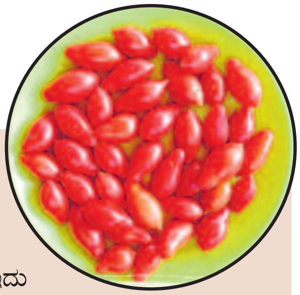


ಕುಬ್ಜ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ

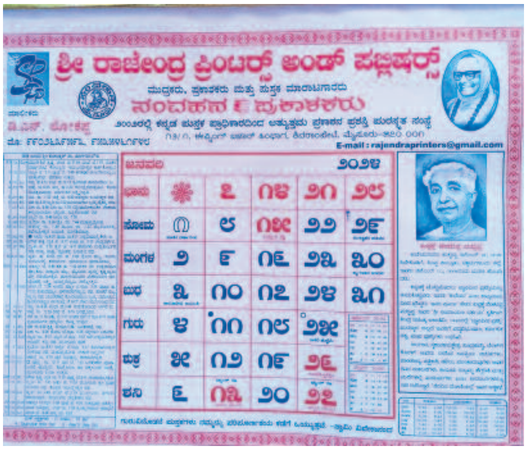
ವಿಚಿತ್ರವಾಗಿ ಕಂಡರೂ ಇದು ಟೊಮ್ಯಾಟೊನೇ. ತೊಂಡೆಕಾಯಿ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಆಕಾರದಲ್ಲಿರುವ ಈ ಕುಬ್ಜ 'ಟೊಮ್ಯಾಟೊ' ಸೊರಬ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಮೆಳವರಿಗೆಯಲ್ಲಿರುವ ಶ್ರೀಕಾಂತ್ ಅವರ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಪೋಷಕಾಂಶದ ಕೊರತೆಯಿಂದಲೋ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಣದಿಂದಲೋ ಈ ಬಗೆಯ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ.

–ರೇಖಾ ನವೀನ್ ಕುಮಾರ್, ಹೊಸದುರ್ಗ

ಕನ್ನಡ ಅಂಕಿಗಳ ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಡಿಸೆಂಬರ್ ಬಂತೆಂದರೆ ಹೊಸ ವರ್ಷದ ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್‌ಗಳು ಎಲ್ಲೆಡೆ ನೇತಾಡುತ್ತವೆ. ಕೆಲ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಅಂಗಡಿ ಮಾಲೀಕರಿಗೆ ತಮ್ಮ ವ್ಯವಹಾರ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಇದು ಸಕಾಲ. ಈಚೆಗೆ ಪುಸ್ತಕ ಬಿಡುಗಡೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವೊಂದರ ಬುಕ್‌ಸ್ಟಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಂಡ ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್ ತಟ್ಟನೆ ಆಕರ್ಷಿಸಿತು. ಕಾರಣ ಅದರಲ್ಲಿದ್ದ ಕನ್ನಡದ ಅಂಕಿಗಳು. ಮೈಸೂರಿನ 'ಸಂವಹನ ಪ್ರಕಾಶನ'ವು ಹೊರತಂದಿರುವ 2024ರ ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಕನ್ನಡ ಅಂಕಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗಿದ್ದು, ಕನ್ನಡದ ಮಹತ್ವ ಸಾರುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ದಿಟ್ಟ ಹೆಜ್ಜೆ ಇರಿಸಿದೆ. ಈ ಕ್ಯಾಲೆಂಡರ್‌ನ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಎಡಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದ ಮೇರು ಸಾಹಿತಿಗಳ, ಕನ್ನಡದ ಜ್ಞಾನಪೀಠ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ವಿಜೇತರ ಭಾವಚಿತ್ರ ಸಹಿತ ಕಿರು ಪರಿಚಯ ನೀಡಿರುವುದು.

–ಬೂಕನಕೆರೆ ವಿಜೇಂದ್ರ, ಮೈಸೂರು



ಗಾಣದ ಉಂಡಿ ತಿನಿಸಿನ ಬಂಡಿ

ಬೀದರ್‌ನ ಆಲೆಮನೆಗಳು ಸಹಜವಾಗಿ ನವೆಂಬರ್–ಡಿಸೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಚುರುಕುಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಕಾರಣ ಅದು ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಸಮಯ. ಬೆಲ್ಲದ ಉಂಡೆಗಳ ಜೊತೆ ಜೊತೆಗೆ ಅಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸಾದ 'ಗಾಣದ ಉಂಡಿ'ಗಳನ್ನೂ(ಉಂಡೆ) ತಯಾರಿಸುವ ಸಮಯವದು. ಇಲ್ಲಿನ ಪ್ರತಿ ಕಿರಾಣಿ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲೂ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಜಾಗ ಕಾಯಂ ಮಾಡುವ ಗಾಣದ ಉಂಡಿಗಳು ಈ ಭಾಗದ ಜಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಬೆಲ್ಲ ತಯಾರಿಸುವ ಆಲೆಮನೆಗೆ ಬೀದರ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಗಾಣ' ಹಾಗೂ ಉಂಡೆಯ ರೂಪದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಈ ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸಿಗೆ 'ಉಂಡಿ' ಎನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ತಿನಿಸು 'ಗಾಣದ ಉಂಡಿ' ಎಂದೆನಿಸಿದೆ.

ಬೆಲ್ಲವಾಗಿಸಲು ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವ ಮುಂಚೆಯೇ ಬಿಸಿ ಬಿಸಿ ಪಾಕವನ್ನು ಕಡಾಯಿಯೊಂದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ, ಅದರೊಂದಿಗೆ ಕಡ್ಲೆಪುರಿಹಿಟ್ಟು (ಪುಟಾಣಿ–ಬೀದರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕರೆಯುವ ಪದ), ಎಳ್ಳು, ಒಣಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಗಸಗಸೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮುಂತಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದು ತಣ್ಣಗಾದ ಬಳಿಕ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉಂಡೆಗಳು ಮೆದುವಾಗಿರಲೆಂದು ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸುವುದು ಇಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷ. ಉಂಡಿಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಗೂ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ ₹100ರಿಂದ ₹300 ರೂಪಾಯಿವರೆಗೂ ಮಾರಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉಂಡಿಗಳು ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಕರಗುವಂತಿರುತ್ತವೆ. ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುವ ಈ ಉಂಡಿಗಳು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಹುತೇಕ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತವೆ. ಹುಮನಾಬಾದ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಕನಕಟ್ಟಾ ಹಾಗೂ ದುಬಲಗುಂಡಿ ಎಂಬ ಗ್ರಾಮಗಳ ಆಲೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಉಂಡಿಗಳು ತುಂಬಾ ಜನಪ್ರಿಯ. ಮಧುಮೇಹ ಇರುವವರೂ ಇದನ್ನು ತಿನ್ನಬಹುದು. ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ತಿಂದ ಆಹಾರ ಮೈಗೆ ಹತ್ತುತ್ತೆ ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚು ಖರೀದಿಯಾಗುತ್ತವೆ. ನವೆಂಬರ್‌ನಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ಶಿವರಾತ್ರಿವರೆಗೂ ಇವು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ.

–ಶರದ ಕುಲಕರ್ಣಿ, ಬೀದರ್