ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 38 ಸಂಚಿಕೆ 6

ಜೂನ್ 2026

ಸಂಪಾದಕ–ಪ್ರಕಾಶಕ : ಪಡಾರು ರಾಮಕೃಷ್ಣ ಶಾಸ್ತ್ರಿ
ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಸಂಪಾದಕ : ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ
ಸಹಾಯಕ ಸಂಪಾದಕ : ನಾ. ಕಾರಂತ ಪೆರಾಜೆ

ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿ:
ಶಂಕರ್ ಸಾರಡ್ಕ
ಡಾ.ಪಿ.ಕೆ.ಎಸ್.ಭಟ್
ಕಿನಿಲ ಅಶೋಕ್

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

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಫಾರ್ಮರ್ ಫಸ್ಟ್ ಟ್ರಸ್ಟ್ (ರಿ)

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ : ಎಸ್ಪಾರ್

ಮುದ್ರಣ : ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೋಸೆಸ್ ಎಂಡ್ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು

ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ

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

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

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

www.adikepatrike.com
https://www.facebook.com/adikepathrike
https://www.instagram.com/adikepatrike

ಉಣ್ಣಲು 800 ಮರ ಫಲ ಕೊಡಲು ಅದರರ್ಧ!

11 – ಪಡಾರು

ಗೇಹ ರಸ : ಆಯುರ್ವೇದ ಮದ್ದು

15 – ಎಸ್ಪಿ

‘ನಾ ಮಟೂಂ’ ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ಬರಲಿ

24 – ಟೀಂ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಊರಿಗೊಂದು ಕೆರೆ ಬೇಕು. ಅದರಲ್ಲಿ ತುಂಬಿದ ನೀರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಗಣನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಡಿ.

ಉಡುಪಿಯ ಕೆರೆ ವೈದ್ಯರು

05 • ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ

ಗೇಹ.... ವೈವಿಧ್ಯ

* ‘ಕಲ್ಪರಸದಷ್ಟೇ ಮಾರಾಟಾವಕಾಶ 17
* ಬೀಜದ ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಆದಾಯ 18
* ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ 19
* ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಮಾರಾಟದ ಯೋಜನೆ 20
* ಮುಂದಿನ ವರುಷ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ 20
* ರೆಡಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಗೇಹ ಸೋಡಾ 20
* ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮೇಲೆ ‘ಕ್ರಶ್’ 21
* ಗೇರು ವಿಜ್ಞಾನಿಯ ವಿನೂತನ ಪ್ರೊಮೋಶನ್ 21

* ಮಾರ್ದನಿ 03 * ಮನದಾಳದಿಂದ 04 * ಕೃಷಿಯ ಕೈಗನ್ನಡಿ – ಲೆಕ್ಕಪತ್ರ 13
* ಪುಸ್ತಕ ಪರಿಚಯ 22 * ಜಾಲಜಗತ್ತು 23

ಗ್ರಾಮದರ್ಶನ

ನಾಡುಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಆಂದೋಳನ

ಕೇರಳದ ಕಣ್ಣೂರಿನ ಬಳಿಯ ಹಳ್ಳಿ ಕಣ್ಣಪುರಂ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿಟ್ಟು ನಾಡುಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಆಂದೋಳನ ‘ನಾಟ್ಟುಮಾವಿನ್ ಚೋಟ್ಟಿಲ್’ಗೆ (ಅಪ 2022 ಜೂನ್) ಹತ್ತನೆಯ ವರ್ಷ. ಈ ವರ್ಷದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ನಾಡುಮಾವು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಸಾಧಕ ಡಾ. ಮನೋಹರ್ ಉಪಾಧ್ಯ ಮಾತಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ತೆರೆಮರೆಯಿಂದ

ಉಡುಪಿಯಲ್ಲಿ ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದು ಕೆರೆಗೆ ಮರುಜೀವ ಕೊಡುತ್ತಿರುವ ಡಾಕ್ಟರ್ ಒಬ್ಬರಿದ್ದಾರೆ. ಡಾ. ಸತೀಶ್ ಕಾಮತ್. ಈ ಸುದ್ದಿ ಕೇಳಿ ಅವರು ಮತ್ತವರ ಸಹಯೋಗಿ ಕೃಷ್ಣ ಹೆಬ್ಬೂರ್ ಜತೆ ಸಂಪರ್ಕ ಬೆಳೆಸಿ ಎರಡು ವರ್ಷ ಆಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಹೋಗಲು ಆಗಿರಲಿಲ್ಲ.

ಈಚೆಗೆ ಅವರೊಡನೆ ಮಾತಾಡಿದೆವು. ಆಗ ಉಡುಪಿ – ಮಣಿಪಾಲಗಳ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸಹೃದಯಿಗಳು ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಕೈ ಜೋಡಿಸಲು ಮುಂದೆ ಬಂದ ವಿಷಯ ತಿಳಿಯಿತು. ಮತ್ತೆ ನಾವು ತಡ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ. ಪಡಾರು ಅವರ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಉಡುಪಿಗೆ ಹೋದೆವು. ಕೆರೆ ವೈದ್ಯರ ಜತೆ ಅವರು ಹೂಳೆತ್ತಿ ಪುನರ್ಜನ್ಮ ಕೊಟ್ಟ ಮೂರು ಕೆರೆಗಳನ್ನು ನೋಡಿದೆವು. ನೇಚರ್ ಕೇರ್ ಗ್ರೂಪಿನ ಸದಸ್ಯರ ಜತೆ ಮಾತಾಡಿದೆವು.

ಯಾವುದೇ ಊರಿನ ಜಲಕಾರ್ಯಕರ್ತರನ್ನು, ಊರ ಹಿತಚಿಂತಕರನ್ನು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಬಲ್ಲ ಉಡುಪಿಯ ಈ ಯಶೋಗಾಥೆ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನವಾಗಿ ನಿಮ್ಮ ಎದುರಿದೆ.

ಅಡಿಕೆ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಗರಿಷ್ಟ ಸಾಂದ್ರತೆ. ಮರ ಸತ್ತ ಜಾಗದ ಗ್ಯಾಪ್ ಫಿಲ್ಲಿಂಗಿನ ಮಹತ್ವ, ಸತ್ತ ಮರಕ್ಕೆ ಬದಲಿಗೆ ಗಿಡ ನೆಡುವ ಸುಲಭದ ರೀತಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಪಡಾರು ಅವರು ಎಳೆಎಳೆಯಾಗಿ ಬಿಡಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಥಾಯ್ಲ್ಯಾಂಡಿನ ಜನಪ್ರಿಯ ಜ್ಯೂಸ್ ಬಿಲ್ವ ಚಹಾ, 'ನಾಂ ಮಟೂಂ' ಅನ್ನೂ ಪಡಾರು ನಮಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯು ನಮ್ಮ ಅಭಿಯಾನ ತುಂಬ ಆಶಾದಾಯಕ ಹಂತಕ್ಕೆ ಬಂದು ನಿಂತಿದೆ. ಎದ್ದು ನಿಂತ ಫಲಶ್ರುತಿಗಳು ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯ ಕೃಷಿಕರಿಗೂ 'ನಾವೂ ಇದನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು' ಎಂಬ ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸ ಮೂಡಿಸಿರುವುದು ನಿಜಕ್ಕೂ ತುಂಬ ಧನಾತ್ಮಕ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಲೇಖನಗಳು ಆರೇಳು ಪುಟಗಳಲ್ಲಿ ಇವೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣು (ಗೇಹ) ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಇದು ನಮ್ಮ ನಾಲ್ಕನೆಯ ಸಂಚಿಕೆ. ಮಾರ್ಚಿನಿಂದ

ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ : ದೇಶದ ಗಮನ ಸೆಳೆದ ಕರ್ನಾಟಕ

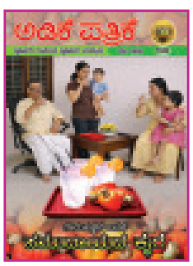
ಕುರುವೇರಿಯಲ್ಲಿ
ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತಯಾರಿ

ಮೇ ವರೆಗೆ ಮೂರು ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದೆವು. ಈ ವಿಷಯದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಎಷ್ಟೇ ಇದ್ದರೂ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಆಳ ಅಧ್ಯಯನದ ಲೇಖನಗಳು ಇತ್ತೀಚೆಗಿನವರೆಗೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡದ್ದಿಲ್ಲ.

ಆದರೆ ಕಳೆದ ತಿಂಗಳಿಂದ ದೇಶದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಡೆಯ ಮಾಧ್ಯಮಗಳು ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಆರಂಭಿಸಿದ ಆಶಾದಾಯಕ ಮಾರ್ಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸತೊಡಗಿವೆ.

