ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

38

ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ

ಮೇ 2026

₹ 40

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ
ಸಮುದಾಯದ ಕೈಗೆ

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಸಂಪುಟ 38 ಸಂಚಿಕೆ 5

ಮೇ 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 : ಎಸ್ಸಾರ್

ಮುದ್ರಣ : ಕೋಡ್‌ವರ್ಡ್ ಪ್ರೋಸೆಸ್ ಎಂಡ್ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಮಂಗಳೂರು

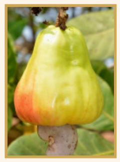
ಸ್ಮಾರ್ಟ್‌ಫೋನ್ ಮೂಲಕ ಚಂದಾ

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



ಕತ್ತಲಲ್ಲೇ ಉಳಿದಿದ್ದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಈಗ ಜನ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾವಣೆ ಆಗಹತ್ತಿದೆ.

ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ಸಮುದಾಯದ ಕೈಗೆ

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ

05

ಮುಖಪುಟ ಚಿತ್ರಗಳು: ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕ್ ಮೂಡಂಬೈಲು (ಮೇಲೆ)
ನಾಗರಾಜ ಭಟ್ ದೇಹಳ್ಳಿ (ಕೆಳಗಿನದು)

ಮನಸೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ 'ಮಂಕಿ ಪ್ರೂಫಿಂಗ್'
– ಟೀಮ್ ಅಪ 16

ಕತ್ತಲಲ್ಲೇ ಉಳಿದ ಮಟ್ಟು ಹರಿವೆ
– ಶ್ರೀ 25

* ಮಾರ್ದನಿ 03 * ಮನದಾಳದಿಂದ 04 * ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಸಿಂಪಡಣೆ ಯಾಕೆ? 18 * ಪೈನಾಪಲ್ ಕೆಫೆ 20 * ಹುಣಿಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪೇಸ್ಟ್ 22 * ಜಾಲಜಗತ್ತು 23 * ಹೊಸಫಲ 41 * ರಸರುಚಿ 24 * ಪುಸ್ತಕ ಪರಿಚಯ 27 * ಡಾರ್ಕ್ಟರ್ಸ್ ಬನಾನಾ ಬ್ರೇಕ್‌ಫಾಸ್ಟ್ 28 * ನಿಟಿಲೆ – ಎನ್. ಬಿ. ಹೆಗಡೆ 29

ಗ್ರಾಮದರ್ಶನ

ಬ್ರೆಝಿಲಿನ ಗೇರು ತೋಟ. ಕುಬ್ಜ, ಒಗರು ಕಡಿಮೆಯ ಹಣ್ಣು ಕೊಡುವ ತಳಿ. ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದು ಸೂಪರ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒಯ್ದು ಟೇಬಲ್ ಫ್ರುಟ್ ಆಗಿ ಮಾರಾಟ.

ತೆರೆಮರೆಯಿಂದ

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಝಿಲ್ ವಿಶ್ವಕ್ಕೇ ಮಾದರಿ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಒಂದಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಲು ತುಂಬ ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ವಿವರ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಇದನ್ನು ಮೇ ಸಂಚಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸೋಣ ಅಂದಿದ್ದೆವು.

ಅಷ್ಟರಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಲೂ ಈ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಅನಿರೀಕ್ಷಿತ ಧನಾತ್ಮಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವಾಗ ಒಗರು ತೆಗೆಯುವ ಸರಳ ಕ್ರಮವನ್ನು ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮಗಳ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದೆವು. ಇದು ವೈರಲ್ ಆಯ್ತು. ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತು ತಯಾರಾಗತೊಡಗಿತು.

ತಲೆತಲಾಂತರದಿಂದ ಗೇರು ಕೃಷಿ ನಡೆಸುತ್ತಾ ಬಂದವರಿಂದ ಹಿಡಿದು ಈಗೀಗ ಹೊಸ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕೃಷಿ ಹಬ್ಬಿದಲ್ಲೂ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವ ರೂಢಿಯೇ ಇಲ್ಲ. ಮಾಡಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ, ಅವರಿಗೆ ಒಗರು ಕಳೆಯುವ ಸರಳ ವಿಧಾನವನ್ನು ಯಾರೂ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಈ ಕಹಿ ವಾಸ್ತವ ಮನದಟ್ಟಾದಾಗ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿ ತರಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆವು.

ಇದಕ್ಕೆ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಕಾರಣಗಳಿದ್ದುವು. ತಾಜಾ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿದ ಸವಿದ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಅತಿ ಖುಷಿ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು. ಎಲ್ಲರೂ ಅದರ ರುಚಿ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾ, ಸುದ್ದಿ ಹಬ್ಬಿಸುತ್ತಾ ಹೋದರು. ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯೆಂಬ ಸವಾಲಿನ ಮಹತ್ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶ ದ್ವಾರವೇ ಮನೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ಶರಬತ್ತು ತಯಾರಿ ಎಂದು ನಮಗೆ ಮನದಟ್ಟಾಯಿತು.

ಈ ನಡುವೆ ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಕೃಷಿಕ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುವ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದರು. ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಸೂಚನೆಯ ಮೇರೆಗೆ ನಾಲ್ಕು ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯವರೂ ಗೇಹ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿದ್ದರು, ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡರು. ಹನಿಗೂಡಿ ಹಳ್ಳವಾಯಿತು – ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿ ರೂಪ ಪಡೆಯಿತು. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕಿರಣ್ ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿಯವರು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಗೇಹ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸ ಹೊರಟದ್ದು ಒಟ್ಟು ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಬಲ ತಂದಿತು. ಇವರೆಲ್ಲರನ್ನು ಮಾತಾಡಿಸುತ್ತಾ ಹೋದೆವು. 'ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ: ಸಮುದಾಯದ ಕೈಗೆ' ಎಂಬ ಮುಖಪುಟ ಲೇಖನ ರೂಪ ಪಡೆಯಿತು.

ಮತ್ತೊಂದು ಸಕಲ ಎಕ್ಸ್‌ಕ್ಲೂಸಿವ್ ಸಂಚಿಕೆ

ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ದಿನಕ್ಕೆ 15 ಲೀಟರ್ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ

ಇನ್ನೂ ವಿಶೇಷ ಅಂದರೆ ಗೇಹ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಪಾಲುದಾರರಾದ ಬೇರೆಬೇರೆಡೆಯ ಓದುಗ – ಕೃಷಿಕರೇ ಈ ಸಂಚಿಕೆ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಪಾಲುಗೊಂಡಿರುವುದು. ಓದುಗ ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕ್ ಮತ್ತು ನಾಗರಾಜ್ ಭಟ್ ತಂತಮ್ಮ ಅನುಭವದೊಂದಿಗೆ ಕಳಿಸಿದ ಫೋಟೋಗಳು ನಮ್ಮ ಕಲಾವಿದ ಎಸ್ಸಾರ್ ಅವರ ಪ್ರೊಫೆಶನಲ್ ಟಚ್ ಸೇರಿದಾಗ ಅದೆಂಥ ಮಾರ್ಮಿಕ ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ ತಯಾರಾಗಿದೆ ನೋಡಿ.

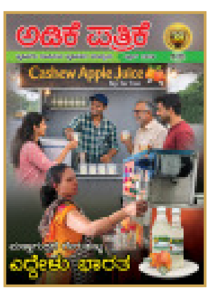
ಇದೆಲ್ಲದರ ಜತೆ ಅದ್ಭುತ ಸುಳಿವುದಾರ ತಾಕೊಡೆಯ ಎಡ್ವರ್ಡ್ ರೆಬೆಲ್ಲೋ ಹೊತ್ತು ತಂದ ಸುಳಿವನ್ನು ಬೆನ್ನತ್ತಿ ಹೆಣೆದ ಮಟ್ಟು ಹರಿವೆಯ ಲೇಖನವಿದೆ. ಮಂಗಗಳನ್ನು ಬಲೆಯ ಮೂಲಕ ಮಂಗ ಮಾಡಿ ಗೆದ್ದ ಆಲಂಕಾರು ಬಳಿಯ ಕೃಷಿಕ ಮನವಳಿಕೆ ಗೋಪಾಲಕೃಷ್ಣ ಭಟ್ಟರ ಸಾಧನೆಯ ವಿವರಗಳಿವೆ.

ಪಡಾರು ತಮ್ಮ ಅಂಕಣದಲ್ಲಿ ಫೋಲಿಯಾರ್ ಸ್ಪ್ರೇಯ ಹಿಂದೆಮುಂದೆಗಳನ್ನು ಪದರಪದರವಾಗಿ ತಿಳಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಕೇರಳದ ಜಾಣ ಅನಾನಸು ಕೃಷಿಕ ಎ.ಕೆ.ಜೋಸೆಫರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿಶೇಷ ಲೇಖನವಿದೆ.

(ಇದು ಈ ಸಂಚಿಕೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿದ್ದರ ನೇಪಥ್ಯದ ಕತೆ.)

ಮಾರ್ದನಿ

ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತಿದೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಎದ್ದೇಳು ಭಾರತ



'**ಗೇ**ರು ಹಣ್ಣಿನ ಶಾಪಮೋಕ್ಷಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಬರಬೇಕಾಯಿತು' ಪತ್ರಿಕೆಯ ಓದುಗರೊಬ್ಬರ ಮಾತು ಕಿವಿಗೆ ಬಿತ್ತು. ಹೆಮ್ಮೆಯಾಯಿತು. ಇದುವರೆಗೆ ಎಲ್ಲರೂ ಗೇರು ಕೃಷಿಯ ಕಷ್ಟಗಳು, ದರದ ಏರಿಳಿತಗಳ ಪೋಸ್ಟ್‌ಮಾರ್ಟಂ, ಗೇರು ತೋಟ ವಿಸ್ತಾರ, ಹೊಸ ಹೊಸ ತಳಿಗಳು, ಅದಕ್ಕೆ ಸಿಂಪಡಿಸುವ ಸಿಂಪಡಣೆಗಳು.. ಹೀಗೆ ಗೇರು ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳು ವಿಚಾರಗೋಷ್ಠಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಿಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮಾತುಕತೆಗಳು, ಮಾಹಿತಿಗಳು ವಿರಳ. ಇದನ್ನೆಲ್ಲಾ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಗಮನಕ್ಕೆ ತಂದು ಅದಕ್ಕೊಂದು ಆಂದೋಳನದ ಸ್ವರೂಪ ನೀಡಿದ ಪತ್ರಿಕೆಗೆ ಧನ್ಯವಾದಗಳು.

ರವಿರಾಜ ಸುಳ್ಯ ಮಂಗಳೂರು

ಇನ್ನು ಒಂದು ಹಣ್ಣೂ ವ್ಯರ್ಥವಾಗದು!

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಕಳೆದೆರಡು ಸಂಚಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಸಮೃದ್ಧ ಮಾಹಿತಿಗಳು ಕುತೂಹಲ ಮೂಡಿಸಿದೆ. ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಕೋಕಂ, ಮಾವು, ನಿಂಬೆ.. ಇವುಗಳ ಶರಬತ್ತುಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನದ್ದನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಬಹುದು ಎನ್ನುವ

ಅಪರೂಪದ ವಿಚಾರವನ್ನು ಪತ್ರಿಕೆ ತಿಳಿಸಿತು. ಬಹುಶಃ ಇನ್ನು ಗೇರು ಕೃಷಿ ಮಾಡುವವರು ಒಂದು ಹಣ್ಣನ್ನು ವ್ಯರ್ಥಮಾಡರು! ಮಣ್ಣಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಾಗಿ ಹೋಗುವ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಎಷ್ಟೊಂದು ಸಾಧ್ಯತೆಗಳು! ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಅದರ ಕೆಲವು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಗ್ರಾಹಕರ ಒಲವು ಗಳಿಸಬಹುದು.

ಸಂತೋಷ ಕುಮಾರ್ ಪಡೀಲು

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಒಗರೇ ಕಾರಣವಾಗಿ ಅದು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿತವಾಗಿತ್ತು. ಈಗ ಒಗರು ತೆಗೆಯುವ ವಿಧಾನ ತಿಳಿಯಿತು. ನಮ್ಮ ಗುಡ್ಡದಲ್ಲಿರುವ ಗೇರು ಮರದ ಹಣ್ಣು ಇನ್ನು ಮಣ್ಣಿಗೆ ಬೀಳದು!

ರತ್ನಮಾಲಾ ಮೂಡಬಿದಿರೆ

ಓದುಗರ ಗಮನಕ್ಕೆ

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

ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹ ಬಿಡಿ, ಭಡ್ತಿ ಕೊಡಿ

"ದಿನಾಲೂ ಹಣ್ಣು ಹೆಕ್ಕಿ ತಂದು ನಿಮ್ಮ ಮಾಹಿತಿಯಂತೆ ಜ್ಯೂಸು ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಹಿಂದೆ ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾಗ ಗಂಟಲು ಕೆರೆತದಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಜ್ಯೂಸು ಸಲೀಸು. ನಿಮಗೆ ಸದಾ ಋಣಿ."

