: ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್ -
94461 41724 (ವಾಟ್ಸಾಪ್ ಮಾತ್ರ)

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



ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಚಂದಾ ಪಾವತಿಯ
ಮೂರು ಆಯ್ಕೆಗಳು



ನೆನಪಿಡಿ

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

ಚಂದಾ ವಿವರ:

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

ಆಯ್ಕೆ 1

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

ಆಯ್ಕೆ 2

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

ಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೇ ನಿಮ್ಮ ಮೊಬೈಲಿಗೆ
ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಯುಟಿಆರ್ ನಂಬರ್ ಬರುತ್ತದೆ.
ಬಂದ ಮೆಸೇಜ್ ಸಹಿತ

* ನಿಮ್ಮ ಅಂಚೆ ವಿಳಾಸ * ಹಣ ಪಾವತಿಸಿದ
ದಿನಾಂಕ, ಸಮಯ * ಪಾವತಿಸಿದ ಮೊತ್ತ - ಈ
ವಿವರಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ವಾಟ್ಸಾಪ್‌ಗೆ (80731 40917)
ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡಿ.

ಆಯ್ಕೆ 3

ಕೆನರಾ ಬ್ಯಾಂಕ್, ಪುತ್ತೂರು ಶಾಖೆ,
(ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆ) ಉಳಿತಾಯ ಖಾತೆ ನಂಬ್ರ:
0615101082277

(IFSC - CNRB 0000615)ಕ್ಕೆ
'ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ' ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ನೆಫ್ಟಿ ಮೂಲಕವೂ
ಚಂದಾ ಪಾವತಿಸಬಹುದು.

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