ಕೇರಳದ ಖ್ಯಾತ ಟೀವಿ ವಾಹಿನಿ ನ್ಯೂಸ್ 24 ಮೊತ್ತಮೊದಲಿಗೆ ಏತಡ್ಕ ಗಣಪತಿ ಭಟ್ ಅವರನ್ನು ಭೇಟಿ ಮಾಡಿ ಸುದ್ದಿ ಪ್ರಸಾರ ಮಾಡಿದೆ. ಮಾತೃಭೂಮಿ ದೈನಿಕದ ವರದಿ ಅದರ ಎಲ್ಲಾ ಆವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬಂದ ಕಾರಣ ಕೇರಳಕ್ಕಿದು ಅರಿವಾಗತೊಡಗಿದೆ. ದೆಹಲಿಯ ಸಯನ್ಸ್ ಆಂಡ್ ಎನ್‌ವಾಯ್ರನ್‌ಮೆಂಟಿನ 'ಡೌನ್ ಟು ಅರ್ತ್' ಪತ್ರಿಕೆಯು ಜಾಲತಾಣದಲ್ಲಿ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ವಿಸ್ತೃತ ವರದಿ ಬೆಳಕು ಕಂಡಿದೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಧ್ಯಮ ಬೆಳಕು ಈ ವಿಷಯದ ಮೇಲೆ ಬೀಳುವುದು ಗ್ಯಾರಂಟಿ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಲವು ದಿನಪತ್ರಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಯೂಟ್ಯೂಬರುಗಳೂ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅಪ ಆಭಾರಿ.

(ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.)



ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ಸಮುದಾಯದ ಕೈಗೆ

ಮೇ ತಿಂಗಳ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗಮನ ಸೆಳೆದ ಮೂರು ಲೇಖನಗಳು – 'ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ – ಸಮುದಾಯದ ಕೈಗೆ' ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ. ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಿದ್ದು ಕೊಳೆತು ಹೋಗಿ ಮಣ್ಣು ಪಾಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಅದ್ಭುತವಾದ ಸ್ಥಾನ ದೊರಕಿದೆ. ಅದೆಷ್ಟು ಜನರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಪಾನೀಯವಾಗಿಸಿ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸಿ ಪಲ್ಪ್ ಆಗಿಸಿ ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ಜತೆಯಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಬಹಳ ಅಚ್ಚರಿ ಎನ್ನುವಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ ಈ ಲೇಖನದ ಮೂಲಕ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಅವರ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಕಥನ ಕುತೂಹಲಕರ. ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಚುರುಕಾಗಿ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ, ಅವರು. ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಅವರನ್ನು ಶೀಘ್ರದಲ್ಲಿ ಮಾತನಾಡಿಸುವೆ.

ತೆಂಗಿಗೆ ಮಂಕಿ ಪ್ರೂಫ್ ತೊಡಿಸುವ ಲೇಖನವಂತೂ ಅದ್ಭುತ. ಮಂಗಗಳಿಂದ ಬೇಸತ್ತಿರುವ ರೈತರಿಗೆ ಇದು ವರದಾನ. ಬಹಳ ವರ್ಷಗಳ ಮೇಲೆ ಮಂಗನಿಂದ ತೆಂಗು ರಕ್ಷಿಸುವ ಪರಿಹಾರ ಸಿಕ್ಕಂತಾಗಿದೆ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಹೊಸರೂಪವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದೆ. ನಾವು ಹುಣಸೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವಾಗ, ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಹುಡುಕಾಟದಲ್ಲಿದಾಗ ಇಂಥ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ನೋಡಿದ್ದೆವು.

ಪಡಾರು ಅವರ ಲೇಖನ ಸರಣಿ, ಫೋಲಿಯಾರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯರ್. ಔಷಧ ಸಿಂಪಡಣೆ ಕುರಿತು ಪಿನ್ ಟು ಪಿನ್ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಬರಹ, ನಿರೂಪಣಾ ಶೈಲಿ ಎಲ್ಲೂ ಅಕಾಡೆಮಿಕ್ ಅಥವಾ ಸೈಂಟಿಫಿಕ್ ಅಂತ ಅನ್ನಿಸುವುದೇ ಇಲ್ಲ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಐವಿ ನಾಳಗಳಿಗೆ ಸಲೈನ್ ಕೊಡುವ ಉದಾಹರಣೆಯಿಂದ ಕೊನೆಯವರೆಗೂ ಓದಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಯಾವುದೇ ಔಷಧ ಸ್ಪ್ರೇ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಲೇಖನವೊಂದು ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ.

– **ಗಾಣಧಾಳು ಶ್ರೀಕಂತ,** *ಬೆಂಗಳೂರು*

ಮಾರ್ದನಿ

ಮಟ್ಟು ಗುಳ್ಳ ಬದನೆಯ ಪರಿಚಯವಿತ್ತು. ಆದರೆ ಮಟ್ಟು ಹರಿವೆ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅಪೂರ್ವ ಮಾಹಿತಿ. ನಮ್ಮ ನಡುವೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದ, ಉಳಿಸಬೇಕಾದ ಎಷ್ಟೊಂದು ತಳಿಗಳಿವೆ? ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳು. ನಿಜಕ್ಕೂ ಅಪ ಓದುಗರ ಭಾಗ್ಯ.

ಜಗದೀಶ ರಾವ್ *ಬಿ.ಸಿ.ರೋಡು*

ಓದುಗರ ಗಮನಕ್ಕೆ

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

ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರಿಂದ ಉದ್ದಿಮೆಯ ದೊಡ್ಡಣ್ಣರತ್ತ

ವಿಟ್ಲ ಚಂದಳಿಕೆಯ ಗ್ರೆಗೊರಿ 63ರ ಹರೆಯದ ಲೂಯಿಸ್ ವೇಗಾಸ್ ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಶಿಯನ್. ಎಂಭತ್ತು ಗೇರು ಮರಗಳಿವೆ. ಅದರ ಹಣ್ಣು ಎಸೆಯಬೇಕಾದಾಗ ಇನ್ನಿಲ್ಲದ ಸಂಕಟ. ಈಚೆಗೆ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಸವಿದರು. ಇಡೀ ಕುಟುಂಬ 'ಯುರೇಕಾ' ಎಂದು ಕೇಕೆ ಹಾಕಿತು. ಇವರು ಬರುವ ವರ್ಷ ಹಲವು ಬಾರಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಅಪರಾಧ ಪ್ರಜ್ಞೆ ನೀಗಿಸಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕೇರಳ ಮೂಲದ ಶ್ರೀಜಾ ಪಿ. ಎಸ್. ಅವರಿಗೆ 52. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗ. ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸಂಪಾದಿಸಿ ಒಗರು ರಹಿತ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದು ನೆರೆಮನೆಯವರಿಗೂ ಕೊಟ್ಟರು. ಹತ್ತರಲ್ಲಿ 9 ಮಾರ್ಕು. ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಪರಿಚಿತರ ಅಂಗಡಿಯ ಮೂಲಕ ಟ್ರಯಲ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಉಮೇದಿದೆ. ಇದರದೇ ಉಪ ಉದ್ಯೋಗದ ಕನಸೂ ಇದೆ.

ಒಗರು ತೆಗೆದರೆ ಸೈ, ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ (ಗೇಹ) ಜ್ಯೂಸ್ ಅದ್ಭುತ ಪಾನೀಯವಾಗುತ್ತದೆ! ಈ ಅಮೂಲ್ಯ ಕಿವಿಮಾತು ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿದದ್ದು ಇದೇ ಮೊದಲು! 'ಮುಂದಿನ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುವ ನೂರಾರು ಕೃಷಿಕುಟುಂಬಗಳು ಈಗ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿವೆ.

ಭಾರತದ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಉತ್ಪಾದನೆ 60 ಲಕ್ಷ ಟನ್. ಕನ್ನಾಡಿನದು 4.5 ಲಕ್ಷ ಟನ್. ಬಹಳ ತಡವಾಗಿಯಾದರೂ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಕ್ರಿಮಿನಲ್ ವೇಸ್ಟೇಜಿನಿಂದ ದೇಶಕ್ಕೀ ಮುಕ್ತಿಮಾರ್ಗ ಸಿಕ್ಕಿದೆ.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಮತ್ತು 'ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಟು ಮಾರ್ಕೆಟ್' ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪುಗಳು ಗೇಹ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ (ಝೀಅ) ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹಂಚತೊಡಗಿದ್ದು ಏಪ್ರಿಲ್ ಮೊದಲ ವಾರದಲ್ಲಿ. ತಕ್ಷಣವೇ ಹಲವಾರು ಕೃಷಿಕರು ಕಾರ್ಯಪ್ರವೃತ್ತರಾದರು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ ಸವಿದು ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡವರು ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರಲ್ಲ. ಮೂಡಂಬೈಲು ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕ್, ಯಲ್ಲಾಪುರದ ದೇಹಳ್ಳಿ ನಾಗರಾಜ್, ಶ್ರೀರಾಮ ಭಟ್ ಲಾಲ್ಗುಳಿ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ, ಉಮಾಪತಿ – ಪಟ್ಟಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಲೇ ಹೋಯಿತು.

ಸರಕಾರದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಎಂದೋ ಮಾಡಬಹುದಾದ, ಆದರೆ ಈಗಲೂ ಮಾಡಲು ಮುಂದಾಗದ ಮಹತ್ತರ ಬದಲಾವಣೆಯ ಮಾರ್ಗವನ್ನೀಗ ನೂರಾರು ಕೃಷಿಕುಟುಂಬಗಳು ಸಂತೋಷದಿಂದ ವಿಸ್ತರಿಸಹತ್ತಿವೆ.

2026 ಏಪ್ರಿಲ್ 17, 20ರಂದು ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಗೇಸಂನಿ) ಮೂವತ್ತು ಮಂದಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ರಸದ ಒಗರು ನಿವಾರಿಸುವ, ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಉಚಿತ ತರಬೇತಿ ಕೊಟ್ಟಿತು. ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿಟ್ಟ ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಝೀಆ ಜ್ಯೂಸ್ ಇಷ್ಟ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ಅತೀವ ಖುಶಿ, ಅಚ್ಚರಿ, ಬೇಸರ ಎಲ್ಲವೂ ಆಗಿದೆ! ನಾವು ಕೇಳಿದ ಐವತ್ತಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿದ ಮಂದಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಅಂಕ ಕೊಟ್ಟವರಿದ್ದಾರೆ; ಏಳಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇಲ್ಲ.

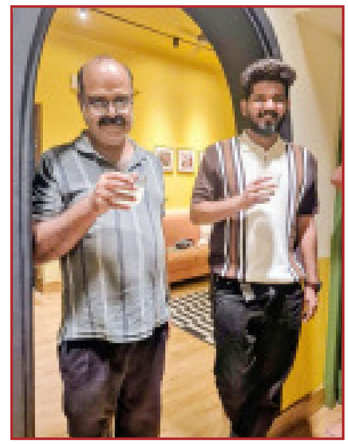
ಕಾಸರಗೋಡಿನ 'ಕುರುವೇರಿ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂಸ್'ನ ಕೃಷಿಕ ದಂಪತಿ ವಿಶ್ವಕೇಶವ – ನವ್ಯಶ್ರೀ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ. ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ದಂಪತಿಗಳ ಕಠಿಣಶ್ರಮ ಮತ್ತದರ ಫಲಶ್ರುತಿ ಇಡಿ ದೇಶದ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿದೆ.

"ನಮ್ಮ ಶ್ರಮವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿದರೆ, ಗೇರುಬೀಜದ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಪಟ್ಟಿನ ವರೆಗೂ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಸಂಪಾದಿಸಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿಶ್ವಕೇಶವ. ಇವರು ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಿದ ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸ್ 400 ಲೀಟರ್ ಆಗಬಹುದು.

ಒಗರು ನಿವಾರಣೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆದಷ್ಟೂ ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು. ಎಷ್ಟೋ ಆರ್ಡರುಗಳನ್ನು ಕುರುವೇರಿಯವರು ಕೈಬಿಟ್ಟರು. ಏಕೆಂದರೆ ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಇತಿಮಿತಿಗಳಿವೆ. ಫ್ರಿಜ್ಜಿನೊಳಗಿಟ್ಟರೂ ಇಟ್ಟು 2 – 3 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮುಗಿಸಬೇಕು.

ಗೇಸಂನಿಯ ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸ್, ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ಯೂ–ಟ್ಯೂಬಿನಲ್ಲಿ ನೋಡಿ ಯಾರೂ ಕಲಿಯಬಹುದು. ಕಳೆದ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ವಿವರ ಇದೆ.

ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸ್ ಆರೋಗ್ಯದಾಯಕ. ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಸೇರು ಬಿಡಿ, ಬೇರೇನನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಎಲ್ಲಾ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಸಣ್ಣ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಒಂದು ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಝರು ಮತ್ತು ಜ್ಯೂಸರ್ – ರೂ. 50,000 ಎಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ – ಸಾಕು. ಕಡಿಮೆ ಬಂಡವಾಳ, ಸುಲಭ ತಯಾರಿ ವಿಧಾನ. ಗರಿಷ್ಠ ಬಳಕೆದಾರ ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹತೆ, ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರಾಟಾವಕಾಶ. ಇದು ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ಸ್ಕೇಲೇಬಲ್ ಮತ್ತು ಡೂಯೇಬಲ್. ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸಿನ ಪರಿಮಳ, ಸ್ವಾದ, ಶ್ರೇಷ್ಠತೆ ಉಳಿಸಿ ತಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ವಿಧಾನ ಮುಂದಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆ. 3–4 ವಿಧಾನಗಳು ನಮ್ಮೆದುರಿಗಿವೆ.



ರವಾನೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಿದ ಗೇಹ ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸ್ ಜತೆ
ನವ್ಯಶ್ರೀ ಕುರುವೇರಿ (ಎಡ)
ಶ್ರೀಜಾ ಪಿ.ಎಸ್. ತಯಾರಿಸಿದ ಜ್ಯೂಸ್ ಸವಿಯುತ್ತಿರುವ ನೆರೆಯವರು.

ದಕ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗೃಹಿಣಿ, ಮಾಜಿ ಪಂಚಾಯತ್ ಸದಸ್ಯೆ ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ (94495 93076 – ಸಂಜೆ 6 – 7) ತನ್ನೂರು ಗುತ್ತಿಗಾರಿನಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಅಂಗಡಿ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕಳೆದೊಂದು ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಝೀಅ ಜ್ಯೂಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಮೂಡಿಬಂದ ಸಾರ್ವತ್ರಿಕ ಒಲವು ಮತ್ತು ಬೇಡಿಕೆ ಎಲ್ಲರ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನೂ ಮೀರಿಸುವಂಥದ್ದು! ಪೆಪ್ಸಿ ಕಂಪೆನಿ ದಶಕದ ಹಿಂದೆಯೇ ಈ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಕೈಹಾಕಿತ್ತು. ಗೇರುರಸ ಪೂರೈಕೆಯಲ್ಲಾದ ಕೊರತೆಯಿಂದಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲದ ನಂತರ ಕೈಬಿಟ್ಟಿತ್ತು.

ಇದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಗಮನಿಸಿದರೆ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ, ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ, ಕುರುವೇರಿ ದಂಪತಿಗಳಂತಹ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರು ಕೈಹಾಕಿದ ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿ ದೇಶದ ಪಾನೀಯ ಉದ್ದಿಮೆಯ ದೊಡ್ಡಣ್ಣರನ್ನು ಸೆಳೆಯಲು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ಬೇಡ.

– ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ
shripadre@gmail.com

ಗೇರು ಕೃಷಿಕರ ಮನೆಯಿಂದ ಔಷಧ ಕಂಪೆನಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾರಸ ರವಾನೆ (ಎಐ ಚಿತ್ರ)

ಮರಾಠೆಯವರಿಗೆ ಗೇರುಬೀಜಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹಣ್ಣು ಹಲವು ಪಾಲು ಸಿಹಿ. ಗೇರುಬೀಜಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಸಿಂಪಡಣೆ, ಕೊಯ್ಲು, ಆರಿಸುವುದು – ಖರ್ಚು ತುಂಬ ಜಾಸ್ತಿ. ಸಿಕ್ಕುವ 20 ಲಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಖರ್ಚಿಗೇ ತುಂಬ ಹಣ ಸೋರಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಆಯುರ್ವೇದ ಮದ್ದಿಗೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ರಸ

ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧ ಮತ್ತು ಜನರಲ್ ಟಾನಿಕ್ಕುಗಳ ತಯಾರಿಯಲ್ಲೂ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಬಳಕೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಸತಾರಾದ ಅರ್ಕಶಾಲಾ ಎಂಬ ಬಹು ಹಳೆಯ ಔಷಧ ಕಂಪೆನಿ ತಯಾರಿಸುವ 'ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್'ನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸವೇ ಮುಖ್ಯ ಒಳಸುರಿ.

ಹಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರು ಬೆಳೆ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡಿದ ಬೈಫ್ ಸಂಸ್ಥೆ ಗುಜರಾತಿನಿಂದ ಸತಾರಾಕ್ಕೆ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ರಸ ಲಾರಿಯಲ್ಲಿ ಕಳಿಸುತ್ತಿತ್ತು. 2006ರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ಕಾಲ ಈ ವ್ಯವಹಾರ ನಡೆಯಿತು. ನಂತರ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಂದ ಇದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕಾಯಿತು.