ಅಡ್ಯನಡ್ಕದ ಬಳಿಯ ಮೂಡಂಬೈಲಿನ ಕೃಷಿಕ ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕರ ಮಾತಿದು. ಅವರಿಗೆ ನಾವು ಕೊಟ್ಟ ಮಾಹಿತಿ ಅತ್ಯಪೂರ್ವವೇನೂ ಅಲ್ಲ. ನಾವೇ ಸಂಶೋಧಿಸಿದ್ದೂ ಅಲ್ಲ. ಸತ್ಯ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ, ನಾವು ಅಂಚೆ ಪೇದೆಯ ಕೆಲಸವನ್ನಷ್ಟೇ ಮಾಡಿದ್ದೆವು.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ (ಗೇಹ) ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಲು ಅದರ ಒಗರು ನಿವಾರಿಸಬೇಕು. ಅದಕ್ಕೊಂದು ಸುಲಭ ಉಪಾಯವನ್ನು ನಾವು ಪ್ರಚರಿಸಿದ್ದೆವು. ಹಿಂಡಿದ ರಸಕ್ಕೆ ಸಾಬಕ್ಕಿಯ ಪೇಸ್ಟ್ ಕಲಕಿ ಒಗರನ್ನು ತಳ ಸೇರಿಸುವ ಕೆಣಿಯದು.

ಯೆಲ್ಲಾಪುರದ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇ ಒಂದರಲ್ಲಿ ಮೊತ್ತಮೊದಲ ಬಾರಿ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡೆಯಹೊರಟಾಗ

ಈ ಮಾಹಿತಿ ವೈರಲ್ ಆದದ್ದು ಈಗ ಇತಿಹಾಸ. ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿದವರೆಲ್ಲಾ ರೋಮಾಂಚನಗೊಂಡದ್ದು ಆಶ್ಚರ್ಯ. ಯಾರಿಗೆ ಈ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಅಗತ್ಯವಿತ್ತೋ ಅವರಿಗದು ಈ ವರೆಗೆ ತಲುಪಿರಲಿಲ್ಲ! ಎಷ್ಟು ಸಂಕಟಕರ, ಚಿಂತಿಸಿ ನೋಡಿ.

ಈ ದುರವಸ್ಥೆಗೆ ಏನು ಕಾರಣ? ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೀಳರಿಮೆಯೇ? ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹವೇ? ತಾತ್ಸಾರವೇ?

ಮೂವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಕುಟುಂಬಗಳು ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಿ ಆನಂದಿಸಿವೆ. ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ಬರುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ನಾಲ್ಕು ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯವರು ಇದರ ಸವಿ ನೋಡಿ 'ನಾವಿದನ್ನು ಅಳವಡಿಸುತ್ತೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಯಾರೂ ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಏಳಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅಂಕ ಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ!

ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಗುಂಪು ಎರಡು ವಾರಗಳಲ್ಲೇ ಈ ಮಾಹಿತಿ ಕತ್ತಲೆ ಕಳೆಯುವುದರಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ಚಿಲ್ಲರೆ ಕೆಲಸ ಕೋಟಿಗಟ್ಟಲೆ ರೂ. ಅನುದಾನದ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ, ಛಪ್ಪನ್ನಾರು ಸೆಮಿನಾರು ಪಿಪಿಟಿಗಳಿಗೆ, ದೇಶದುದ್ದಗಲದ ಎಐಸಿಆರ್‌ಪಿ ಕೇಂದ್ರಗಳಿಗೆ ಈ ವರೆಗೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗದ್ದು ಏಕೆ?

ಅರುವತ್ತು ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಳೆಯಬಿಡುತ್ತಿರುವುದು ನಮ್ಮನ್ನು ಚುಚ್ಚಬೇಡವೇ? ಆತ್ಮವಿಮರ್ಶೆ ಮಾಡಬೇಡವೇ?

ಛಲವಿದ್ದವರಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಮಿತ ಬಂಡವಾಳ – 35,000 ರೂ. ಇದ್ದರೆ ಸಾಕು. ಹೆದ್ದಾರಿ ಪಕ್ಕ, ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲೂ ಇದಕ್ಕೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಒಲಿಯಬಹುದು.

ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಅನಿಸಿಕೆ ಹಲವರದು. ಇದು ಸತ್ಯವೇ? ಕೇರಳದ ಪಿಸಿಕೆಯ (ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಆಫ್ ಕೇರಳ) ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವನ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್, ಮೂಲ್ಕಿಯ ಕೃಷಿಕ ಉದ್ಯಮಿ ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಹಾ, ದಾಪೋಲಿಯ ಯಶವಂತ್ ಪಂಡಿತ್, ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ, ಗುತ್ತಿಗಾರಿನ ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ ಅವರನ್ನು ಕೇಳಿನೋಡಿ.

ಪಿಸಿಕೆಯವರ ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪೆರಿಯ ಎಸ್ಟೇಟಿನ 1021 ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಏಪ್ರಿಲ್ 10ರ ವರೆಗೆ 3.2 ಟನ್ ಗೇರುಬೀಜ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು. ಅಷ್ಟರೊಳಗೆ ಅವರ ಜ್ಯೂಸ್ ಕೌಂಟರಿನಿಂದ ಸಂಪಾದನೆ 1,42,000 ರೂ. "ಮಳೆ ಅಡ್ಡಿಪಡಿಸದಿದ್ದರೆ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಒಟ್ಟು ಎರಡು ಲಕ್ಷ ರೂ.ಗಳ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ನಿಗಮದ ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವನ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್.

ಕೃಷಿಕ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಚಿತ್ರದುರ್ಗದಲ್ಲಿ ಐದು ಬಾರಿ ಸ್ಯಾಂಪ್ಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಸರ್ತಿಯಿಂದ ಸರ್ತಿಗೆ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಕಡಿಮೆ ಸಾಕಾಯಿತು, ಬಿಕರಿ ಏರಿತು. ಈಗ ಅವರು 10,000 ರೂ.ಗಳ ಯಂತ್ರ ತರಿಸಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಹತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಗುತ್ತಿಗಾರಿನ ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ ಪೆರಿಯಕ್ಕೆ ಅಧ್ಯಯನ ಯಾತ್ರೆ ಹೋಗಿ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿ ಬಗ್ಗೆ ಕಲಿತು ಬಂದವರು. ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಸುರು ಮಾಡೋಣ ಎಂದಿದ್ದರು. ಈ ನಡುವೆ ಗುತ್ತಿಗಾರು ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಯಾಂಪ್ಲಿಂಗ್ ಮಾಡಿದರು. ಸಿಕ್ಕಿದ ಉತ್ತೇಜಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯಿಂದಾಗಿ ಕೂಡಲೇ ಜ್ಯೂಸರ್ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಸಂಚಿಕೆ ಹೊರಬರುವಾಗ ಅವರು ಮಾರಾಟ ಆರಂಭಿಸಿರಬಹುದು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ನಮ್ಮ ಆಹಾರ ಚಕ್ರಕ್ಕೆ ಸೇರಿ, ಜೇಬು ತುಂಬಬೇಕಾದರೆ ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅದರ ಉಪಯೋಗ ಆಗಬೇಕು. ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸಂನಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವ ಸುಲಭ ವಿಧಾನಗಳ ವಿಡಿಯೋ ತಯಾರಿಸಿ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದೆ. ವಿವರ ಒಳಗಿದೆ. ಪುತ್ತೂರಿನ ಪಾಕ ನಿಪುಣೆ ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬಹಳಷ್ಟು ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲೆ. ತನ್ನ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಂದ 25 ಪಾಕಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಪಿಡಿಎಫ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಹನ್ನೊಂದು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಚಿತವಾಗಿ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಲಭ್ಯ. ವಿವರ ಕವರ್ ಸ್ಟೋರಿಯ ಜತೆಗಿದೆ.

ಗದಗದ ಬೂದಪ್ಪ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮಾರಾಟದಿಂದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ 60,000 ರೂ. ಗಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಪ್ಪತಗುಡ್ಡದ ದೇವರಡ್ಡಿ ಪುನ್ನೆಟ್ ಬಾಕ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣು ತುಂಬಿ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಕಳಿಸಿ ಮಾರುವ ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿದ್ದರು. ನಮ್ಮ ನಡುವೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಹಲ್ವ, ಪಡ್ಡು, ಗೇಹ ವರಟ್ಟಿ – ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕೆಲವು ಉತ್ಸಾಹಿ ಗೃಹಿಣಿಯರಿದ್ದಾರೆ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ಕೆಲವು ಋಣಾತ್ಮಕ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಜನರ ತಲೆಗೆ ಅಂಟಿವೆ. ಅದರ ಜ್ಯೂಸಿನಲ್ಲಿ ಅಮಲು ಇರುತ್ತದೆ, ನಮ್ಮಂಥವರು ಬಳಸಬಹುದಾದ ಹಣ್ಣಲ್ಲ, ಅಸಾಧ್ಯ ವಾಸನೆ ಇದೆ, ಗಂಟಲು ಕಟ್ಟುವುದರಲ್ಲಿ ಸೇವನೆ ಅಸಾಧ್ಯ – ಇತ್ಯಾದಿ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಈಯೆಲ್ಲಾ ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳೂ ವಾಸ್ತವವಲ್ಲ. ಅವು ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹಗಳು, ಬಿಟ್ಟುಬಿಡೋಣ. ಈ ಅದ್ಭುತ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಭಡ್ತಿ ಕೊಡೋಣ. ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಆ ನಿಟ್ಟಿನ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದರೆ ಸಾಕು, ಗೇರುಹಣ್ಣು ನಮ್ಮ ಬದುಕನ್ನೇ ಬದಲಾಯಿಸೀತು. ಆದಾಯದಲ್ಲಿ ಗೇರುಬೀಜವನ್ನೂ ಹಿಂದೆ ಹಾಕಿ ಅದು ಮೆರೆಯುವ ದಿನ ದೂರವಿಲ್ಲ.

– ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ
shripadre@gmail.com

ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಕತ್ತಲಲ್ಲೇ ಉಳಿದಿದ್ದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಈಗ, ತಡವಾಗಿಯಾದರೂ, ಜನ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾವಣೆ ಆಗಹತ್ತಿದೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣು (ಗೇಹ) ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಇಳಿಲೆಕ್ಕ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ.

ನಾಗರಾಜ ದೇಹಳ್ಳಿ

ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಗನೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯುತ್ತಿರುವ ಯಲ್ಲಾಪುರದ ದೇಹಳ್ಳಿ ನಾಗರಾಜ್

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ಸಮುದಾಯದ ಕೈಗೆ

● ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ

"ಈ ಕೆಲಸ ಯಾವಾಗಲೋ ಆಗಬೇಕಿತ್ತು."

ಮೂಡಂಬೈಲು ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕ್ ಪಾನೀಯ ಹೀರಿ ಮುಗಿಸಿ ಲೋಟ ಕೆಳಗಿಡುತ್ತಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಕುಡಿದದ್ದು ಅಪೂರ್ವ ಪಾನೀಯ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅವರೇ ಮಾಡಿಕೊಂಡದ್ದು. ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಅಥವಾ ಬೇರೇನೂ ಸೇರಿಸದ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಜ್ಯೂಸ್.

ಅದೆಲ್ಲಾ ಸರಿ, 64 ವರ್ಷದ ಈ ನಿವೃತ್ತ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಮ್ಯಾನೇಜರರಿಗೆ 'ತುಂಬ ತಡವಾಯಿತು' ಅನಿಸಿದ್ದೇಕೆ?

ಈ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರಕ್ಕಾಗಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಗೇರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಯ ಗದಗ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರಗಳಿಗೂ ಈ ಕೃಷಿ ಹಬ್ಬಿದೆ. ಹೊಸ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಎಕ್ರೆಗಟ್ಟಲೆ ಏಕಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ.

ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಲು ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ!

ತಮ್ಮ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಟನ್ನುಗಟ್ಟಲೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಯುವ ಸಾವಿರಾರು ಮಂದಿಯನ್ನು ಕೇಳಿ ನೋಡಿ. ಅವರಲ್ಲಿ 95 ಶೇ. ಕೂಡಾ ಮನೆಮಟ್ಟಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದದ್ದೂ ಇಲ್ಲ, ಕುಡಿಯುವ ಯೋಚನೆ ಮಾಡಿದ್ದೂ ಇಲ್ಲ!

ಏಕೆ? ಈ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಗಂಟಲು ಕಟ್ಟಿಸುವ ಅಹಿತಕರ ಒಗರು ರುಚಿಯಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ. ಗಂಜಿ ತಿಳಿಯಂತಹ ಪಿಷ್ಟ (starch) ಪದಾರ್ಥ ಸೇರಿಸಿ ಇದನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಕಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಈದರೆ ಈ ಸರಳ ಉಪಾಯವನ್ನು ಯಾರೂ ಈ ವರೆಗೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಪ್ರಚರಿಸಿಲ್ಲ! ಹಾಗಾಗಿ ದಶಕಗಳಿಂದ ಗೇರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ತೊಂಭತ್ತು ಪಾಲು ಕೃಷಿಕರ ಮನೆಗಳಲ್ಲೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಈ ವರೆಗೆ ತಯಾರು ಮಾಡಿಯೇ ಇಲ್ಲ!

