



ಅವರ ಮೇಳವೊಂದರಲ್ಲಿ ಸೆಲೆಬ್ರಿಟಿಗಳೊಂದಿಗೆ 'ಸೆಲೆಬ್ರಿಟಿ ಅವರೆ'

ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳಾಗಿದ್ದರೆ, ಅವರ ಕೈಮಾ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮಾಮೂಲಿ ಕೈಮಾಗೆ ಅವರ ಸೇರಿಸಿದರೆ ತಿನ್ನಲು ಸೊಗಸು ಎನ್ನುವವರಿಗೇನೂ ಬರವಿಲ್ಲ. ಮುಟನ್ ಸಾರು, ಚಿಕನ್ ಸಾರಿಗೂ ಅವರ ಬೇಕು. ಅವರ ಹಾಕಿದ ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾಂಬಾರು ಸೂಪರ್ ಎನ್ನುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಉಪ್ಪುಸಾರಿಗೆ ಅವರ ಬೇಕೇ ಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಈ ಸೀಜನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ದಿನ, ಪ್ರತಿ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೂ ಅವರ ಬಳಸುವವರಿದ್ದಾರೆ.

ಸಿಹಿ ಪೊಂಗಲ್, ಖಾರಾ ಪೊಂಗಲ್, ಹುಳಿಗೊಬ್ಬು, ವಡೆ, ಮಸಾಲೆ ರೊಟ್ಟಿಗಳೆಲ್ಲ ಅವರ ಬೇಕು. ಇನ್ನು ಅವರ ಮಿಕ್ಸ್‌ಚರ್ ಕುರಿತು; ಮನೆಯೊಳಗೆ ಬಿಳಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅವರಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಕಡ್ಲೆಬೀಜ, ಹುರಿಗಡ್ಡೆ, ತುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಪೇಪರು ಅವಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಮಿಕ್ಸ್‌ಚರ್ ರಡಿ. ಹೊರಗಡೆ ಹೋಗಿ ತಿನ್ನುವ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮನೆ ತಿಂಡಿಯೂ ಆಗುತ್ತದೆ. ಶುಚಿ, ರುಚಿ ಬೇರೆ ಎನ್ನುವ ಗೃಹಿಣಿಯರು, ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ರಾತ್ರಿ ಗುಂಡು ಹಾಕುವ ಗಂಡಂದಿಗೆ ಅವರ ಮಿಕ್ಸ್‌ಚರ್ ಮಾಡಿಕೊಡುವವರಿದ್ದಾರೆ.

ಕೊಡವರು ಅಕ್ಕಿರೊಟ್ಟಿಗೆ ಅವರೆಕಾಳು ಸಾರು, ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ, ಚಿತಕವರೆ ಬಾತ್ ಎಂದು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಚಿತಕವರೆ ಎಂದರೆ ಚಿತ್ತವರೆ. ಎಳೆದುಬಿಟ್ಟ ಅವರೆ ಎಂದೂ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ರಾತ್ರಿ ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಬಿಡಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಚಿತಕವರೆ, ಚಿತ್ತವರೆ, ಚಿಲಕವರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಲೆಗ್ಯುಮನೇಸಿಯಾ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಸಸ್ಯ ಅವರೆ. ಇದರ ಗಿಡದ ಬೇರುಗಳಲ್ಲಿ ರೈಜೋಬಿಯಂ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಗಂಟುಗಳಿದ್ದು, ಅವು ಗಾಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ಸಾರಜನಕವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದರಿಂದ ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.

\*\*\*