ಸಿಂಧುದುರ್ಗ ಗಡಿಯು ಖರೆಪಟಾನಿನ ಸಂಜಯ್ ದೇಸಾಯಿ 2017ರ ಹಿಂದಿನ ಆರು ವರ್ಷ ಅರ್ಕಶಾಲೆಗೆ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ 6,000 ಲೀಟರ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದರು. "ಅವರು ಲೀಟರಿಗೆ 25 ರೂ. ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ ನೆನಪು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

"ಆಸ್ತ್ಮಾ ಮತ್ತು ಶ್ವಾಸದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್ ನಮ್ಮದೇ ಕಂಪೆನಿಯ ಮದ್ದು. ನಮ್ಮದು ಅರ್ಧ ಶತಮಾನಕ್ಕೂ ಹಳೆಯ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧ ಕಂಪೆನಿ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅಲ್ಲಿ ಕಳೆದ 25 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಉತ್ಪಾದನಾ ವಿಭಾಗದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಸತೀಶ್ ದೇಶಪಾಂಡೆ. ಈ ಮದ್ದಿನ ಮುಖ್ಯ ಒಳಸುರಿಯೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ. ಇವರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ರಸ ನೀರು ಸೇರಿಸದೇನೇ ಕೊಡಬೇಕು.

ಶ್ರೀಕಾಂತ ವೈದ್ಯರ ಮನೆ ತಯಾರಿಯ ಶಿಶುಜೀವನ್

ಹೀಗೆ ಪೂರೈಸುವ ಮೂರು ಮಂದಿ ಉತ್ಪಾದಕರಿದ್ದಾರಂತೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್ ಜನಪ್ರಿಯ. ಉಳಿದಂತೆ ಕರ್ನಾಟಕ, ಗುಜರಾತ್, ತೆಲಂಗಾಣದಲ್ಲೂ ಇದು ಲಭ್ಯವಿದೆಯಂತೆ. "ನಮ್ಮ

● ಎಸ್ಪಿ

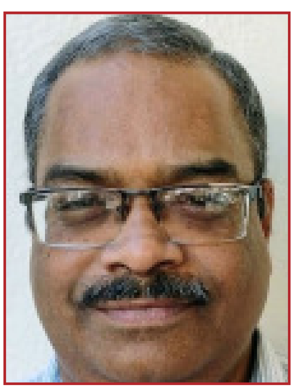
ಕಂಪೆನಿಯ ವಾರ್ಷಿಕ ಟರ್ನ್ ಓವರ್ ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಕೋಟಿ ರೂ. ಇದರ ಅಂದಾಜು ಹತ್ತರಲ್ಲೊಂದು ಭಾಗ ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್‌ನಿಂದಲೇ ಬರುತ್ತದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸತೀಶ್.

ರತ್ನಾಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಲೆಕ್ಕ ಪರಿಶೋಧಕರಾದ ಶ್ರೀಕಾಂತ ವೈದ್ಯ (70) ಸುಮಾರು ಮೂರು ದಶಕಗಳಿಂದ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಶಿಶು ಜೀವನ ಎಂಬ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಬಳಸಿ ಮಾಡುವ ಮದ್ದು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ ಕೊಡುವುದಕ್ಕೇ ಹೊರತು ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಅಲ್ಲ. ಐದು ವರ್ಷದಿಂದ ಸಣ್ಣ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ

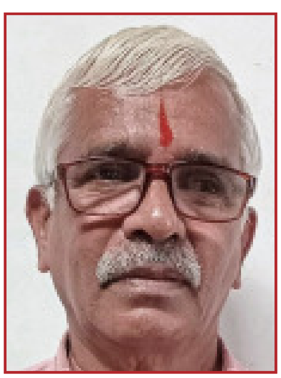
ಶ್ವಾಸೋನಿಲ್

ಔಷಧ ಕಂಪೆನಿಯ ಅರ್ಕಶಾಲಾ ಶಿಶುಜೀವನ್

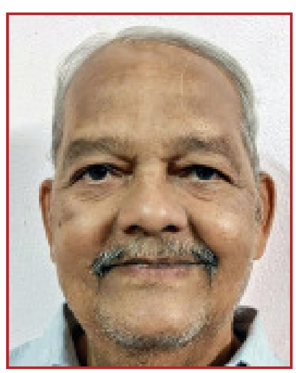
ಶ್ವಾಸೋಚ್ಛ್ವಾಸ ತೊಂದರೆ, ಹಸಿವೆ ಇಲ್ಲದ್ದಕ್ಕೆ, ಕಫ, ಕೆಮ್ಮುಗಳಿಗೆ ಇದು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಂತೆ. "ಡಾ. ವಿನಯನಾಥ್ ನನಗಿದನ್ನು ಕಲಿಸಿದ್ದರು. ಒಟ್ಟು ಹತ್ತು



ಸತೀಶ್ ದೇಶಪಾಂಡೆ



ಸೀತಾರಾಂ ಮ್ಹಾಪಣ್‌ಕರ್



ಶ್ರೀಕಾಂತ್ ವೈದ್ಯ

ಬಗೆಯ ಒಳಸುರಿಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕು. ಪ್ರತಿವರ್ಷ 40 – 50 ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಕೊಡುಗೆಯಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶ್ರೀಕಾಂತ್.

ಸಾವಂತವಾಡಿಯ ಸೀತಾರಾಮ ಮ್ಹಾಪಣ್‌ಕರ್ (70) 2000 ಇಸವಿಯಿಂದ 15 ವರ್ಷ ಕಾಲ ಆಯುರ್ವೇದ ಮದ್ದಿನ ಕಂಪೆನಿ ನಡೆಸಿದ್ದರು. ಆಗ ಅವರು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಜು ಆಸವ್ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿತ್ತು. "ಅದು ಗ್ಯಾಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಸಮಸ್ಯೆ, ಕೆಮ್ಮು, ಅಲರ್ಜಿಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಫಲಿತಾಂಶ ಕೊಡುತ್ತಿತ್ತು. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ 10,000 ಲೀಟರ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆಗ ಅರ್ಧ ಲೀಟರಿನ ಬಾಟ್ಲಿಗೆ 200 ರೂ. ಬೆಲೆಯಿತ್ತು. ಮದ್ದು ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು. ಕಾಲಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಯತ್ನ ಸಾಕಾಗಲಿಲ್ಲ. ಬೇರೆಯೂ ಸಮಸ್ಯೆ ಬಂತು. ಕಂಪೆನಿ ನಿಲ್ಲಿಸಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸಾವಂತವಾಡಿಯ ಕೃಷಿಕ ಪ್ರಸಾದ ಶಿವರಾಮ್ ಮರಾಠೆ ಅವರಿಗೆ 27 ಎಕ್ರೆ ಗೇರು ತೋಟ ಇದೆ. ಅಂದಾಜು 6,500 ಮರ. ಏಳು ವರ್ಷದಿಂದ ಸತಾರಾದ ಅರ್ಕಶಾಲೆಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ರಸ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಸಪ್ಲೈ. ಕೊಯ್ದು ತಂದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ತೆಗೆಯಲು ಇವರಲ್ಲಿ

ಕಾಜೂ ಆಸವ

ದೊಡ್ಡ ಯಂತ್ರ ಇದೆ. ಸಿಕ್ಕಿದ ರಸವನ್ನು ಸಿಂಟೆಕ್ಸ್ ಟ್ಯಾಂಕಿಗೆ ತುಂಬಿ ಟೆಂಪೋಗೆ ಏರಿಸುತ್ತಾರೆ. ರಾತ್ರಿಯೂಟದ ನಂತರ ಹೊರಟ ಟೆಂಪೋ ಮುಂಜಾವಿನ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗೆ ಸತಾರಾ ತಲಪುತ್ತದೆ.

ಒಂದು ಟ್ರಿಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ 3,000 ಲೀಟರ್. ಕಂಪೆನಿ ಇವರಿಗೆ ಲೀಟರಿಗೆ 40ರಿಂದ 50 ರೂ. ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಪ್ಲಸ್ ಸಾಗಾಟಕ್ಕಾಗಿ ಲೀಟರಿಗೆ 6 ರೂಪಾಯಿ. "ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆ. ಆದರೆ ನನ್ನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ 20 ಶೇಕಡಾ ಮಾತ್ರ ಅವರಿಗೆ ಸಾಕು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪ್ರಸಾದ.

ಪ್ರಸಾದ್ ಎಸ್. ಮರಾಠೆ

ಮರಾಠೆಯವರಿಗೆ ಗೇರುಬೀಜಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹಣ್ಣು ಹಲವು ಪಾಲು ಸಿಹಿ. ಗೇರುಬೀಜಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಸಿಂಪಡಣೆ, ಕೊಯ್ಲು, ಆರಿಸುವುದು – ಖರ್ಚು ತುಂಬ ಜಾಸ್ತಿ. ಸಿಕ್ಕುವ 20 ಲಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಖರ್ಚಿಗೇ ತುಂಬ ಹಣ ಸೋರಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ 20ರಿಂದ 25,000 ಲೀಟರ್ ಗೇರು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟದಿಂದ ಜ್ಯೂಸಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹತ್ತು ಲಕ್ಷ ರೂ. ಖುಷಿ ಕೊಡುತ್ತಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಬೆಳೆಯೂ ಇಲ್ಲ, ಆದಾಯವೂ ಇಲ್ಲ!