ಗೇರು ಹಣ್ಣೆಂದಾಗ ಬೇರೆಬೇರೆ ಮಂದಿ ಮೂಗು ಮುರಿಯಲು ಕಾರಣಗಳಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಮದ್ಯ ತಯಾರಿಸುವುದು, ಬಳಸದೆ ಎಸೆಯುವ 'ಕೊಳಕು ಹಣ್ಣು' ಎಂಬ ಭಾವನೆ, ಕೀಳರಿಮೆ, ಇದರ ಶರಬತ್ತು

ಕುಡಿದ ಅನುಭವ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು – ಹೀಗೆ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣೆಂದರೆ 'ಇಸ್ಸೀ' ಎನ್ನುವ ಮಂದಿ ಒಮ್ಮೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಿಂಡಿ ಶೋಧಿಸಿ ಒಗರು ಕಳೆದು ಕುಡಿದು ನೋಡಲೇಬೇಕು. ಬೇರೇನೂ ಸೇರಿಸದ, ಅಂದರೆ, ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ (ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್) ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಅಥವಾ ಶರಬತ್ತು ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ ನೋಡಿ.

ಮನೆಮಟ್ಟದ ಯಂತ್ರ ಕೊಳ್ಳಲು ಸಿದ್ಧ

ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕರಕ್ಕೂ ಇನ್ನೂರು ಹೆಚ್ಚು ಗೇರು ಮರಗಳಿವೆ. ಆದರೆ ಈ ವರೆಗೆ ಯಾರೂ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವ, ಒಗರು ನಿವಾರಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟಿರಲಿಲ್ಲ. ವಾರಗಳ ಹಿಂದೆ ಈ ಮಾಹಿತಿ ಸಿಕ್ಕಿ, ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಿ ಕುಡಿದ ನಾಯ್ಕರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಖುಷಿಯಾಗಿದೆ ನೋಡಿ. "ಕೆಲಸ ಮುಗಿಸಿ ಮನೆಗೆ ಹಿಂತಿರುಗಿದಾಗ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿದರೆ ಅದೇನು ಉಲ್ಲಾಸ ಆಗುತ್ತದೆ ಗೊತ್ತೇ? ನಿಜಕ್ಕೂ ಅದು ಎನರ್ಜಿ ಡ್ರಿಂಕು. ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಲು ಮಾತ್ರ ಕಷ್ಟ. ಒಂದು ಒಳ್ಳೆ ಯಂತ್ರ ಇದ್ದರೆ ತಿಳಿಸಿ, ಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದಿದ್ದೇನೆ" ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಯಲ್ಲಾಪುರ ದೇಹಳ್ಳಿಯ ನಾಗರಾಜ ಭಟ್ ಅವರಿಗೆ 35 ಗೇರು ಮರಗಳಿವೆ. "ಹಿಂದೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನುವುದೊಂದೇ ಗೊತ್ತಿತ್ತು. ಈಗ ಒಗರು ತೆಗೆದು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದಾಗ ಮನೆಯವರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಬಹಳ ಖುಷಿ ಆಗಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅದೇ ಯಲ್ಲಾಪುರದ ಲಾಲ್ಗುಳಿ ಶ್ರೀರಾಮ ಭಟ್ ವೆಂಗುರ್ಲ – 4 ತಳಿಯ 400 ಗೇರು ಮರ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ "ಇಷ್ಟು ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಒಗರು ತೆಗೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವೇ. ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ಎಷ್ಟು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆಂದರೆ ಇದನ್ನು ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮಾಡಲೂಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅದೇ ಖುಷಿಯಿಂದ ಶ್ರೀರಾಮ ಭಟ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಶಾಲಾ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೂ ರುಚಿ ತೋರಿಸಬೇಕನ್ನಿಸಿತು. ಏಪ್ರಿಲ್ 10ರಂದು ಹಸರಪಾಲ ಮಹೇಶ್ ಭಟ್ಟರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಶಿಬಿರ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತು ತಯಾರಿಸಿ ಒಯ್ದು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಂಚಿದ ಮೇಲೆ ಶ್ರೀರಾಮ ಭಟ್ ಹೇಳಿದ್ದು ಹೀಗೆ : "ನಮ್ಮ ಎಳೆಯರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೆಲವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾಯಿತು. ಇನ್ನು ಕೆಲವರಿಗೆ ಅಷ್ಟು ಹಿಡಿಸಲಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಹಿರಿಯರಿಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ಇದು ಖುಷಿ ಆಯಿತು."

ಎಲ್ಲೆಡೆ ಹೊಸ ಉತ್ಸಾಹ

ಆಕಾಶವಾಣಿಯ ಮಾಜಿ ಪತ್ರಕರ್ತ ಶ್ಯಾಮ ಭಟ್ ತಮ್ಮದೇ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಫ್ರಿಜ್ಜಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ದಿನಾಲೂ ಕುಡಿಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ಉತ್ಸಾಹದಲ್ಲಿ 'ಹೊಸತೇನಿದೆ ನೋಡಿ ಬರೋಣ' ಎಂದು ಗೋವಾ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಫೆಸ್ಟಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅಭ್ಯಸಿಸಿ ಬಂದರು. "ಅಲ್ಲಿ ನಾಮಮಾತ್ರದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿದ್ದುವು. ಉರಾಕ್, ಫೆನ್ನಿಗಳದೇ ಭರಾಟೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ನಾರಾಯಣ ನಾಯ್ಕ ಮೂಡಂಬೈಲು

ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿಯವರು ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಒಂದಷ್ಟು ಮಂದಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಜಟ್ಟು ಆಶ್ರಮದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿ

ಮಣಿಪಾಲದ ವೈದ್ಯ ದಂಪತಿ ಸ್ಮಿತಾ ಮತ್ತು ರಜನೀಶ್ ಕೂಡಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಕುಡಿದಿದ್ದಾರೆ. ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ. "ಎಲ್ಲರ ಹಾಗೆ ನಾವೂ ಗೇರುಹಣ್ಣೆಂದರೆ ಮೂಗು ಮುರಿಯುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದರೆ ಆಶ್ಚರ್ಯ. ಎಂಥ ರುಚಿ. ಪಾಪ, ಗೇರುಹಣ್ಣಿಗೆ ಯಾರೂ ಮಾನ್ಯತೆ ಕೊಟ್ಟಿರಲಿಲ್ಲ. ಖಂಡಿತ ನಾವಿನ್ನು ಇದನ್ನು ಎಸೆಯುವುದಿಲ್ಲ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಸ್ಮಿತಾ ರಜನೀಶ್.

"ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲದ ನನ್ನ ಪತ್ನಿ ಈ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾಳೆ", ಶಿರಸಿಯ ಓಮಿ ಟ್ರಾವೆಲ್ಸಿನ ಮಧುಕೇಶ್ವರ ಹೆಗಡೆ ಹಾಲ್ಕಣಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, "ಇದರ ಕಾನ್ಸಂಟ್ರೇಟ್ ಸೋಡದ ಜತೆಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸ್ವೀಕೃತವಾಗಬಹುದು. ಸೋಡಾ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರು ಇದನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಇನ್ನೂ ಪ್ರಚಾರ ಸಿಗಬೇಕು. ನಮ್ಮ ಮದುವೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ, ರೆಸಾರ್ಟ್, ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಗಳಲ್ಲಿ ವೆಲ್ಕಮ್ ಡ್ರಿಂಕ್ ಆಗಿ ಕೊಡಲು ತುಂಬಾ ಸೂಕ್ತ."

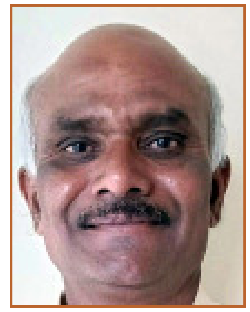
ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಒಡಿಶಾ ಗಡಿಯ ಬಳಿ ಪಾರ್ವತಿಪುರಂ ಮಾನ್ಯಂ ಜಿಲ್ಲೆಯಿದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಜಟ್ಟು ಆಶ್ರಮದ ಸ್ಥಾಪಕಿ ಕನ್ನಡಿತಿ ಪದ್ಮಜಾ. 65,000 ಎಕ್ರೆ ಗೇರು ಕೃಷಿ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳೆ ಹೆಚ್ಚು. ಪದ್ಮಜಾ ಹಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಆದಾಯ ಸಂಪಾದನೆಗೆ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಲೇ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಗೇಸಂನಿ) ಈ ಬಗ್ಗೆ ತರಬೇತಿಯನ್ನೂ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ.

ಈಚೆಗೆ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದ ಮೇಲೆ ಈ ಆಶ್ರಮದವರಿಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಆರಂಭಿಸಲು ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಯೇ ಸೂಕ್ತ ಅನಿಸಿದೆ. ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬಂಡವಾಳ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡ. ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿಯೇ ಮಾರಬಹುದು.

ಮನ ಗೆದ್ದ ಪಾನೀಯ

ದಕ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತೊಡಿಕಾನ ಪ್ರೇಮಾ ಭಟ್, ನಾರಾಯಣ ಬಾಳಿಲ, ಪುತ್ತೂರಿನ ಕೆ.ಕೆ. ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ,

ಐದು ಬಾರಿ ಸ್ಯಾಂಪಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ನಡೆಸಿದ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಜ್ಯೂಸ್ ನಿರ್ಮಾಣಕ್ಕೆ ತೊಡಗುವ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ.



ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ

ಸಾಗರದ ಪ್ರಕಾಶ್ ಹಳ್ಳಿಕೇರಿ, ಉ.ಕ. ಶಿರಸಿಯ ಜಯಾ ತುಂಬೆಮನೆ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಉಮಾಪತಿ, ಬೆಂಗಳೂರು ದಕ್ಷಿಣ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗಣಪತಿ ಭಟ್ ಹಾರೋಹಳ್ಳಿ, ಕಾಸರಗೋಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಏತಡ್ಕ ಗಣಪತಿ ಭಟ್ – ಹೀಗೆ ಹತ್ತಾರು ಕುಟುಂಬದವರು ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ಅಥವಾ ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ತಾಜಾ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದು ಸಂತೋಷ ಪಟ್ಟು ಅದನ್ನು ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿ ಹೊರಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸದವರು ಇದರ ಎಷ್ಟೋ ಪಟ್ಟು ಇರಬಹುದು.

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಆರಂಭಿಸಿದ 'ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಟು ಮಾರ್ಕೆಟ್' ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪು ಮತ್ತು ಫೇಸ್ ಬುಕ್ಕೂ ಸೇರಿದಂತೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಮನೆಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಯ ಪ್ರಚಾರದಿಂದಾಗಿ ಈ ಆಶಾದಾಯಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಕತ್ತಲಿನಿಂದ ಅಗತ್ಯದ ಮಾಹಿತಿ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ತಲಪತೊಡಗಿದೆ. ಜನ ಹುಮ್ಮಸ್ಸಿನಿಂದ ಸ್ಪಂದಿಸತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಮಾತು ಬಂದಾಗ ನಾವು ಏನೇನೋ ಕನಸಿನ ಯೋಜನೆಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾವ ಕೇಳುತ್ತೇವೆ; ಹೇಳುತ್ತೇವೆ. ಈಗ ಗೊತ್ತಾಯಿತಲ್ಲಾ, ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಎಲ್ಲಿಂದ ಆರಂಭಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವುದು?

ಒಗರು ತೆಗೆಯದೆ ಈ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಸವಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಒಗರು ನಿವಾರಿಸಲು ಹತ್ತಾರು ಸುಲಭ ಕ್ರಮಗಳಿವೆ. ಇದು ಬಹುತೇಕ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಬೆಳೆಗಾರರೂ ಮನೆ, ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿಲ್ಲ!

ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಅಥವೇ ಬೇರೇನೂ ಒಳಸುರಿ ಸೇರಿಸದ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿಯೂ ಹಾಗೆಯೇ, ತೊಂಭತ್ತು ಶೇಕಡಾ ಜನರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೇರಳದ ಪ್ಲಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ ಎಂಬ ಸರಕಾರಿ ನಿಗಮವೂ ಕೂಡಾ ಇತಿಮಿತಿಗಳ ನಡುವೆಯೂ ಈ ಥರದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾರಾಟದಿಂದ ಕಳೆದೊಂದು ದಶಕದಿಂದ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಲಾಭ ಗಳಿಸಿದೆ.

ಖರೀದಿಸಿದ್ದ ಹತ್ತು ಸಾವಿರ ರೂ. ಬೆಲೆಯ ಜ್ಯೂಸರಿನ ಬಗ್ಗೆ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿಯವರಿಗೆ ತೃಪ್ತಿಯಿದೆ

ಹತ್ತರಲ್ಲಿ 7ಕ್ಕಿಂತ ಮೇಲೆಯೇ!

ಈ ವರೆಗೆ ತಾಜಾ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿದ – ಹೆಚ್ಚಿನವರದೂ ಮೊದಲ ಯತ್ನ – 20ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿಯನ್ನು ಅಪ ಕೇಳಿದ ಪ್ರಶ್ನೆ : ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಮಾರ್ಕು ಕೊಡುತ್ತೀರಿ?

ಎಂಟು ಕೊಟ್ಟವರು ಅತ್ಯಧಿಕ. ಮೂರು – ನಾಲ್ಕು ಮಂದಿ ಏಳು – ಏಳೂವರೆಯಂತೆ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಒಗರು ನಿವಾರಣೆ ಹೇಗೆ ಎನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಚಾಟ್ ಜಿಪಿಟಿ ಬಳಿ ತುಂಬ ಆಯ್ಕೆಗಳಿವೆ. ಮೊದಲ ಪ್ರಯತ್ನದಲ್ಲಿ ಒಗರು ಉಳಿದಿದ್ದರೆ, ಟ್ರಯಲ್ ಆಂಡ್ ಎರರ್ ಮೂಲಕ ಸಾಬುದಾಣಾ ಪ್ರಮಾಣ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ನೋಡಬಹುದು.

ಪೆರಿಯ, ಆದಾಯದಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯ!

ಇವರ ಪೆರಿಯ ಎಸ್ಟೇಟಿನಲ್ಲಿ (1021 ಮರ) ಏಪ್ರಿಲ್ 10ರ ವರೆಗೆ 3.2 ಟನ್ ಗೇರುಬೀಜ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು. ಅದೇ ಹೊತ್ತಿಗೆ, ಅಲ್ಲಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಕೌಂಟರಿನಿಂದ 1,42,000 ರೂ. ಸಂಪಾದನೆ ಆಗಿತ್ತು. "ಸೀಸನ್ ಮೇ ಮೊದಲ ವಾರದ ವರೆಗೆ ಇರಬಹುದು. ಮಳೆ ಅಡ್ಡಿಪಡಿಸದಿದ್ದರೆ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಜ್ಯೂಸಿನಿಂದ ಒಟ್ಟು 2 ಲಕ್ಷ ರೂ.ಗಳ ನಿರೀಕ್ಷೆ ಇದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವನ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್.

ಅರ್ಧ ಲೀಟರಿನ ಬಾಟ್ಲಿಗೆ ತುಂಬಿ 50 ರೂ.ಗೆ ಮಾರಾಟ

ಒಗರು ಇಲ್ಲದಾಗಿಸಲು ಚಾಟ್ ಜಿಪಿಟಿ ಸೂಚಿಸುವ ಒಂದು ಝಟ್‌ಪಟ್ ಮತ್ತು ಸುಲಭ ವಿಧಾನ ಕೆಳಗಿನಂತಿದೆ.

* ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತುಂಡು ಮಾಡಿ
* 2 – 3% ಉಪ್ಪು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 10 – 15 ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿರಿ
* ನಂತರ ಸ್ವಚ್ಛ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಿರಿ
* ಒಗರು ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ
* ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೂಡ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.

ಪೋಷಕ ಮೌಲ್ಯ

ತಾಜಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಪೋಷಕಾಂಶ

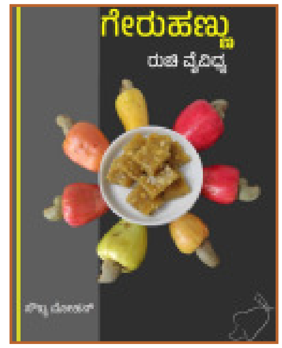
ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್

ಹನ್ನೊಂದು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೇಹ ರುಚಿವೈವಿಧ್ಯ

'ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆ ಆಗಬೇಕು' ಎಂಬ ಆಶಯವನ್ನು ವೇದಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವರು ವ್ಯಕ್ತ ಪಡಿಸುವುದಿದೆ. ಆದರೆ ಪುತ್ತೂರಿನ ಪಾಕ ನಿಪುಣೆ ಸೌಖ್ಯಾ ಮೋಹನ್ ಸದ್ದಿಲ್ಲದೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ 25 ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳ ಪುಸ್ತಕ ಬರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಇದು 11 ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಿಡಿಎಫ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಉಚಿತವಾಗಿ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಲಭ್ಯ.

ಇದರಲ್ಲಿ ಜ್ಯೂಸ್, ಜ್ಯಾಮ್, ಪಡ್ಡು, ತಂಬುಳಿಗಳಿಂದ ತೊಡಗಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್, ದೋಸೆ, ಫ್ರೈಯ್ಡ್ ರೈಸ್ ವರೆಗೆ ಫೋಟೊ ಸಹಿತ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳಿವೆ. ವಿನ್ಯಾಸ: ನವೀನ್ ಜಿ.ವಿ., NGV ನ್ಯಾಚುರಲ್ಸ್, ಬೆಂಗಳೂರು. ಸಹಕಾರ : ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ, ಗೇಸಂನಿ, ಪುತ್ತೂರು. ಹನ್ನೊಂದು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಲಭ್ಯವಾಗಿಸಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಈ ತಂಡದ ಕೊಡುಗೆ ಶ್ಲಾಘನೀಯ.

ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಕೊಂಡಿ :
https://cashewgrowers.in/cashew-apple-recipes/



ಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾದ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪಾನೀಯ. ಇದರಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ, ಆಂಟಿ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್ಸ್, ಕಬ್ಬಿಣ, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಂ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ನಾರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ.

ಇದು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ, ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಸುಧಾರಿಸಿ, ಚರ್ಮ ಮತ್ತು ಹೃದಯದ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ. ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ತಕ್ಷಣ ಶಕ್ತಿ ನೀಡುವ ಜೊತೆಗೆ ದೇಹ ತಂಪಾಗಿರಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಇದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೂಲಕ ರೈತರಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭವೂ ಸಾಧ್ಯ. ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬು ಇರುವುದರಿಂದ ತೂಕ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೂ ಸಹಕಾರಿ.

ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಕೃಷಿಕ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ನಿರ್ಮಿತಿ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ನಿವೃತ್ತರಾದ ಎಂಜಿನಿಯರ್. ವಾಸ ಚಿತ್ರದುರ್ಗದಲ್ಲಿ. ಇವರ ಸಾವಯವ ತೋಟ ಸಿ.ಎನ್.ಆರ್. ಅಗ್ರಿ ಫಾರ್ಮ್ ಇರುವುದು 65 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದ ಚಳ್ಳಕೆರೆ ತಾಲೂಕಿನ ಚಿಕ್ಕಚೆಲ್ಲೂರು ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿ. ಬೇರೆಬೇರೆ ಊರುಗಳ ಕೃಷಿ, ಯೂಟ್ಯೂಬ್ ನೋಡಿ ತಮ್ಮೂರಿಗೆ ಹೊಂದುವ ಮಾದರಿ ಫಾರ್ಮ್, ಬೆಳೆ ಸಂಯೋಜನೆ ಮಾಡಬೇಕೆಂಬ ಮಹದಾಸೆ. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಈ ಊರಿಗೆ ಹಲವು ಹೊಸ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಮತ್ತು ನಿಕಟ ಬಂಧಿಗಳ ಒಟ್ಟು ಇಪ್ಪತ್ತು ಎಕರೆ ಗೇರು ತೋಟ ಒಂದೇ ಬೇಲಿಯೊಳಗೆ ಇದೆ.

ಮೂರೆಕ್ರೆಯ ಆರು ವರ್ಷದ ಗೇರು ತೋಟ ಇವರದು. 250 ಗಿಡ. ನಡುನಡುವೆ ಸೀತಾಫಲ. ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಗೇಸಂನಿ) ನಿಕಟ ಸಂಪರ್ಕ. ಅಲ್ಲಿ ಈ ಬಾರಿಯ 'ಗೇರು ದಿನ'ದ (ಮಾರ್ಚ್ 11, 2026) ವಿಷಯ

ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ

ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಜಟ್ಟು ಆಶ್ರಮದ ಸ್ಥಾಪಕಿ ಪದ್ಮಜ (ಮಧ್ಯದವರು) ಗೇರು ಜ್ಯೂಸಿನ ರುಚಿ ನೋಡಲು ಹೊರಟಾಗ

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟು ಗೇಹ (ಗೇರು ಹಣ್ಣು) ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಪ್ರೇರಣೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಮರಳಿದವರೇ ಶೂನ್ಯ ಸೇರ್ಪಡೆಯ ಪಾನೀಯ ಮಾಡಿದರು. ತುಂಬಾ ಹಿಡಿಸಿತು. ನೇರ ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ನಗರಕ್ಕೆ ಒಯ್ದು ಮುಂಜಾನೆ ಸ್ಯಾಂಪ್ಲಿಂಗ್, ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ ಆರಂಭಿಸಿದರು.

ದೇಶದಲ್ಲೇ ಮೊದಲ ಸಾಧನೆ

62ರ ಹರೆಯ ಈ ನಿವೃತ್ತ ಅಧಿಕಾರಿಯ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು ನೋಡಿ. ಗೇರು ಮರ ಪ್ರತಿದಿನ ಕೊಯ್ಲನ್ನು ಬೇಡುತ್ತದೆ. ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಹಣ್ಣು ಬೇಕಾದರೆ ಇವರು 65 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರದ ತೋಟಕ್ಕೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಹಣ್ಣು ಕೊಯ್ದು ತಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ. ಮರುದಿನ ಮುಂಜಾನೆ ಕೇಂದ್ರ ಜಾಗದ ರಸ್ತೆಯ ಪಕ್ಕವೇ ಟ್ರಯಲ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್.

ಅರ್ಧ ಲೀಟರಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ 50 ರೂ. ಬೆಲೆ ಇಟ್ಟರು. ಒಂದಷ್ಟು ತಾಜಾ ಹಣ್ಣೂ ಮಾರಿಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕಿಲೋಗೆ 40 ರೂ. ಐದು ಬಾರಿ ಸ್ಯಾಂಪ್ಲಿಂಗ್, ಮಾರಾಟ ನಡೆಸಿದಾಗ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ (73539 38795 : 8 - 9 pm) ಅವರಿಗೆ ಈ ಜ್ಯೂಸಿನ ಮಾರಾಟ ಅವಕಾಶದ ಬಗ್ಗೆ ವಿಶ್ವಾಸ ಮೂಡಿತು. ನೇರ 10,000 ರೂ.ಗಳ ಜ್ಯೂಸರಿಗೆ ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿದರು. ಈಗ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ರಾತ್ರಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಹಿಂಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಗನೆ ಈ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ದೊಡ್ಡದಾಗಿಸಲಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗಾದಾಗ, ದೇಶದಲ್ಲಿ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್, ಅದರಲ್ಲೂ ಸಾವಯವ ರೀತಿಯದನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುವ ಮೊತ್ತಮೊದಲ ಕೃಷಿಕ ಇವರಾಗಲಿದ್ದಾರೆ!

ಗುತ್ತಿಗಾರಿನ ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ ಅಲ್ಲಿನ ಮಾಜಿ ಪಂಚಾಯತ್ ಸದಸ್ಯೆ. ಅವರಿಗೂ ಗೇಸಂ ಕೇಂದ್ರದ 'ಗೇರು ದಿನ'ದಿಂದ ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಉಮೇದು ಚಿಗುರೊಡೆಯಿತು. ಆ ದಿನದ ಸಭಿಕ ಕೃಷಿಕರು ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ಪಿಸಿಕೆಯವರು ವಸ್ತು

(10ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

ಮಾಡಿ ನೋಡಿ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್

ಕೈಯಲ್ಲೇ ಕೊಯ್ದು, ಸರಿಯಾಗಿ ಪಕ್ವವಾದ ಉತ್ತಮ ಗೇರುಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು ಕೆಳಗಿನ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಈ ತುಂಡುಗಳು ಬೇಡ. ಸಪೂರದ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಒಗರಿನ ಅಂಶ ಜಾಸ್ತಿ, ಅಗಲದ ಕಡೆ ನಾರು ಹೆಚ್ಚು. ಲಭ್ಯ ಉಪಕರಣ ಬಳಸಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ರಸ ಹಿಂಡಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಗಂಟಲು ಕೆರೆಯುವ ಗುಣ (ಒಗರು) ಇದೆ. ಅದು ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶದಿಂದ ಬರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಪರಿಹರಿಸಬಹುದು.

ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಪಿಸಿಕೆಯವರ ವಿಧಾನ ಹೀಗಿದೆ :

ಸಾಗು / ಸಾಬಕ್ಕಿ / ಸಾಬುದಾಣಾವನ್ನು ನುಣ್ಣನೆಯ ಹುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ಪೇಸ್ಟನ್ನು ತಣಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಹಿಂಡಿ ಇಟ್ಟ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಐದು ಗ್ರಾಮ್ ಸಾಬುದಾಣಾದ ಹುಡಿಯ ಪೇಸ್ಟ್ ಸಾಕು.

ಸಹಲೇಖನ

ಪೇಸ್ಟನ್ನು ಸೋಸಿಟ್ಟ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಸೆಟ್ಲ್ ಆಗಲು ಬಿಡಿ. ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ತಳದಲ್ಲಿ ತಂಗುತ್ತದೆ. "ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮಾತ್ರ ಸಾಕಾಗುತ್ತದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪಿಸಿಕೆಯವರು. ತಳ ಸೇರಿದ ಪದರ ಬಾರದ ಹಾಗೆ ಮೇಲಿನ ತಿಳಿಜ್ಯೂಸನ್ನು ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ. ನಿಮ್ಮ ಜ್ಯೂಸ್ ರೆಡಿ.

ಸಾಬುದಾಣಾಕ್ಕೆ ಬದಲು ಗಂಜಿಯ ತೆಳಿಯನ್ನೂ ಬಳಸಬಹುದು . 'ಮಧು ಮಲ್ಟಿಪಲ್ಸ್' ಕಂಪೆನಿಯ ಮಾಲಿಕ ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣರ ಸಲಹೆ ಹೀಗಿದೆ : "ಐವತ್ತು ಗ್ರಾಂ ಬೆಳ್ತಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹುಡಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ ತಣಿಸಿ. ಮಂದ ಗಂಜಿಯಂತಿರಲಿ. ಹೆಚ್ಚು ನೀರಾಗಬಾರದು. ಇದನ್ನು ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ." ಪಾಕಪ್ರವೀಣೆ ಸೌಖ್ಯ ಮೋಹನ್ ಪ್ರಕಾರ, "ದಪ್ಪ ಗಂಜಿಯಾದರೆ ನೂರು ಮಿ.ಲೀ.ಸಾಕು."

ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿದ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಬೇಕಾದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ, ಬಹು ಸ್ವಲ್ಪ ಲಿಂಬೆ ರಸ ಅಥವಾ ನಿಮ್ಮ ರುಚಿಗನುಸಾರ ಬೇರೆ ಒಳಸುರಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಫ್ರಿಜ್ಜಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಬಳಸಿ. ಸುತ್ತಲಿನ ವರಿಗೆಲ್ಲಾ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ. ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಶೇರ್ ಮಾಡಿ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿ ಅಗ್ರೋ ಫುಡ್ಸ್ ಪ್ರೈ. ಲಿಮಿಟೆಡ್ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ (ಗೇಹ) ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಗೆ ಕೈ ಹಾಕಿದ್ದು ಏಪ್ರಿಲಿನಲ್ಲಿ.

ಗೇಹ ಪಲ್ಪ್ ಲಭ್ಯ

ಗೇಹ ಪಲ್ಪ್ ತೀರಾ ಹೊಸದು. ಹಾಗಾಗಿ ಇದರ ತಯಾರಿ ಮತ್ತದರ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ದೇಶದಲ್ಲಿಡೀ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಅನುಭವದ ಕೊರತೆ ಇದೆ. 'ಜೇಡಿ' ಬ್ರಾಂಡಿನಡಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೂರು ಬಗೆಯ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು 'ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿ ಅಗ್ರೋ' ಬೇಗನೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಲಿದೆ.

"ನಮ್ಮ ಬಳಿ ಪಲ್ಪಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇದೆ. ತಿಳಿವಳಿಕೆಯೂ ಇದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಸೀಸನ್ ಮುಗಿಯುವ ವರೆಗೆ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ಪೂರೈಸಲು ತಯಾರಿದ್ದೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ನವೋದ್ಯಮಿ ಕಿರಣ್ ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿ.

ಇದು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಗೇಹ ಪಲ್ಪಿನ ಮೊದಲ ಘಟಕ. "ದೂರದ ಊರುಗಳಿಗೂ ಐಸ್ ಪ್ಯಾಕ್ ಇಟ್ಟ ಥರ್ಮೋಕೋಲ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಳಿಸಿಕೊಡಬಹುದು. ಗರಿಷ್ಠ 10 – 15 ಗಂಟೆ ವರೆಗೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಪಲ್ಪ್ ನೀರಾದರೂ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಪುನಃ ಫ್ರೀಝರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಸರಿಯಾಗುತ್ತದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಿರಣ್.

ಈ ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ಜ್ಯೂಸ್, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಇನ್ನಷ್ಟೇ ನಡೆಯಬೇಕಿದೆ.

ಕಾಮಿರೆಡ್ಡಿ ಅಗ್ರೋ ಫುಡ್ಸ್ – 96117 87995

ಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದ 'ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್' ತಾಜಾ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿದು ಮೆಚ್ಚಿದವರೇ. ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ ಸಣ್ಣ ಗುಂಪಿನೊದಿಗೆ ಪೆರಿಯದ ಪಿಸಿಕೆಯ ಜ್ಯೂಸ್ ಮುಂಗಟ್ಟು 'ಓಶಿಯಾನಾ'ಕ್ಕೆ ಅಧ್ಯಯನ ಪ್ರವಾಸಕ್ಕೆ ಹೋದರು. ಮತ್ತಷ್ಟು ಧೈರ್ಯ ಬಂತು.

ಈಚೆಗೆ ಗುತ್ತಿಗಾರಿನ ಸಂತೆಯ ದಿನ ತಾವೇ ಈ ಥರದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಹಂಚಿದರು. ಜನಾಭಿಪ್ರಾಯ ಕೇಳಿದರು. "ಹೆಚ್ಚಿನವರಿಗೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಕುಡಿದೂ ಇಲ್ಲ. ಅವರಲ್ಲಿ ಈ ಬಗೆಗಿರುವ ತಪ್ಪಭಿಪ್ರಾಯ ಹೋಗಲಾಡಿಸಬೇಕು. ಏಕಾಏಕಿ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗಿಗೆ ಹೊರಡುವ ಬದಲು ಹೀಗೊಂದು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ ನಡೆಸಿದ್ದು ತುಂಬ ಒಳ್ಳೆಯದಾಯಿತು. ಗುತ್ತಿಗಾರಿನಲ್ಲೇ ನಮ್ಮದೊಂದು ಅಂಗಡಿ ಇದೆ. ಅಲ್ಪ

ಪೆರಿಯ ಪಿಸಿಕೆ ಗೇರುತೋಟದಲ್ಲಿ ಜ್ಯೂಸಿಗಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಗೇರುಹಣ್ಣು

ಕಾಲ ಬಳಸಿದ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಝರ್ ಕೊಳ್ಳುವ ಬಗ್ಗೆ ಯೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಗುತ್ತಿಗಾರಿನಲ್ಲೇ ಮಾರುವ ವಿಶ್ವಾಸ ಮೂಡಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಲತಾ.

ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಅವರು ತರಿಸಿದ ರೂ. 10,000ದ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ತುಂಡರಿಸಿ ಯಂತ್ರದ ಬಾಯಿಗೆ ಉಣಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಅವರಿಗೆ ಬೇರೇನೂ ಕೊರತೆ ಕಾಣಿಸಿಲ್ಲವಂತೆ. ಮಾರು ಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮನೆ ಬಳಕೆಗಾಗುವ 1,500 ರೂ.ಯ ಜ್ಯೂಸರಿನಿಂದಾರಂಭಿಸಿ 10ರಿಂದ 20,000 ರೂ.ಗಳ ಬೇರೆಬೇರೆ ಮಾದರಿಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ.

ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ನಾಯಕನಹಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಗೇರುಬೀಜದ ಕಾರ್ಖಾನೆ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವ ಅಶೋಕ್ ಗೇರು ಕೃಷಿಕರೂ ಹೌದು. ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉದ್ದಿಮೆ ದೊಡ್ಡ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಕನಸಿದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಒಳ್ಳೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಣ್ಣು ಒದಗಿಸಬಲ್ಲ ರೈತರನ್ನು ಮಾತನಾಡಿಸಹತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ವರ್ಷಕ್ಕೆ 60 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಗೇರುಹಣ್ಣು ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೊಳೆತುಹೋಗುತ್ತದೆ. ಈ ವೇಸ್ಟೇಜನ್ನು ಕುಗ್ಗಿಸಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಆರ್ಥಿಕತೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವ ಬಗ್ಗೆ ಸರಕಾರ ಅಥವಾ ಇಲಾಖೆಗಳು ಯಾವುದೇ ಯೋಜನೆ ಹಾಕಿ ಕೊಂಡಂತಿಲ್ಲ. ಅಬ್ಬಬ್ಬಾ ಅಂದರೆ ಒಂದಷ್ಟು ತರಬೇತಿ ನಡೆಸಿ ಕೈತೊಳೆದದ್ದೇ ಹೆಚ್ಚು. ಗೇರು ಕೃಷಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ಉತ್ಪಾದಕತೆಯ ಹೆಚ್ಚಳ ಎಂದೆಲ್ಲಾ ನಡೆಸುವ ಸೆಮಿನಾರುಗಳಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಒತ್ತು ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಏಕೆ, ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯವರನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ, ಗೇರು ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಸಂಸ್ಥೆ, ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಮನಸ್ಸಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಶೋಚನೀಯ ಅವಸ್ಥೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಕಳಕಳಿ ಇದ್ದಂತಿಲ್ಲ.

ಬದಲಾವಣೆಯ ಗಾಳಿ

ಇವೆಲ್ಲದರ ನಡುವೆ ಬದಲಾವಣೆಯ ಗಾಳಿ ಸುರುವಾಗಿದೆ. ಗೇರುಹಣ್ಣು ಆಸಕ್ತರದೇ ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪು, 'ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಟು ಮಾರ್ಕೆಟ್' ಆರಂಭವಾಗಿ ಐದು ತಿಂಗಳು (ಸೇರಬಯಸುವ ಆಸಕ್ತರು ಮುಂದಿನ ನಂಬರಿಗೆ ತಮ್ಮ ವಿವರ ಒದಗಿಸಿ ವಾಟ್ಸಪ್ ಮೂಲಕ ಮಾತ್ರ ವಿನಂತಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. 85470 85148) ಸಂದಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಬ್ರೆಝಿಲಿಯನ್ ಸದಸ್ಯರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಮಾಹಿತಿಗಳ ವಿನಿಮಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರಯೋಗಗಳು ನಡೆಯ ತೊಡಗಿವೆ. ಹಿಂದೆ ನಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಜನರಿಗೆ ತಲಪುತ್ತಿವೆ. ಬೆಳ್ಮಣ್ಣಿನ ದೀಪಕ್ ಕಾಮತ್ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಒಂದು ಹೊಸ ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬನ್ನು ಹಿಂಡಲು ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ತೂರಿಸುವಾಗ ನಡುವೆ ಒಂದೆರಡು ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತುಂಡು ಸೇರಿಸಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. "ಈ ಕಾಂಬಿನೇಶನ್ ತುಂಬಾ ಉಚಿಕರ, ಹಲವು ಗ್ರಾಹಕರು

(12ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

ಉದ್ಯಮಿಗಳ ಜತೆ ಮುಖಾಮುಖಿ

2026 ಮಾರ್ಚ್ 11ರಂದು ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸಂನಿ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ನಡೆದ ಯಶಸ್ವಿ 'ಉದ್ಯಮಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಮುಖಾಮುಖಿ'.

ನಮ್ಮ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಕಾರ್ಯ ವೈಖರಿಯ ಮಿತಿಯಿಂದಾಗಿ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಅಲ್ಲಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಉದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಸಿಗುವುದೇ ಇಲ್ಲ.

ಈ ಕೊರತೆ ಪರಿಹರಿಸಲು 'ಉದ್ಯಮಿಗಳೊಡನೆ ಮುಖಾಮುಖಿ' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸುವಂತೆ ಅಪ ಗೇಸಂನಿಗೆ ಸಲಹೆ ಮಾಡಿತ್ತು. ಗೇಸಂನಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ದಿನಕರ ಅಡಿಗೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಮ್ಮತಿಸಿದರು. ಮಾರ್ಚ್ 11ರ 'ಗೇರು ದಿನ'ದಂದೇ ಈ ವಿನೂತನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಯಿತು. ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಕೇಂದ್ರವು ತುಂಬ ಪೂರ್ವತಯಾರಿ ನಡೆಸಿ ಗೇಹ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಬಹುದಾದ ಹಲವರನ್ನು ನೇರ ಆಹ್ವಾನಿಸಿತ್ತು.

ಆಯ್ದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ನೀಡಿಕೆ, ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಕು ನಮೂದು, ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮುಕ್ತ ಚರ್ಚೆ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ನೀಡಿಕೆಯ ಕಟ್ಟಳೆಗಳ ವಿವರ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ನಡೆದುವು. ಅದರೊಂದಿಗೆ ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಾರದಿದ್ದ ಗೇಸಂ ಕೇಂದ್ರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಅದನ್ನು

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಜಿಕೆವಿಕೆಯಲ್ಲಿ 2014ರಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದ 'ಉದ್ಯಮಿಗಳ ಜತೆ ಮುಖಾಮುಖಿ'.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತರುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಇರುವವರಿಗೆ ತಲಪಿದಂತಾಗಿದೆ.

2014ರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಆರಂಭ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಂಗಳೂರು ಜಿಕೆವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಇಂಥದೇ ಯಶಸ್ವಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆದಿತ್ತು. ಡಾ. ನಾರಾಯಣ ಗೌಡರ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಲು ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟು ಅದರಲ್ಲೂ ಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿದ್ದು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯೇ.

ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್

ಜ್ಯೂಸ್ ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯಲು ಈ ತರಹದ ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚದ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಕೂಡಾ ಮಾಡಬಹುದು

ಚಿಕ್ಕ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಬೇಕೆಂದಿದ್ದೀರಾ?

ಏಪ್ರಿಲ್ 17 ಮತ್ತು 20ರಂದು ದೂರದ ಊರುಗಳ 30ರಷ್ಟು ಆಸಕ್ತರು ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇಸಂ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಬಂದರು. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಒಗರು ನಿವಾರಣೆ, ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿ ಮತ್ತು ಜ್ಯೂಸಿನ ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಸೇಶನ್ ಬಗ್ಗೆ ಇವರಿಗೆ ಏಕದಿನದ ಉಚಿತ ತರಬೇತಿ. ನಡೆಸಿಕೊಟ್ಟವರು ಕೇಂದ್ರದ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞೆ ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ ಚಿಕ್ಕ ಉದ್ದಿಮೆ ಆರಂಭಿಸುವ ಆಸಕ್ತಿ ಇರುವವರ ಅನುಮಾನಗಳನ್ನು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ಅವರ ಎದುರಿಟ್ಟಿತು.