ಸುಹಾಸ್ ಮರಿಕೆ

ಮೂರು ದಿನದ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ ಎರಡು ವಾರಕ್ಕೆ ವಿಸ್ತರಣೆಯಾಯಿತು. ಕೊನೆಗೂ ಅದು ನಿಂತದ್ದು ಸೀಸನ್ ಮುಗಿದ ಕಾರಣ!

ಸಾಕಷ್ಟು ಮಂದಿ ಲೀಟರು ಲೆಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ

'ಕಲ್ಪರಸದಷ್ಟೇ ಮಾರಾಟಾವಕಾಶ ಇದೆ'

● ಎಸ್ಪಿ

ಏಪ್ರಿಲ್ ಕೊನೆಯ ವಾರದಲ್ಲಿ ಪುತ್ತೂರಿನ 'ಬೋಟ್ ಹೌಸ್' ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಮೂರು ದಿನ ಕಾಲ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ 'ಒಗರು, ಅಮಲುಗಳಿಲ್ಲದ' ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವುದಾಗಿ ಘೋಷಿಸಿತು. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ (ಫೆನ್ನಿ ಅಲ್ಲ) ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟುಗಳಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸುವುದು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಇದು ಮೊದಲ ಬಾರಿ!

ಮೂರು ದಿನಕ್ಕೆಂದು ಆರಂಭಿಸಿದ ಪ್ರಯೋಗ 15 ದಿನ ಮುಂದುವರಿಯಿತು. ನಂತರ ಬೇಡಿಕೆ ಇಳಿಯಲಿಲ್ಲ, ಏರಿತು. ಆದರೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೀಸನ್ ತೆರೆ ಇಳಿಸಿತು.

ಬೋಟ್‌ಹೌಸ್

"ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ನಮಗೆ ತುಂಬಾ ಗೊಂದಲಗಳಿದ್ದುವು". ಬೋಟ್ ಹೌಸ್ ಮಾಲಿಕ ಸುಹಾಸ್ ಮರಿಕೆ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ, "ಇದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಜನ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರಾ? ಹೇಳಿದಷ್ಟು ಸುಲಭವಾ? ನಾಲ್ಕು ಜನರ ಪ್ರೇರಣೆಗಾಗಿ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದೇ ಹೊರತು ನಾವು ಅಷ್ಟು ಸೀರಿಯಸ್ ಆಗಿರಲಿಲ್ಲ. ಮೊದಲ ದಿನದ ತಯಾರಿ ಸರಿ ಆಗಲಿಲ್ಲ. ಎರಡನೆಯ ದಿನ ಸರಿಯಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿ ಕುಡಿದಾಗ ಅದರ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮನದಟ್ಟಾಯಿತು."

'ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಬೇರೇನೂ ಸೇರ್ಪಡೆ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ಜನಮನ ಸೆಳೆಯಬಲ್ಲುದು. ಅದು ಕಲ್ಪರಸದಂತೆಯೇ ಬಹುಬೇಡಿಕೆಯ ಬೆವರೇಜ್ ಆಗಬಲ್ಲುದು. ಯಾಕೆ ನಾವು ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲೇ ಕೈಹಾಕಲಿಲ್ಲ ಅನಿಸಿತು."

"ಬರಬರುತ್ತಾ ಜನ ಅರ್ಧ, ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಕೇಳಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಐದು, ಹತ್ತು ಲೀಟರ್ ಒಯ್ದವರೂ ಇದ್ದರು. ಒಂದು ಉಪನಯನಕ್ಕೆ 400 ಮಂದಿಗೆ ವೆಲ್ಕಮ್ ಡ್ರಿಂಕ್ ಒದಗಿಸಲು ಆರ್ಡರ್ ಸಿಕ್ಕಿತು. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸ್ವಯಂಸೇವಕ ಸಂಘದವರು 200 ಜನರಿಗಾಗಿ ಒಯ್ದರು. ನಮ್ಮ ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಾಕಾಗದೆ ಬಂತು. ಕುರುವೇರಿಯವರಿಗೆ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಝರ್ ಕೊಟ್ಟು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿಕೊಡಲು ವಿನಂತಿಸಿದೆವು. ಅವರು ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಿ ಅದರಿಂದಲೂ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಒದಗಿಸಿದ್ದಾರೆ."

"ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಬಹಳ ಆಹ್ಲಾದಕರ ಪಾನೀಯ. ಅದಕ್ಕೆ ಕಲ್ಪರಸದಷ್ಟೇ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ. ಒಮ್ಮೆ ಕುಡಿದು ನೋಡಿ ಮತ್ತೆಮತ್ತೆ ರಿಪೀಟ್ ಆಗಿ ಬಂದವರು, ಮನೆಗೆ ಬಾಟ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ಒಯ್ದವರು ಇದ್ದಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆ ಆದಾಯ ಇದೆ. ಗೇರುಕೃಷಿಕರಿಗೂ ಇದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಆದಾಯ ಖಂಡಿತ ಸಿಗಬಹುದು. ಇದರದ್ದೇ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೂ ಅವಕಾಶಗಳಿವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುಹಾಸ್.

ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಅಂಶವೆಂದರೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿಗಾಗಿ ಬೋಟ್ ಹೌಸ್ ಏರಿದವರಲ್ಲಿ 70 ಶೇ. ಹಳ್ಳಿಯವರು, ಹಿರಿಯರು, ಕೃಷಿಕರು. ಬೆಳೆದ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸುವ ದಾರಿ ತಿಳಿಯದೆ ಎಸೆದು ನೊಂದವರೇ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ, ಮನೆಯವರಿಗೆ ಕುಡಿಯಲು ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ. ಇನ್ನೂ ಒಂದು ವಿಶೇಷ ಎಂದರೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಲು ಉಮೇದು ತೋರಿಸದ ಎಳೆ ಪೀಳಿಗೆಯವರು ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿಯಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುವುದು. ❖

ಸಂಪರ್ಕ : ಮರಿಕೆ ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆ
90350 35708
(9.30 AM – 8 PM)

ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಆದಾಯ

ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೆರಿಯದಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ನಿನ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ (ಗೇಹ) ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸಿನ ಘಟಕವಿದೆ. ಈ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಇದೆ.

ಪಿಸಿಕೆ ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ಗೇರುಬೀಜದಿಂದ ಸಿಕ್ಕಿದ ಆದಾಯ 5 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟದಿಂದ 2.25 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಹತ್ತಿರಹತ್ತಿರ ಹಣ್ಣಿನ ಆದಾಯದ ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ.

ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಪಿಸಿಕೆ ತನ್ನ ಈಗಿನ 3 ತಿಂಗಳ ಬದಲು ಏಳೆಂಟು ತಿಂಗಳು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಮಾರಬಹುದು. ಈ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಪ್ಯಾಸ್ಚರೈಸ್ ಮಾಡಿ ಬಾಟ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ (ತಾಳಿಕೆ 3ರಿಂದ 6 ತಿಂಗಳು) ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ಇನ್ನೂ ಆದಾಯ ಹೆಚ್ಚಬಹುದು. ಈ ಎರಡು ಸುಧಾರಣೆ ತಂದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ಆದಾಯ ಬೀಜದ್ದನ್ನು ಮೀರಿಸಿದರೂ ಆಶ್ಚರ್ಯವಿಲ್ಲ.

ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಗೇರುಬೀಜದ ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಆದಾಯ

● ಶ್ರೀ

ವಿಶ್ವಕೇಶವ ಮತ್ತು ನವ್ಯಶ್ರೀ ಕುರುವೇರಿ

ಭಾರತದಲ್ಲೇ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಫ್ರೋಝನ್ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿದವರಲ್ಲಿ ಇವರೇ ಮೊದಲಿಗರು.

“**ಗೇ**ರುಬೀಜದ ಆದಾಯಕ್ಕಿಂತ ಹತ್ತಿರಹತ್ತಿರ ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಸಿಕ್ಕಿ ರೋಮಾಂಚನವಾಗಿದೆ. ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಆದಾಯ ಪಡೆಯಲು ನಾವು, ಗಂಡ – ಹೆಂಡತಿ ತುಂಬ ಶ್ರಮವನ್ನೂ ಹೂಡಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಕುರುವೇರಿ ಗೇರು ಕೃಷಿಕ ಕುಟುಂಬದ ವಿಶ್ವಕೇಶವ ಮತ್ತು ನವ್ಯಶ್ರೀ.

ಅವರು ಒಂದು ಬಾರಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗಾಗಿ ಕೊಯ್ದು ತಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣನ್ನು ತೂಗಿದರು. 28 ಕಿಲೋ. ಇದರಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿದ ಬೀಜ ಎರಡು ಕಿಲೋ. ಆಯ್ದಾಗ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಲು 10 ಕಿಲೋ ಹಣ್ಣು ಸಿಕ್ಕಿತು. ಇದರಿಂದ 7 ಕಿಲೋ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಾಯಿತು. ಗೇರುಬೀಜದ ಆದಾಯ 300 ರೂ. ಜ್ಯೂಸಿನದು 875 ರೂ.

“ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದ (ಗೇಸಂನಿ) ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ ಆಗಾಗ ಪ್ರೇರೇಪಿಸುತ್ತಿದ್ದರೂ, ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಪ್ಲಾನೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಏಪ್ರಿಲ್ ಮೂರನೆ ವಾರದಲ್ಲಿ ಗೇಸಂನಿಯಲ್ಲಿ ನಾವಿಬ್ಬರೂ ಇದೇ ವಿಷಯದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಮೇಲೆ ಮನಸ್ಸು ತಿರುಗಿತು”, ಈ ದಂಪತಿ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

“ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಒಗರು ತೆಗೆದರೆ ಅದು ರುಚಿಕರ. ಒಗರು ತೆಗೆಯುವುದು ನೆನೆಸಿದ್ದಕ್ಕಿಂತ ಸುಲಭ ಅನಿಸಿತು. ನಮ್ಮದೇ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಧಾರಾಳ ಇದೆ. ಅದು ಹಾಳಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿ ಪೂರ್ವಯೋಜನೆ, ಕನಸು – ಯಾವುದೂ ಇಲ್ಲದೇನೇ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಲು ತೊಡಗಿದೆವು”, ವಿಶ್ವಕೇಶವ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

“ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಕೇವಲ ಟ್ರಯಲು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿಲ್ಲಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂತು. ಕೆಲಸಗಾರರೆಲ್ಲಾ ಹೋದ ಮೇಲೆ ನಾವಿಬ್ಬರೇ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದೆವು. ಊರಿಂದಲೂ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂತು. ಇಷ್ಟೊಂದು ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ನಾವು ಊಹಿಸಿಯೂ ಇರಲಿಲ್ಲ”, ನವ್ಯಶ್ರೀ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಜ್ಯೂಸಿಗಿರುವ ದಿನದಿನ ಬೇಡಿಕೆಯೇ ಅವರನ್ನು ಮುನ್ನಡೆಸಿತು. ಒಂದು ದಿನವೂ ಮಧ್ಯರಾತ್ರಿಯಲ್ಲದೆ ನಿದ್ರಿಸಿದ್ದಿಲ್ಲ. ಈ ನಡುವೆ ಸೀಸನ್ ಮುಗಿಯುವ ಆತಂಕ. ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ನೋಡಿದರು. “ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಗಿಂತಲೂ ಪಲ್ಪ್ ನಿರ್ಮಾಣ ಸುಲಭ. ಹಣ್ಣು ಆಯ್ದು ತೊಳೆದು ಸಿದ್ಧ ಇದ್ದರೆ ಕಾಲು ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸುತ್ತು ತಯಾರಿಸಿ ಫ್ರೀಝರಿಗೆ ಸೇರಿಸಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಈ ನಡುವೆ ಸುಹಾಸ್ ಮರಿಕೆಯವರು ಒಂದು ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಝರ್ ಕೊಟ್ಟರು. ಒಂದು ಸಲ ಅದು ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ತುಂಬಿತು. ನಡುವೆಯೇ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಬಂತು. ಮೂರು ವಾರಗಳಲ್ಲಿ ಇವರು ಬಹುಶಃ ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತು ಪಲ್ಪಿನಿಂದ 15,000 ರೂ. ಸಂಪಾದಿಸಿರಬಹುದು.

ಭಾರತದಲ್ಲೇ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಫ್ರೋಝನ್ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿದವರಲ್ಲಿ ಇವರೇ ಮೊದಲಿಗರು. ಬೇಕಾದಾಗ ಈ ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ಮತ್ತೆ ಬೇರೇನೂ ಸೇರಿಸದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ.

“ಅನುಭವ, ಬೇಡಿಕೆಯ ಕಲ್ಪನೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಆದರೆ ಈ ವರೆಗಿನದು ಎಲ್ಲವೂ ಟ್ರಯಲೇ. ಮನೆಯಿಂದಲೇ ಇದ್ದಬದ್ದ ಪಾತ್ರೆ ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಬಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾನಿನಲ್ಲಿ ಕಳಿಸಿದ್ದಿದೆ. ಯಾವುದೂ ವೃತ್ತಿಪರ ಯತ್ನವಲ್ಲ. ಇದನ್ನೊಂದು ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಮುಂದುವರಿಸಬೇಕಾದರೆ ಇನ್ನೂ ಆರ್ ಆಂಡ್ ಡಿ ಮತ್ತು ಸುಸಜ್ಜಿತ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಬೇಕು – ನೋಡೋಣ.

ದೂರ ಸಾಗಾಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧವಾದ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್

ಅಕಾಲಕ್ಕಾಗಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಫ್ರೀಝರಿನೊಳಗೆ ಪಲ್ಪ್ ತುಂಬಿಡುತ್ತಿರುವ ನವ್ಯಶ್ರೀ

ಆದರೆ ಗಮನ ಕೊಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರಿದ್ದರೆ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಧಾರಾಳ ಇದೆ ಎಂದು ಮನದಟ್ಟಾಗಿದೆ. ಅದರ ತಾಳಿಕೆ (ಶೆಲ್ಫ್ ಲೈಫ್) ಹೆಚ್ಚಬೇಕಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿಶ್ವ. ❖

ಸಂಪರ್ಕ
kuruvericashews@gmail.com

ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ : ತಾಳಿಕೆ ವೃದ್ಧಿ ಹೇಗೆ?

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ

ನಾಲ್ಕು ವಿಧಾನಗಳಿವೆ. ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಸೇಶನ್, ಸಂರಕ್ಷಕ ಬಳಕೆ, ಹೈಡ್ರೋಥರ್ಮಲ್ ಪ್ರಾಸೆಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕಿಂಗ್. ರುಚಿ, ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ನಷ್ಟದ ಮಾರ್ಗ ಯಾವುದು?

ಖ್ಯಾತ ಪಾನೀಯ ಕಂಪೆನಿ 'ಪೇಪರ್ ಬೋಟ್' ಕೂಡಾ ರಿಟಾರ್ಟ್ ವಿಧಾನದಲ್ಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ

ಡಾ. ಎಸ್. ಕಾರ್ತಿಕೇಯನ್

ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ (ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್) ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ (ಗೇಹ) ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸಿನ ದೊಡ್ಡ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಏನು ಗೊತ್ತೇ? ಅದು ಎಲ್ಲಾ ವಯೋಮಾನದ ಮಂದಿಗೂ, ಆರೋಗ್ಯಪ್ರಜ್ಞೆಯ ವಿಭಾಗಕ್ಕೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಡಿಸುವಂಥದ್ದು.

ಗೇರು ಬೆಳೆಸಿದ ರೈತನಿಗೆ ಮನೆ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಲು ಅನುಕೂಲ. ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ದೂರ ಹೋಗಬೇಕಿಲ್ಲ, ಅಂಗಡಿ, ವಿತರಣೆಗಾರರ ದೊಡ್ಡ ಅವಲಂಬನೆಯಿಲ್ಲ. ಹಾಕಿದ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಆದಾಯಕರ.

ಆದರೆ ಈ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಇರುವ ಮುಖ್ಯ ಮಿತಿಗಳಲ್ಲೊಂದು ಇದರ ತಾಳಿಕೆ. ಫ್ರಿಜ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ದಿನ ಇಡಬಹುದು ಎನ್ನುವ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ಇನ್ನಷ್ಟೇ ಆಗಬೇಕಿದೆ. ಆದರೆ ಬಹುಶಃ ಎರಡು – ಮೂರು ದಿನಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಇಡುವುದು ಕಷ್ಟ.

ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಎರಡು ದಾರಿಗಳಿವೆ. ಒಂದು : ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಮಾಣ ಮೀರದಂತೆ ರಾಸಾಯನಿಕ ಸಂರಕ್ಷಕದ ಬಳಕೆ. ಎರಡನೆಯದು ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಸೇಶನ್. ಜೀವಾಣು ನಿವಾರಣಾ ಕ್ರಿಯೆ.

ಇದನ್ನೂ ರೈತಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ಆದರೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಬಾಟ್ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಬೇಕು. ಬೇಕಾದೆಡೆಗೆ ಕಳಿಸಬೇಕು. ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಆರು ತಿಂಗಳ ತಾಳಿಕೆಯಾದರೂ ಸಿಗಬೇಕು.

ದೀರ್ಘಕಾಲದ ತಾಳಿಕೆಗಾಗಿ ಗೇಹ ಸ್ಕ್ವಾಶ್ (ಕೆಲವರು ಸಿರಪ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ) ತಯಾರಿಯನ್ನು ಉದ್ಯಮಿಗಳು ನೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಕೊಂಕಣದಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು 25,000 ಲೀಟರ್ ಸಿರಪ್ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.