ಕೇರಳದ ಪಿಸಿಕೆ ಮಾದರಿಯ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಲೋಟದಲ್ಲಿ ಕೊಡುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಎಷ್ಟು ಬಂಡವಾಳ ಬೇಕು?

"ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಒಂದು ಜ್ಯೂಸರ್. 10,000 ರೂ. ಅಂದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮತ್ತೊಂದು ಫ್ರೀಝರ್, ಪಾತ್ರೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿಸಿ 35,000 ರೂ. ಎನ್ನಿ. ತಾವೇ ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಸೀಸನ್ ಮುಗಿದ ನಂತರವೂ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವ ಪ್ಲಾನ್ ಇರುವವರಿಗೆ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಝರಿಗೆ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಅಸಲಾಗಬಹುದು."

ಆಗಾಗ ತಯಾರಿಸುವ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಫ್ರಿಜ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ದಿನ ಇಡಬಹುದು? "ಒಂದೆರಡು ದಿನಕ್ಕಿಂತ ಜಾಸ್ತಿ ಇಟ್ಟರೆ ಹುಳಿ ಬರಲು ಆರಂಭವಾಗಬಹುದು. ನಾವು ಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿ ನೋಡಿಲ್ಲ."

ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿದು ಇಷ್ಟವಾದವರು ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯಲು ಬಯಸಿದರೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಉಳಿಯುವಂತೆ, ವಾಹನದಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲದಂತೆ, ಹಾಳಾಗದಂತೆ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುವ ಸುಲಭ ವಿಧಾನಗಳಿವೆಯೇ?

ಸಹಲೇಖನ

"ಫುಡ್ ಗ್ರೇಡಿನ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕಪ್, ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್ ಅಥವಾ 'ಪುಲ್ ಟಾಬ್ ಜಾರ್'(ತಿರುಗಣೆ ತಿರುಗಿಸಿ ತೆರೆಯುವ ಬಾಟ್ಲಿ) ಬಳಸಬಹುದು. ಈಚೆಗೆ ಇಂಥ ತುಂಬಾ ಆಯ್ಕೆಗಳು ಬಂದಿವೆ. ನಾವಿದನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ನೋಡಿಲ್ಲ."

ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಿಟ್ಟರೆ ಅದರಿಂದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಬಹುದೇ? "ಅದನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹಿಂಡಿ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಬಹುದು."

ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೂ, ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೂ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಆಗಬಹುದೇ? "ಅವರವರೇ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಾದರೆ. ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡುವ ಶ್ರಮ, ಕಾದಿಡಲು ಕರೆಂಟ್ ಚಾರ್ಜ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಸೇರುತ್ತವೆ. ಬಾಕಿ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಭಾರೀ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಬಾರದು."

ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಸ್ ಮಾಡಿದರೆ ಎಷ್ಟು ತಾಳಿಕೆ ಸಿಗಬಹುದು. ಗಾಜಿನ ಬಾಟ್ಲಿಯೇ ಆಗಬೇಕೇ?

"ಗಾಜಿನ ಬಾಟ್ಲಿ ಆದರೆ ಜ್ಯೂಸ್ ತುಂಬಿಸಿ ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಸ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಮೂಡಬಿದ್ರೆಯ ಸೋನ್ಸ್ ಫಾರ್ಮಿನ ಇರ್ವಿನ್ ಸೋನ್ಸ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ ಇದಕ್ಕೆ 6 ತಿಂಗಳ ತಾಳಿಕೆ ಇದೆ. ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಶ್ಚರೈಸ್ ಮಾಡಿ ಪೆಟ್ ಬಾಟ್ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ಗಾಯಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಆ ಬಾಟ್ಲಿಗೆ ಅಗತ್ಯ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ತಾಳಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಣ ಇರಬೇಕು. ನಾವಿದನ್ನು ಈ ವರೆಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿಲ್ಲ."

ಸಂತೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಮಾರಾಟ ನಿರತ ಬೂದಪ್ಪ

ಹಣ್ಣಿಂದ 3 ವರ್ಷದಲ್ಲಿ 60,000 ರೂ.

ಬೂದಪ್ಪ ಯಲ್ಲಪ್ಪ ಬೂಮಣ್ಣವರ್ ಗದಗ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುರ್ತಕೋಟಿಯ ಕೃಷಿಕರು. ವಯಸ್ಸು 47. ಎಂಟು ವರ್ಷ ಹಳೆಯ ಆರೆಕರೆ ಗೇರು ತೋಟ ಇದೆ.

ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಬೂದಪ್ಪ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಂದಿನ ಸಂಜೆ ಕೊಯ್ದು ಮರುದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಸಂತೆಗೆ. ಗದಗ, ಅಣ್ಣಿಗೇರಿ, ಮುಳಗುಂದ – ಹೀಗೆ ಹಲವು ಸಂತೆಗಳಿಗೆ ಹಾಜರ್. ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೆ ಮೂರು ಹಣ್ಣು. ಎರಡು – ಮೂರು ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ 400 – 500 ರೂ. ಟೇಕ್ ಹೋಮ್ ಆದಾಯ ಜೋಬಿಗಿಳಿಸಿ ಮನೆಗೆ.

ಕಳೆದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಗೇಹದಿಂದಲೇ 60,000 ರೂ.ಗಳಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಪಾದನೆ. ಪತ್ನಿ ರೇಣುಕಾ ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ತಮ್ಮದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಮನೆ ಬಳಕೆಗೆ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಒಣಗಿ ಬಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಂದು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಿ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡುವುದಿದೆ. ಒಂದಷ್ಟನ್ನು ಕಿಲೋಗೆ 500 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಮಾರುತ್ತೇನೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬೂದಪ್ಪ. ಬಹುಶಃ ಇದು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಎತ್ತಿ ಹೇಳಬಹುದಾದ ಸಾಧನೆ.

ಮಂಗಳೂರಿನ ಅರುಲ್ ರಸ್ಕಿನ್ಹಾ ಐಟಿ ಉದ್ಯೋಗಿ. ಪತ್ನಿ ಆರತಿ ರಸ್ಕಿನ್ಹಾ ಮಾನವ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. 22 ಕಿಲೋಮೀಟರ್ ದೂರದ ಬೆಂಜನಪದವಿನಲ್ಲಿ ಫಾರ್ಮ್ ಇದೆ. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಲಭ್ಯತೆ ಇಲ್ಲದ್ದನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಈಚೆಗೆ ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪ್ರೊಮೋ ಹಾಕಿದರು. ಒಂದು ಹಣ್ಣಿಗೆ 5 ರೂ. ಮಿನಿಮಮ್ ಆರ್ಡರ್ 10. ನಗರ ಮಿತಿಯಲ್ಲಿ ಡೋರ್ ಡೆಲಿವರಿ. "ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಬಂತು, ಆದರೆ ಡೆಲಿವರಿ ನಮಗೆ ಸವಾಲು" ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಹುಶಃ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಬಿಕರಿಗೆ ಸೋಶಿಯಲ್ ಮೀಡಿಯಾ ಪ್ರೊಮೋ ಮಾಡಿದವರಲ್ಲೂ ಇವರೇ ಮೊದಲಿಗರೇನೋ!

ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸಂದರ್ಭ ಸಿಕ್ಕಾಗ ಹಣ್ಣಿಗೆ 5, 10 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಮಾರುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ ಕಿಲೋಗೆ 40 ರೂ.ಗಳಂತೆ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ. ಅನುಭವಿಗಳು, ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಇಂಥ ಸಾಧಕರಿಗೆ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಉಳಿಸಿ ಮಾರುವ ಉಪಾಯ ತಿಳಿಸಿಕೊಟ್ಟರೆ ಈ ರಂಗ ಚುರುಕಾಗಲು ಸಮಯ ಸನ್ನಿಹಿತ.

ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕಣ್ಣೂರಿನ ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ನಿಪುಣೆ ಶೀಬಾ ಸನೀಶ್ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಉಂಡೆ ಮತ್ತು 'ಚಕ್ಕವರಟ್ಟಿಯಂತಹ' 'ಕಶು ಮಾಂಗ (ಗೇರು ಹಣ್ಣು) ವರಟ್ಟಿ' ತಯಾರಿಸಿ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಕೊಡುವುದೂ ಇದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಆರು ತಿಂಗಳು ತಾಳಿಕೆ ಇದೆಯಂತೆ.

ಕುಟ್ಟಿಯಾಟ್ಟೂರಿನ ಪ್ರೇಮವಲ್ಲಿ ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸ್ಕ್ವಾಶ್, ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಅರ್ಧ ಎಕ್ರೆ ಗೇರು ತೋಟವಿದೆ. ಈ ವರ್ಷ ಕಣ್ಣೂರಿನ 'ವಿಷು ವಸ್ತುಪ್ರದರ್ಶನ ಸ್ಟಾಲಿ'ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿಗೊಂದರಂತೆ ತಾಜಾ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. 'ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮೂ ಬಂತು!

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಶ್ರೀ ಅಭಯ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಕಂಪೆನಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮನ್ನು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದೆ. ಈ ಸಂಸ್ಥೆ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಿನಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಬದಲು ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಬಳಸುತ್ತಿದೆ. "ನಗರದ ಹಲವರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಚಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ತಿಂದು ನೋಡಿದವರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಬರುತ್ತಿದೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕಂಪೆನಿ ಮಾಲಿಕ ಸುರೇಶ್ ಭಟ್.

"ನನಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಶ್ರೀ ಅಭಯ ಅವರ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಿನ ನೈಸರ್ಗಿಕ ತಯಾರಿ ರೀತಿ ಮೆಚ್ಚಿದೆ. ರುಚಿಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು; ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಕಂಪೂ ಇತ್ತು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮೈಸೂರಿನ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆಯ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ಮಂಜುನಾಥ್.

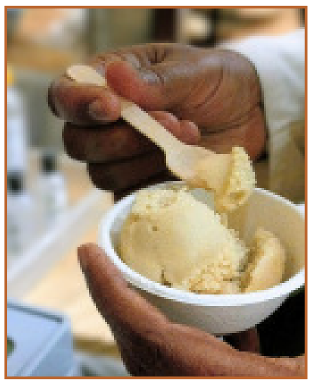
ಗುರುವಾಯಕೆರೆಯ ವಿದ್ಯಾ ನಾಯಕ್ ಕಳೆದ ನಲವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾರಂತೆ. "ಅದು ಒಳ್ಳೆಯ ಕೆಮ್ಮು ನಿವಾರಕ. ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಒಗರಿನಲ್ಲೇ ಈ ಮದ್ದಿನ ಗುಣ ಇದೆ. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಅದನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕಾರಣ ನಾನು ಒಗರು ತೆಗೆಯಲು ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಆದಾಯ ಸಾಧ್ಯತೆ ಬಲ್ಲವರು ವಿರಳ

ಸಾಗರದ ಬಳಿಯ ಹಿಂಡೂಮನೆಯ ರಾಜೇಂದ್ರ ಹೆಗಡೆ (87221 29090) ಕುಟುಂಬದವರು ಕಳೆದ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯಾಮ್, ಸ್ಕ್ವಾಶ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಮಿತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದ ಅನಕಪಲ್ಲಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆವಿಕೆ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ ಡಾ. ಶೈಲಜಾ ಕುರ್‍ರಾ. ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮತ್ತು ನೆರೆಯ ಎಎಸ್‌ಆರ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗ ಸೇರಿ ಒಟ್ಟು 8,000 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಗೇರು ಕೃಷಿ ಇದೆಯಂತೆ. "ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನು ಪೂರ್ತಿ ಎಸೆದು ಬಿಡುತ್ತಾರೆ", ಡಾ. ಶೈಲಜಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ, "ಈ

ಗೇರುಹಣ್ಣು – ಕಬ್ಬು ಇದರ ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸುವ ದೀಪಕ್ ಕಾಮತ್



ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಶ್ರೀಅಭಯ ಕಂಪೆನಿಯ ಗೇಹ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಬಗ್ಗೆ ಏನಾದರೂ ಬದಲಾವಣೆ ತಂದು ಊರಿಗೆ ಆದಾಯ ಸಂಪಾದನೆಯ ದಾರಿ ತೋರಬೇಕು ಎಂದು ಬಹುಕಾಲದಿಂದ ಯೋಚಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಕಳೆದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ 'ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧ ಪಾನೀಯ', ಸ್ಕ್ವಾಶ್ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೆವು. ಆದರೆ ಏನೂ ಮುಂದೆ ಹೋಗಿಲ್ಲ."

ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಒಂದು ಸಮುದಾಯದ ಮಂದಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ವ್ಯವಹಾರ ಚಾಲಾಕಿತನ ಇದೆಯಂತೆ. "ಮನೆ ಹಿಂದೆ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಅವರು ಎದುರು ಇಟ್ಟು ತಾವೇ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಎಪ್ಪತ್ತು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ನಮ್ಮ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲಕ್ಷ 7,000 ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆಯಿತ್ತಂತೆ. ಹಲವು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾರ್ಖಾನೆಗಳೂ ಇದ್ದುವು. ಈಗ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆ ಕಾರಣಾಂತರಗಳಿಂದ 7,000 ಹೆಕ್ಟಾರಿಗೆ ಇಳಿದಿದೆ. ನಾನು ಸೂಚಿಸಿದ ಸಮುದಾಯದವರು ಒಂದೆಕ್ರೆ ಕಬ್ಬಿನ ಬೆಳೆ ಇದ್ದರೂ ಅದನ್ನು ಕಬ್ಬಾಗಿಯೇ ಮಾರುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಿಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೂರು ಮಂಡಲಗಳಲ್ಲೇ ಈ ಸಮುದಾಯದ 10,000 ಕುಟುಂಬಗಳು ಇವೆ. ತರಬೇತಿ ಕೊಟ್ಟು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸುತ್ತಾ ಇದ್ದರೆ ಇವರು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಿ ಖಂಡಿತ ಇತರರಿಗೆ ಮಾದರಿ ಆಗಬಲ್ಲರು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಶೈಲಜಾ.

ಉಚಿತ ತರಬೇತಿ

ಏಪ್ರಿಲ್ 17 ಮತ್ತು 20ರಂದು ಪುತ್ತೂರು ಗೇಸಂಕೇಂ ದೂರದ ಊರುಗಳ ಒಟ್ಟು 30ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿಗೆ ಮೂರು ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಚಿತ ತರಬೇತಿ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಒಗರು ನಿವಾರಣೆ, ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿ ಮತ್ತು ಜ್ಯೂಸಿನ ಪ್ರ್ಯಾಶ್ವರ್‍ಯೈಸೇಶನ್. "ಈಗಲೂ ತರಬೇತಿ ಕೋರಿ ಜನ ಸಂಪರ್ಕಿಸುತ್ತಲೇ ಇದ್ದಾರೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗೇಸಂನಿ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞೆ ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಇರಲಿ, ಹಲಸು ಇರಲಿ, ಯಾವುದೇ ಅವಗಣಿತ ಆಹಾರ ಮೂಲ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅದರ ಪ್ರಯೋಗ, ಬಳಕೆ ಆರಂಭವಾಗಬೇಕು. ಹಾಗಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ಕಡೆ ಅದರ ಸುದ್ದಿ ಹರಡುವಾಗಲಷ್ಟೇ ನವೋದ್ಯಮಿಗಳಿಗೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು ಚಿಗುರುತ್ತದೆ. ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಕೆವಿಕೆಗಳು ಆದಾಯ ಸಂಪಾದನೆಗಾಗಿ ತರಬೇತಿ ಕೊಡುವ ಜತೆಜತೆಗೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಚಾಲ್ತಿಗೆ ತರಲು ಗೃಹಿಣಿಯರಿಗೆ ತರಬೇತಿ, ಶಾಲೆಗಳಲ್ಲಿ ರುಚಿ ತೋರಿಸುವ ಶಿಬಿರ ನಡೆಸಿ ಎಳೆ ಜನಾಂಗದ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿದರ ಬೀಜ ಬಿತ್ತಬೇಕು.

ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ ತ್ರಿಶೂರಿನಲ್ಲಿದೆ. ಅದರ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್ ಗೃಹಿಣಿಯರು ಮತ್ತಿತರ ಸಮಾಜದ ವಿಭಾಗಗಳಿಗಾಗಿ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ

ಕಣ್ಣೂರಿನ ಶೀಬಾ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಲಾಡು

ಮಾಡುವ ಗೇಹ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸಿನಂತಹದರ ತರಬೇತಿ ಕೊಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ತಮ್ಮ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಕಾಲೇಜುಗಳಲ್ಲಿ, ಆದಿವಾಸಿ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ, ರೈತೋತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆ, ನಗರ ಪ್ರದೇಶ, ಹಳ್ಳಿಮೂಲೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿಯೂ ತುಂಬ ತರಬೇತಿಗಳನ್ನು ಏರ್ಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಆದರೆ ಉಚಿತ ತರಬೇತಿಯೊಂದೇ ಹಲವು ಬಾರಿ ಸಾಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅಲಕ್ಷ್ಯಕ್ಕೊಳಗಾದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಮುನ್ನೆಲೆಗೆ ತರುವುದು ಬಹುವಿಷಯ (ಮಲ್ಟಿ ಡಿಸಿಪ್ಲಿನರಿ) ಪಾಲುಗಾರಿಕೆ ಬೇಡುತ್ತದೆ.

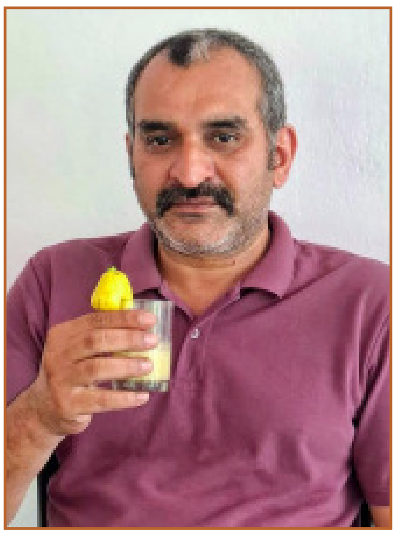
(14ನೇ ಪುಟಕ್ಕೆ)

ಸಹಲೇಖನ

ತುಳಸಿ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯ ಸುದರ್ಶನ ಹೆಗಡೆ

ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳದ 'ಬೋನೇರ್ ಪಾಖಿ' ರೆಸಾರ್ಟ್ ಮೂರು ವರುಷಗಳಿಂದ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ವೆಲ್‌ಕಮ್ ಡ್ರಿಂಕ್ ಆಗಿ ಕೊಡುತ್ತಿದೆ.

ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಗಳಿಂದ ಮೆಚ್ಚುಗೆ



ಯುಕೆ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯ ನಿರಂಜನ್

ಅಮರ್ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯ ಆರ್.ಎನ್.ಹೆಗಡೆ

"ನಮ್ಮ ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವರೂ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಮೆಚ್ಚುತ್ತಾರೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುಬ್ರತಾ ಘೋಷ್. ಇವರು ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳದ ಝಾರ್ ಗಾಮಿನ 'ಬೋನೇರ್ ಪಾಖಿ' ರೆಸಾರ್ಟ್ ಮಾಲಿಕರು. ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ರೆಸಾರ್ಟ್ ತನ್ನ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸನ್ನು 'ವೆಲ್ ಕಮ್ ಡ್ರಿಂಕ್' ಆಗಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಗೇರುಹಣ್ಣು ಜ್ಯೂಸ್ ಕುಡಿಸುತ್ತಿರುವ ದೇಶದ ಏಕೈಕ ರೆಸಾರ್ಟ್ ಇದು. ಇವರನ್ನು ಈ ಶ್ಲಾಘನೀಯ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿದ್ದು ಡಾ. ಮಿನಿ ಪೊದುವಾಳ್. ಅವರು ಝಾರ್‌ಗ್ರಾಮಿನ ಬಿಧಾನ್ ಚಂದ್ರ ಕೃಷಿವಿವಿಯ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ.

ಬೋನೇರ್ ಪಾಖಿಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 200 ಲೀಟರ್ ಗೇಹ ಸಿರಪ್ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಡಾ. ಮಿನಿ ಅವರ ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಸಣ್ಣ ಉತ್ಪಾದಕರಿದ ಇವರದಿನ್ನು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಒಂದಷ್ಟು ಸಿರಪ್ ಇವರೇ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. "ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತರಬೇತಿಗಳೂ ನಡೆದಿವೆ.

ಯುಕೆ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇ ತಯಾರಿಸಿ ಅಲಂಕರಿಸಿಟ್ಟ ಗೇಹ ಝೀರೋ ಅಡಿಟೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್

ಸುಬ್ರತಾ ಘೋಷ್

ಮುಂದಿನ ಸಾಲಿನಿಂದ ನಾವೂ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಬೇಕೆಂದಿದ್ದೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುಬ್ರತಾ.

ಗೇಹ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿ ವಿಧಾನ ಕಳಿಸಿ 'ಒಂದು ಟ್ರಯಲ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವೇ? ಇದನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಲು ಆಗಬಹುದೇ' ಎಂದು ಕರ್ನಾಟಕ–ಕೇರಳದ ಈ ರಂಗದ ಕೆಲವರನ್ನು ಕೇಳಿದೆವು.

ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಓಡೋಡಿ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸಿ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ಕೊಟ್ಟವರು ಜೋಯಿಡಾದ ತುಳಸಿ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯ (94491 48899) ಸುದರ್ಶನ್ ಹೆಗಡೆ. "ಅದ್ಭುತವಾಗಿದೆ. ಖಂಡಿತ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ದಾಂಡೇಲಿಯ ಅಮರ್ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯ (94810 54486) ಆರ್.ಎನ್. ಹೆಗಡೆ, "ಇಷ್ಟು ದಿನ ಗೊಬ್ಬರದ ಗುಂಡಿಗೆ ಎಸೀತಿದ್ವಿ. ಈಗ ಮಾಡಿ ಕುಡಿದು ನೋಡಿ ಮೆಚ್ಚಿಕೊಂಡೆವು. ನಮ್ಮಲ್ಲಿದಕ್ಕೆ ಸ್ಥಾನ ಇದೆ" ಎಂದರು.

ಯೆಲ್ಲಾಪುರದ ಯುಕೆ ಹೋಮ್ ಸ್ಟೇಯ (94495 67673) ನಿರಂಜನ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಿ ತಾವೂ ಕುಡಿದು ಅಲ್ಲಿದ್ದ ಅತಿಥಿಗಳ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಯನ್ನೂ ಪಡೆದರು. "ಜ್ಯೂಸ್ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಉಲ್ಲಾಸ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಪಲ್ಪಿನ ಲಭ್ಯತೆಯೂ ಇರುವ ಕಾರಣ ಕೋಕಮಿನಂತೆಯೇ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನದೂ ವೆಲ್ಕಮ್ ಡ್ರಿಂಕ್ ಕ್ಲಿಕ್ ಆಗಬಹುದು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

"ನಿಜಕ್ಕೂ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ತುಂಬ ರಿಫ್ರೆಶಿಂಗ್. ಹತ್ತರಲ್ಲಿ 8 ಮಾರ್ಕು" ಎಂದವರು ಕನಕಪುರದ ಚಿಗುರು ಫಾರ್ಮಿನ (98452 58575) ರಾಘವೇಂದ್ರ ಭಟ್.

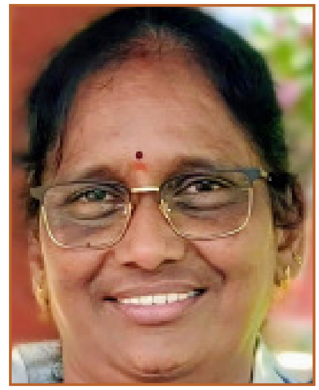
ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ಮಾಧ್ಯಮ, ಸರಕಾರೇತರ ಅಥವಾ ಊರ ಹಿತದೃಷ್ಟಿಯ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಒಮ್ಮತದಿಂದ ಸತತ 'ಮಿಶನ್ ಮೋಡಿನ' ಕೆಲಸ ಮಾಡ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಜತೆಜತೆಗೇ ತರಬೇತಿಯ ನಂತರದ ಒಂದೆರಡು ವರ್ಷ ಕಾಲ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವರ ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟುವ, ಚಿಕ್ಕಪುಟ್ಟ ಅನುಮಾನ ಪರಿಹರಿಸುವ, ಆಗಾಗ ಧೈರ್ಯ ತುಂಬುವ 'ಕೈ ಹಿಡಿದು ನಡೆಸುವ' (ಹ್ಯಾಂಡ್ ಹೋಲ್ಡಿಂಗ್) ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನೂ ಹೊರ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮಾಧ್ಯಮ ಇರುವುದು, ಡಿಜಿಟಲ್ ಯುಗ ಆಗಿರುವುದು ಇಂಥ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಹಗುರವಾಗಿಸಿದೆ.

ಒಗ್ಗೂಡಿ ಯತ್ನಿಸಲು ಸಕಾಲ

ಆದರೆ, ನಮ್ಮ ಸರಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ ಕೊಟ್ಟಲ್ಲಿಗೇ ಕೆಲಸ ಮುಕ್ತಾಯ. ತರಬೇತಿ ಪಡೆದವರ ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೂ ಇಲ್ಲ, ಅದು ಬೇಕು ಅಂತ ಮೇಲಿನವರಿಗೆ ಅನಿಸಿಯೂ ಇಲ್ಲ.

ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿಯವರ ಶ್ರಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ಏರುತ್ಸಾಹ, ಡಾ. ಶೈಲಜಾ ಕುರ್ರಾ ಅವರ 'ಮಾದರಿಯಾಗಿ ತೋರಿಸುವ' ಒಳ ತುಡಿತ, ಮುಂದಿನ ಜನಾಂಗಕ್ಕೆ ಗೇಹ ಉತ್ಪನ್ನ ಪರಿಚಯಿಸುವ ಶ್ರೀರಾಮ ಭಟ್ ಲಾಲ್ಲುಗ್ಗಿಯವರ ದೂರದರ್ಶಿತ್ವಗಳು ಹೊರಹೊಮ್ಮಿತೆಂದರೆ ಅವು ಬದಲಾವಣೆ ತಂದೇ ತರುತ್ತವೆ. ಇಂಥ ಸ್ವಯಂಪ್ರೇರಣೆ ಇರುವ. 'ಹೃದಯದ ಮೂಲಕ' ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಅಪರೂಪದ ಮಂದಿ ಯನ್ನು ಹುಡುಕಬೇಕು. ತರಬೇತಿ ಕೊಡುವ ಸರಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಈ 'ಗೇಮ್ ಚೇಂಜರ್' ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಸಾಧ್ಯ ವಾದ ಎಲ್ಲಾ ಸಹಕಾರ, ಉತ್ತೇಜನಗಳನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು.