ಆದರೆ ಇಲ್ಲೂ ಒಂದು ಅನನುಕೂಲತೆ ಇದೆ. ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸು ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಬೆರೆಸದ ಕಾರಣ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಅದರ ತಾಜಾತನ, ಸ್ವಾದ, ಪರಿಮಳಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇದೇ ಆಕರ್ಷಣೆಯನ್ನು ಸ್ಕ್ವಾಶ್ ಪಡೆಯಲಾರದು.

ಪ್ಯಾಸ್ಚರೀಕರಣ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಕ ಸೇರ್ಪಡೆಯಿಂದ ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ಜ್ಯೂಸಿನ ಅದೇ ಬಳಕೆದಾರ ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹತೆ ಉಳಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವೇ?

ತಮಿಳುನಾಡಿನ 'ತೆನ್ನೀರಾ' ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಕಂಪೆನಿ ನೀರಾವನ್ನು ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕ ಲಭ್ಯವಾಗಿಸುತ್ತದೆ

"ರಿಟಾರ್ಟಿಂಗ್ ಮೂಲಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಮೂಲಕ ಜ್ಯೂಸಿನ ತಾಳಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತಮಿಳುನಾಡು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ (ತನಾಕೃವಿವಿ) ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ವಿಭಾಗದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ಎಸ್. ಕಾರ್ತಿಕೇಯನ್.

ಆದರೆ ರಿಟಾರ್ಟಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತುಂಬ ಬಿಸಿ ಮಾಡಬೇಕಲ್ಲವೇ? ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಪರಿಮಳ, ರುಚಿಗಳು ನಷ್ಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲವೇ?

"ಪರಿಮಳ, ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚು ನಷ್ಟವಾಗದಂತೆ ರಿಟಾರ್ಟ್ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ನಾವು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ತೆಂಗಿನ ನೀರು, ಎಳನೀರು, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಮೊದಲಾದ ಪೇಯಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಲು ಈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಖಾಸಗಿ ಕಂಪೆನಿಗಳು ಬಳಸುತ್ತಿವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ತನಾಕೃವಿವಿ ಎತ್ತಿ ಹೇಳುತ್ತಿರುವ ಈ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದು ನಾಲ್ಕು ಪದರದ ರಿಟಾರ್ಟ್ ಪೌಚುಗಳೇ. ಆದರೆ ಮಾಮೂಲಿ ರಿಟಾರ್ಟಿಂಗ್ ವಿಧಾನಕ್ಕಾಗಿ ಮಾಡುವಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚು ಉಷ್ಣತೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಇದಲ್ಲವಂತೆ.

"ನೀವು ನಮ್ಮ ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು 'ಹೈಡ್ರೋ ಥರ್ಮಲ್ ಟ್ರೀಟ್‌ಮೆಂಟ್' ಎಂದು ಕರೆಯಬಹುದು. ಬೇರೆಬೇರೆ ಖಾಸಗಿ ಕಂಪೆನಿಗಳಿಗೆ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಪೋಷಕಾಂಶ, ಪರಿಮಳ ನಷ್ಟವಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ನಾವು ಈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಒದಗಿಸಿದ್ದೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಾರ್ತಿಕೇಯನ್.

"ಬೇರೆಬೇರೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬೇರೆಬೇರೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಆರ್ ಆಂಡ್ ಡಿ ನಡೆಸಬೇಕು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇದೇ ವಿಭಾಗದ ಸಹಾಯಕ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕ ಡಾ. ವೀರಾನ್ ಅರುಣ್ ಗಿರಿಧಾರಿ. ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇರೆಬೇರೆ ಖಾಸಗಿ ಕಂಪೆನಿಗಳು ತೆಂಗಿನ ನೀರು, ಎಳನೀರು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಆಧಾರಿತ ಪೇಯದ ಪ್ಯಾಕಿಂಗಿಗೆ ಇವರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿವೆಯಂತೆ.

"ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಇಡ್ಲಿ – ದೋಸೆಗಳ ಸಿದ್ಧ ಮಿಶ್ರಣದ ಕಂಪೆನಿಗಳು ದೊಡ್ಡ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಈ ಹಿಟ್ಟು ಎರಡು ದಿನದಲ್ಲೇ ಹುಳಿ ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ನಾವು ರಾಸಾಯನಿಕೇತರ ಅಡಿಟಿವ್‌ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಆರೇಳು ದಿನ ತಾಳಿಕೆ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಕಾರ್ತಿಕೇಯನ್.

ಗೇಹ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿಗೂ ಇದೇ ರೀತಿ ರಾಸಾಯನಿಕರಹಿತ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಒಂದು ವಾರ ತಾಳಿಕೆ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾದೀತೇ? ಆದರೆ ರೈತ ಮಟ್ಟದ ಗೇಹ ತಯಾರಿಗೆ ಇದು ದೊಡ್ಡ ಕೊಡುಗೆ ಆಗಬಹುದು.

ತಿರುಪುರದ ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಕಂಪೆನಿ ತೆನ್ನೀರಾ ನೀರಾವನ್ನು ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕ್ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡತೊಡಗಿ ವರ್ಷಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ವಿಧಾನ ಬಲು ದುಬಾರಿಯೇನೋ ಹೌದು. ಆದರೆ ಬಹುವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸೂಕ್ತ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಏರ್ಪಾಡು ಇಲ್ಲದಿರುವುದೇ ನೀರಾ ವ್ಯವಹಾರಕ್ಕೆ ದೊಡ್ಡ ತಲೆನೋವಾಗಿತ್ತು. ಏಕೆಂದರೆ ಸೂಕ್ತ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮತ್ತು ತಾಳಿಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ದೂರ ಸಾಗಾಟ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕಿಂಗಿನಿಂದ ಈಗ ಇವೆರಡೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿ ಈ ವಿಧಾನ ನೀರಾದ ಭವಿಷ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಗೇಮ್ ಚೇಂಜರ್ ಆಗಲಿದೆ. ಈಗ ನೀರಾ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಕೂಡಾ ಮಾರಾಟವಾಗಿ ದೇಶದೆಲ್ಲೆಡೆ ಹೋಗುತ್ತಿದೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿಗೂ ಟೆಟ್ರಾಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಧ್ಯ ಆಗಬೇಕು. ಹಾಗಾದರೆ ಅದು ತನ್ನ ಮೂಲ ಸ್ವಾದ, ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನುಳಿಸಿಕೊಂಡು ದೇಶದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಲಭ್ಯವಾಗಬಹುದು. ❖

ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಂದ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸಿನ ಪ್ರಯೋಗ

ಡಾ. ಮೀನಾಕ್ಷಿ

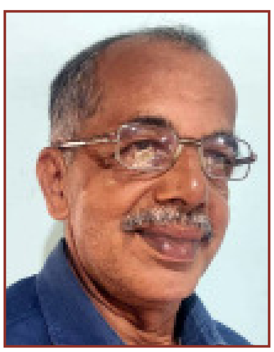
ಡಾ. ಶೈಲಜಾ ಕುರ್ರಾ

ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಮಾರಾಟದ ಯೋಜನೆ

“ಈ ವರ್ಷ ಸಾಕಷ್ಟು ಟ್ರಯಲ್ ಮಾಡಿ ಮುಂದಿನ ಸೀಸನಿನಿಂದ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ ಆರಂಭಿಸಲಿದ್ದೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ವಿಶಾಖಪಟ್ನಂನಿಂದ 60 ಕಿಮೀ. ದೂರದ ಹರಿಪುರಂ ಕೇವಿಕೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ ಡಾ. ಶೈಲಜಾ ಕುರ್ರಾ.

ಇವರು ತಮ್ಮ ಹೋಮ್ ಸಯನ್ಸ್ ವಿಶೇಷಜ್ಞೆ ಡಾ. ಮೀನಾಕ್ಷಿ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಏಪ್ರಿಲಿನಲ್ಲಿ ಪುತ್ತೂರು ಗೇಸಂನಿಗೆ ಬಂದು ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದರು. ಮರಳಿದ ನಂತರ ಡಾ. ಮೀನಾಕ್ಷಿ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಹತ್ತಾರು ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಗೇಹ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿನ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟವನ್ನೂ ಮಾಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

“ನಮ್ಮದು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಳ್ಳಿ ಪ್ರದೇಶ. ಹಾಗಾಗಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಹೊಸ ದಾರಿ ಹುಡುಕಬೇಕು. ಮುಖ್ಯ ರಸ್ತೆ ಬಳಿಯ ಕೆಫೆಯವರೊಂದಿಗೆ ಸಹಯೋಗದ ಪ್ರಸ್ತಾವ ಇದೆ. ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ವೆಲ್ಕಂ ಡ್ರಿಂಕ್ ಆಗಿ ಪರಿಚಯಿಸಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ ಪ್ಲಾನೂ ಇದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಮೀನಾಕ್ಷಿ.