ಗೇರು ಕೃಷಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನಿಂದಲೂ ಆದಾಯ ತೆಗೆದು ತೋರಿಸುವ ಮಾದರಿಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳಬೇಕು. ಗೇಹ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಏನು ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ, ಕಾಲದಿಂದ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ಇರುವ ತೊಡಕುಗಳೇನು ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಅರಿತು ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕು.



ಡಾ. ಶೈಲಜಾ ಕುರ್ರಾ

ಗಮನಿಸಿ. ದಶಕಗಳಿಂದ ಗೇರು ಕೃಷಿ ಮಾಡುವ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಈಚೆಗೆ ಹಬ್ಬಿದ ಹೊಸ ಪ್ರದೇಶಗಳಾದ ಸಾಗರ, ಗದಗ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗಗಳಲ್ಲಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಸಕ್ತಿಯ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ಇನ್ನೂ ಮುಖ್ಯವೆಂದರೆ, ಅಲ್ಲಿನವರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಕೀಳರಿಮೆ ಕಡಿಮೆ. ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹಗಳು ಇನ್ನೂ ಸೃಷ್ಟಿಗೊಂಡು ಹರಳುಗಟ್ಟಿಲ್ಲ!

ಅಂತೂ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಕತ್ತಲಲ್ಲೇ ಉಳಿದಿದ್ದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಈಗ, ತಡವಾಗಿಯಾದರೂ, ಜನ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾವಣೆ ಆಗಹತ್ತಿದೆ. ಗೇರು ಹಣ್ಣು (ಗೇಹ) ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಇಳಿಲೆಕ್ಕ ಆರಂಭ ವಾಗಿದೆ.

ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಧಾನಗಳ ವಿಡಿಯೋಗಳ ಕೊಂಡಿಗಳಿಗಾಗಿ 45ನೇ ಪುಟ ನೋಡಿ

ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಪುತ್ತೂರು
ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳಿಗೆ : ಡಾ. ತೊಂಡೈಮಾನ್
94278 81172 / 99427 25528

ತರಬೇತಿಗೆ : ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್
98919 63112

ವಿಸ್ತರಣೆ : ಡಾ ಅಶ್ವತಿ – 97780 40698

ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಮಡಕತ್ತಾರ,
ಕೇಕೃವಿ, ತ್ರಿಶೂರು
ಡಾ. ಜಲಜ ಮೆನನ್ – 94461 41724
(ವಾಟ್ಸಪ್ ಮಾತ್ರ)

ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗ,
ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃವಿವಿ
ಡಾ. ಜೀವನ್ – 77608 30449
(ವಾಟ್ಸಪ್ ಮಾತ್ರ)

ಮೇಲಿನ ಮೂರೂ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವೊಂದು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಉಚಿತ ತರಬೇತಿ ಇದೆ. ಆಸಕ್ತರು ಯಾವ್ಯಾವ ತರಬೇತಿ ಉಚಿತವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ವಾಟ್ಸಪ್ ಮೂಲಕ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ತ್ರಿದಿನ ಗೇಹ ಉತ್ಸವ

ಭರತ್‌ರಾಜ್ ಸೊರಕೆ

ಮೇ 8ರಿಂದ 10ರ ವರೆಗೆ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಮಾವು ಉತ್ಸವ ನಡೆಯಲಿದೆ. ಆಯೋಜನೆ 'ರೈತ ಕುಡ್ಲ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ'ದ್ದು.

"ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಮಾವು ಉತ್ಸವದ ಪ್ಲಾನ್ ಮಾತ್ರ ಇತ್ತು. ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಒತ್ತು ಕೊಟ್ಟು ಅಗಾಧ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ತೆರೆದಿಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡೆವು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ 'ರೈತ ಕುಡ್ಲ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ'ದ ಭರತ್ ರಾಜ್ ಸೊರಕೆ. ಇವರು ಹಿಂದೆ ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯೋತ್ಸವ, ಉಳ್ಳಾಲದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಮೇಳ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಘಟಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರಂಗ ತೀರಾ ಹೊಸತು. ಆದರೂ 12ರಿಂದ 15 ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಬೇರೆಬೇರೆ ತಯಾರಿಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ, ಮಾರಾಟ ನಡೆಸಲು ಸಂಘಟಕರು ಶ್ರಮಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಭರತ್ ರಾಜ್ ಅವರ ಪ್ರಕಾರ 'ಪಿಸಿಕೆಯ ಝೀರೋ ಅಡಿಟಿವ್ ಜ್ಯೂಸ್. ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃವಿವಿಯ ಗೇಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಕೆನ್ಯೂಟ್ ಅರಾನ್ಹಾ ಅವರ ಗೇಹ ಜ್ಯೂಸ್, ಪುತ್ತೂರಿನ 'ನಿತ್ಯ' ಮತ್ತು ಮಂಗಳೂರಿನ 'ಪ್ರಕೃತಿ' ಸಂಸ್ಥೆಯ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಗೇಹ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್, ಸುಕಾಜು ಅಥವಾ ಗೇಹ ಕ್ಯಾಂಡಿ, ಮಿಲ್ಕ್‌ಶೇಕ್, ಕಾರ್ಕಳದ ತಾಜಾ ಕಬ್ಬು – ಗೇಹ ಬ್ಲೆಂಡೆಡ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಗೇರು ಉತ್ಸವದ ಆಕರ್ಷಣೆಗಳಾಗಲಿವೆ.

ಸಂಪರ್ಕ – 90353 18553

ನೇತ್ರಾ ವಾಮನ್

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆಯ ಮುಖ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆ – ಬೇಗ ಹಾಳಾಗುವ ಗುಣ. ಕೊಯ್ದು ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಟೆಗಳ ಒಳಗಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಬೇಕು. ಒಂದೆಕರೆ ತೋಟ ಇರುವ ಕೃಷಿಕರಿಗೂ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಸಿಗುವ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣನ್ನು ಜ್ಯೂಸಿಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಬಳಕೆ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟ.

ಇನ್ನೊಂದು ಸಮಸ್ಯೆ : ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಲಭ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚೆಂದರೆ ಬೇಸಗೆಯ ಎರಡು–ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ. ತೋಟಗಳೆಲ್ಲಾ ಒಂದೇ ಕಡೆ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಿದ್ದಾಗ ಇದರ ಗರಿಷ್ಠ ಬಳಕೆ ಹೇಗೆ?

ಗೇರು ಕೃಷಿ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರಗಳು (ಕೆವಿಕೆ) ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹಾಗೂ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೃಷಿಕರು, ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಕರು ಮತ್ತು ಕೊನೆಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲಪಬೇಕಿದೆ. ಗೇರುಹಣ್ಣು ಸಿಕ್ಕರೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡಲು ಜ್ಯೂಸ್ ಅಂಗಡಿಯವರು ನಿಕಟ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧರಾಗಲೂಬಹುದು.

ಕುಳ್ಳಗಿನ ನೇತ್ರ ವಾಮನ್ ಗಿಡ

ಬ್ರೆಝಿಲಿನ ಕುಳ್ಳಗಿನ ತಳಿಯ ಗೇರು ಮರ

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಗರಿಷ್ಠ ಬಳಕೆಗೆ ನನ್ನ ಸಲಹೆ ಹೀಗಿದೆ : ಗೇರು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರತಿ ಹೋಬಳಿಯ ಜ್ಯೂಸ್ ಅಂಗಡಿಯವರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಸುತ್ತಲಿನ ಹಳ್ಳಿಗಳ ಯಾರಾದರೊಬ್ಬರು ಕೃಷಿಕರು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಒಯ್ದು ಕೊಡಬಹುದು. ಅಥವಾ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಅಂಗಡಿಯವರೇ ಒಬ್ಬರನ್ನು ನೇಮಿಸಬಹುದು.

ಸಹಲೇಖನ

ಪಲ್ಪ್ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಾಗಲಿ

● ಡಾ. ಮೋಹನ್ ತಲಕಾಲುಕೊಪ್ಪ,
ಪ್ರಧಾನ ವಿಜ್ಞಾನಿ, ಗೇಸಂನಿ

ಬ್ರೆಝಿಲಿನಲ್ಲಿ ಗೇಹ ಪಲ್ಪ್ ಅತಿ ಜನಪ್ರಿಯ

ತಂದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಎರಡೂ ತುದಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹೊರಹಾಕಬೇಕು. ಉಳಿದ ಭಾಗದ ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಬೇಕು. ಸಿಕ್ಕಿದ ಪಲ್ಪನ್ನು ಝಿಪ್‌ಲಾಕ್ ಕವರುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತಂಪು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ (–18 ಡಿಗ್ರಿ) ಇಟ್ಟರೆ ಆಯಿತು. ಇದನ್ನು ಒಂದು ವರ್ಷದ ವರೆಗೂ ಬಳಸಬಹುದು.

ಬೇಕೆಂದಾಗ ಪಲ್ಪನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ಹಿಂಡಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಒಗರು ಇಲ್ಲದಾಗಿಸಿ ನೇರ ಕೊಡಬಹುದು. ಅಥವಾ ಪಲ್ಪಿನಿಂದ ಇನ್ನಿತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಬೇಕಾದವರಿಗೆ ಪಲ್ಪನ್ನೇ ಪೂರೈಸಬಹುದು.

ಪಲ್ಪ್ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವುದು ಒಂದೆರಡು ಜನ, ಮಿಕ್ಸಿ ಮತ್ತು ತಂಪುಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಮಾತ್ರ. ಒಳ್ಳೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ತಂಪುಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಹದಿನೈದರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತು ಸಾವಿರ ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಲಭ್ಯ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವವರಿಗೆ

ನೇತ್ರಾ ಉಭಯ

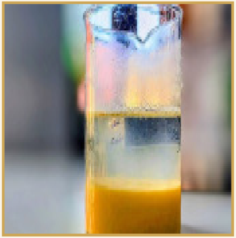
ಕೊಚ್ಚಿಯ ಗೇರು ಮತ್ತು ಕೊಕ್ಕೋ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಡಿಸಿಸಿಡಿ) ಧನಸಹಾಯ ಕೊಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕು.

ನಿಮಗೆ ಗೊತ್ತೇ? ಬ್ರೆಝಿಲಿನಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಒದಗಿಸುವ ಕಂಪೆನಿ ಒಂದೆರಡಲ್ಲ, ನೂರಾರು ಇವೆ! ಅಲ್ಲಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಸ್ಥೆ 'ಎಂಬ್ರಾಪಾ' ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಬಳಕೆಗಾಗಿಯೇ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಕುಳ್ಳ ತಳಿಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ. ಈ ತಳಿಗಳನ್ನು ಸಾವಿರಾರು ಹೆಕ್ಟಾರುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲೂ ತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

ಸೂಕ್ತ ತಳಿ, ವಾಮನ ತಳಿ

ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಹಿಡಿದು ಗಾಢ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಇರುವ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಳದಿ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಗಂಟಲು ಕೆರೆಸುವ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆ. ಎಲ್ಲಾ ಗೇರುಹಣ್ಣುಗಳನ್ನೂ ಗಂಟಲು ಕೆರೆಸುವ ಅಂಶವನ್ನು ತೆಗೆದು ಬಳಕೆ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ ಹಣ್ಣಿಗಾಗಿಯೇ ನೇತ್ರಾ ಉಭಯ, ವೆಂಗುರ್ಲಾ – 7, ವಿಟಿಹೆಚ್–174 ಮುಂತಾದ ಹಳದಿ ಹಣ್ಣಿನ ತಳಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜದ ಇಳುವರಿಯೂ ಸಾಕಷ್ಟಿದೆ.

ಇವುಗಳ ಜೊತೆ ಮನೆಯಂಗಳ/ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ/ ಟೆರೇಸಿನಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಬಹುದಾದ ನೇತ್ರಾ ವಾಮನ್ ಎಂಬ ಕೆಂಪು ಹಣ್ಣಿನ ಕುಬ್ಜ ತಳಿಯೂ ಇದೆ. ಇದು ಹತ್ತು ಅಡಿಗಿಂತ ಎತ್ತರ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅಗಲವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದು. ಬೀಜದ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆ. ಆದರೂ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮನೆಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಬಳಕೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು.



ಗೇಸಂನಿಯ ನಾಲ್ಕು ವಿಡಿಯೋಗಳು

ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ (ಗೇಸಂನಿ) ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸದ್ಬಳಕೆಯ ವಿಧಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಾಲ್ಕು ಉಪಯುಕ್ತ ವಿಡಿಯೋಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿದೆ. ಈ ವಿಡಿಯೋ ನೋಡಿ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರೂ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಕೆಗೆ ತರಬಹುದು.

ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಕೆಗೆ ತಯಾರು ಮಾಡುವುದು.

ಹಣ್ಣಿನ ರಸದ ಪ್ಯಾಶ್ಚರೀಕರಣ

ಹಣ್ಣಿನ ರಸದಲ್ಲಿರುವ ಒಗರು (ಟ್ಯಾನಿನ್) ತೆಗೆಯುವ ವಿಧಾನ

ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