ಗಣಪತಿ ಭಟ್

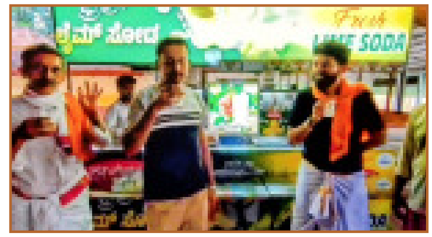
ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ

ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಏತಡ್ಕ ಗಣಪತಿ ಭಟ್ ಅವರಿಗೆ ಗೇರು ಕೃಷಿಯೂ ಇದೆ. ಅವರು ಮಾಜಿ ಪಂಚಾಯತ್ ಸದಸ್ಯರು. ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಗೊತ್ತಾದ ಮೇಲೆ ಅವರು ಸತತ ಇದರ ಪ್ರಯೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿದ್ದಾರೆ.

ಪೇಟೆಯಿಂದ 200 ಮಿ.ಲೀಟರಿನ ಬಾಟ್ಲಿ ತಂದು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಮನೆಗೆ ಬಂದವರಿಗೆ, ಬಂಧುಮಿತ್ರರಿಗೆ ಹಂಚಿದ್ದಾರೆ. ‘ನೀವೂ ಮಾಡಿ ನೋಡಿ’ ಎಂದು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಕೊಟ್ಟ ಕುಟುಂಬಗಳು 50ರಷ್ಟಾಗಬಹುದು.

ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಬೇಕೆಂಬ ಯೋಜನೆ ಇದೆ. “ಗೇರುಬೀಜದಿಂದ 600 ರೂ. ಸಂಪಾದನೆ ಆದಾಗ ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ 1000 ರೂ. ಸಿಗಬಹುದು” ಎಂದು ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ತಮ್ಮ ಮರಗಳಿಂದ ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣುಗಳ ಅರ್ಧದಷ್ಟಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸಂಪರ್ಕ : 97461 54205 (ರಾತ್ರಿ 7 – 9)



ಗೇರುಸೋಡಾ ಕುಡಿಯುತ್ತಿರುವ ಅತಿಥಿಗಳು

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಸೋಡಾದ ಪ್ರೊಮೋ

ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸೋಡಾ

ಸಚಿನ್ ನಾಯ್ಕ್

ಕುಕ್ಕೆ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯದ ಸಚಿನ್ ನಾಯ್ಕ್ ಮದುವೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಲೈವ್ ಸೋಡಾ ಸರ್ವ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಕಾದವರಿಗೆ ಇದರ ಯಂತ್ರ ಪೂರೈಸುತ್ತಾರೆ.

ತನ್ನ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾವನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲು ಇವರು ಬೇರೆಬೇರೆ ಯೋಚನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಚೊಕ್ಕಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಗೃಹ ಪ್ರವೇಶದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ನೋಡಿದಾಗಲೇ ಗೇರು ಸೋಡಾ ಇದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. “ಕಾಲು ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ 10 ಲೀಟರ್ ಸ್ಕ್ವಾಶ್ ಖಾಲಿಯಾಯಿತು. 400 ಲೋಟ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿರಬಹುದು. ಇನ್ನೂರು ಮಿಲ್ಲಿಲೀಟರಿನ ಲೋಟಕ್ಕೆ 25 ಮಿ.ಲೀ. ಸ್ಕ್ವಾಶ್ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಸರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ತನ್ನ ವ್ಯವಹಾರದಲ್ಲಿ ಮುಂದೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೋಡಾಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಸ್ಥಾನ ಕೊಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಅವರು ಯೋಚನೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಇದ್ದಾರೆ.

ಸಂಪರ್ಕ : 87221 62941

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಟ್ರೇ ಜತೆ ಭರತ್‌ರಾಜ್ (ಎಡ) ಪಿಸಿಕೆಯವರ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್

ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮೇಲೆ 'ಕ್ರಶ್'

"ಜನ ಕ್ಯಾಶ್ಯು ಆಪಲ್ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಇಷ್ಟೊಂದು ಮೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆಂದು ಅಂದುಕೊಂಡಿರಲಿಲ್ಲ. ಬನ್ನಿ, ಬನ್ನಿ ಎಂದು ಯಾರನ್ನೂ ಕರೆಯಲಿಲ್ಲ. ಕೇಳಿ ಕುಡಿದರು. ಪಾರ್ಸೆಲ್ ಕೊಡಬಹುದಾ ಎಂದು ಕೇಳಿದರು. ಇಲ್ಲ ಎಂದಾಗ ಬೇಸರಿಸಿಕೊಂಡರು.

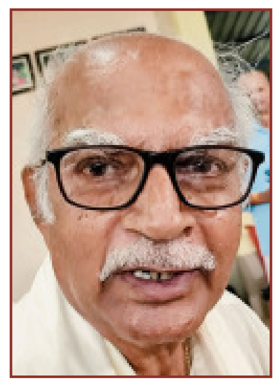
ಇದು ಮೇ 8, 9, 10ರಂದು ಕದ್ರಿ ಪಾರ್ಕಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಸವದ ಹೈಲೈಟ್. ಉತ್ಸವ ಸಂಘಟಿಸಿದ್ದು ರೈತ ಕುಡ್ಲ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ. ಈ ವೇದಿಕೆಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಭರತ್‌ರಾಜ್ ಸೊರಕೆ ಮತ್ತು ತಂಡ ದಣಿವರಿಯದೆ ದುಡಿದಿದ್ದರು. ಶೈಶವಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿರುವ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಕರನ್ನು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿ ಐದಾರು ಸ್ಟಾಲ್ ಹಾಕಿಸುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ. ಇದು ದೇಶದ ಮೊದಲ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಉತ್ಸವ.

"ಮೂರು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ 300 ಲೀಟರ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟವಾಗಿದೆ. ಕೇಳಿದವರಿಗೆ ನೂರು ಮಿ. ಲೀ. ಮಾತ್ರ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇವೆ. ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯಲು, ಕೇಳಿದ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಕೊಡಲು ಆಗಲಿಲ್ಲ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಭರತ್.

"ಕುಡಿದವರೆಲ್ಲರೂ 10/10 ಮಾರ್ಕ್ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಮುಖ ಸಿಂಡರಿಸಿಕೊಂಡಿಲ್ಲ, 'ವಾಸನೆ, ಒಗರು' ಎಂದು ದೂರು ಹೇಳಿಲ್ಲ.' ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಕೆಲಸ ಸುಗಮವಾಗಿದೆ' ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಎನ್ನುವುದು ಸ್ಪಷ್ಟ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಇವರು.

ಭರತ್ ಸಂಪರ್ಕ – 90353 18553 (ಸಂಜೆ 4 – ರಾತ್ರಿ 10)

ಗೇರು ವಿಜ್ಞಾನಿಯ ವಿನೂತನ ಪ್ರೊಮೋಶನ್



ಡಾ. ಎನ್ ಯದುಕುಮಾರ್

ಅವರು ಪ್ರವೇಶದ್ವಾರದ ಬಳಿಯೇ ನಿಂತಿದ್ದರು. ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ 'ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿದೇ ಹೋಗಿ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಮಾರಂಭದ ಮಾಮೂಲಿ ಜ್ಯೂಸಿಗಿಂತಲೂ ಮುಖ್ಯ ಸ್ಥಾನ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದಕ್ಕೆ.

ಇದು ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ. ಎನ್ ಯದುಕುಮಾರ್ (ಈಗ ನಿವೃತ್ತ) ಗೇಹ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಒಳ್ಳೆಯತನವನ್ನು ಊರಿಡೀ ಹಬ್ಬಿಸಿದ ರೀತಿ.

"ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಹೀಗೊಂದು ತಾಜಾ, ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣ ಜ್ಯೂಸ್ ನಮ್ಮ ಮಂದಿ ತಯಾರಿಸಹೊರಟಾಗ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಬೇಕಾದದ್ದು ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆ. ನನ್ನ ಮೊಮ್ಮಗನ ಉಪನಯನ ನಡೆಯುವುದಿತ್ತು. ಇಂಥ ಅವಕಾಶವನ್ನು ಗೇರು ವಿಜ್ಞಾನಿಯಾಗಿ ನಾನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುವುದಿದೆಯೇ?" ಡಾ. ಯದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಅತಿಥಿಗಳು ಯಾರೂ ಈ ವರೆಗೆ ಸವಿಯದ ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ಎಲ್ಲರ ಮನ ಸೆಳೆದದ್ದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, 'ಟಾಕ್ ಆಫ್ ದಿ ಈವೆಂಟ್' ಆಯಿತು. ಯದು ಅವರಿಗೆ ಆಗಬೇಕಾದದ್ದೂ ಅದೇ.