



FORM-IV SUDHA

STATEMENT about ownership and other particulars about newspaper "SUDHA" Bangalore as required to be published under Section 1 Press and Registration of Books Act, read with Rule 8 of the Re Newspapers (Central) Rules, 1956

1. Place of Publication: Bangalore
2. Periodicity of Publication: Weekly

3. Printer : Mr. Ravi B A, Citizen of India, No.6606, 6th Floor, Trendz Apartment, Bhogadi Gaddige Road, Mysore, Karnataka-570026.

4. Publisher : Mr. Ravi B A, Citizen of India, No.6606, 6th Floor, Trendz Apartment, Bhogadi Gaddige Road, Mysore, Karnataka-570026.

5. Editor : Mr. K. N. Tilak Kumar, Citizen of India, No. 173, Subbaramachetty Road, Basavanagudi, Bangalore-560074.

6. Names and addresses of individuals who own the newspaper and partners or shareholders holding more than one percent of the total capital.

Proprietors: The Printers (Mysore) Pvt. Ltd. CIN No. U22110KA1948PTC Plot No.7-12, Kumbalgodu I, II Phase, Mysore Road, Bangalore-560074

Shareholders holding more than one percent of the total capital:

1. Mr. K. N. Hari Kumar, No. 22 1st 'A' Main, 1st Block, RMV 2nd Stage, Bangalore-560 094.

2. Mr. K. N. Tilak Kumar, No. 173, Subbaramachetty Road, Basavanagudi, Bangalore- 560 004.

3. Mr. K. N. Shanth Kumar, No. 298/A, 1st Main Road, 8th Block, Jayanagar, Bangalore - 560 082.

4. K. N. Guruswamy Properties LLP, No. 75, M. G. Road, Bangalore-560001.

5. Legal Heirs of Late Khan Bahadur Budan Saheb, Landlord, Hindupur, Andhra Pradesh.

6. Mr. S. N. Srinivasa Murthy, Mr. S. N. Shiva Shankar, No. 10, VI Main, II Cross, Gandhinagar, Bangalore - 560 009.

7. Mr. S. D. Eswarasa, Sri. Durgamba Lodge, 305, Subedar Chatram Road, 6th Main, Gandhinagar, Bangalore - 560 009.

8. Mr. S. D. Aswathnarayana, Mr. S. D. Nageshwar, Mr. S. D. Shivaram, Mr. S. D. Krishnamurthy, Mr. S. N. Raghavendra, No. 361, II 'C' Cross, 4th Main Road, 3rd Stage, 3rd Block, Basaveswaranagar, Bangalore-560 079.

9. Mr. M. P. Manjunath, Apartment No.S6, Kings Dale Apartments, Dairy Circle, Vihar Marga, Siddhartha Layout, Mysore-570011.

10. Mr. S. D. Muniswamy, Swamy Dhondusa Fabric, Sri Lodge (Basement) No. 9, 6th Main, 2nd Cross, Gandhinagar, Bangalore-560009.

11. Mrs Prathiba S Moola, Mr Siddartha S Moola, Ms Lakshmi S Moola, Ms Vidya S Moola, Ms Aparna S Moola, No.38, Wellington Street, Richmond Town, Bangalore -560025.

12. Mrs Dechu R Moola, Mr Vishnu R Moola, Ms Brinda Devi Moola, Ms Maya R Moola, Flat No.32, August Mansion Apts. No.42, Curley Street, Richmond Town, Bangalore-560025.

I, B. A. Ravi, hereby declare that the particulars given above are true to the best of my knowledge and belief.

Sd/-
Place: Bangalore
Date: 28-02-2026

(B.A. Ravi)
Publisher

ಹಿಡಿದು ತಂದಾಗ ಒಂದೊಂದು ಸೌಟು ರಸವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುಡಿದು ಅಟವಾಡಲು ಹೋಗಿ ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವುದಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಸಮಯ ಬೇಕು ಎಂದು ನಮ್ಮನ್ನು ಕಳುಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಹಾಲು ಕುದಿದು ಪಾಕ ಅರ್ಧ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಸೇರಿದಾಗ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಒಲೆ ಉರಿಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಶಕ್ತಿಯಿಂದ ಇದನ್ನು ಗೊಟಾಯಿಸಬೇಕು. ಪೂರ್ಣ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿದಾಗ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಐದು ಆರು ದೊಡ್ಡ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಸೌಟಿನಿಂದ ದ್ರವ ರೂಪದ ಹಾಲುಬಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ತಂದು ದೇವರ ಮುಂದೆ ಇಟ್ಟು ಆಸೆಯಿಂದ ಕಾಯುತ್ತಿದ್ದ ನಮಗೆ 'ಇದು ಈಗಲೇ ತಿನ್ನಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ, ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣಗಾಗಬೇಕು, ನಾನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಧಾರಿಸಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಕೊಡುತ್ತೇನೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದಾಗ ಬೆಳಗಿನಿಂದ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ನಮ್ಮಮ್ಮ ಸುಧಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿ ಎಂದು ನಾವು ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದೆವು.

ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆರಿದ ನಂತರ ನಮ್ಮನ್ನೆಲ್ಲಾ ಕರೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ತುಂಡನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು 'ನೋಡಿ, ಎಷ್ಟು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಗಿದೆ, ಬಳುಕುತ್ತಿದೆ, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಹಾಲುಬಾಯಿ ಮಾತ್ರ ಹೀಗೆ ಬಳುಕುವುದು' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾವು ಒಂದು ತುಂಡನ್ನು ಬಾಯೊಳಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡರೆ ಅದು ನಾಲಿಗೆಯ ಮೇಲೆ ನಲಿದಾಡಿ ಅದರ ರುಚಿಯನ್ನು ಮನಸ್ಸಿಗೆ ತೋರಿಸಿ ಸಂತೋಷವಡಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಜಾರಿ ಹೊಟ್ಟೆ ಸೇರುತ್ತಿತ್ತು. ಹಲ್ಲು ನನ್ನ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇವರಿಗಿಲ್ಲ ಎಂದು ಬೇಸರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು. ಆದುದರಿಂದ ಈ ಹಾಲುಬಾಯಿ ಹಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಮುದುಕರ ಮೆಚ್ಚಿನ ಸಿಹಿಯಾಗಿತ್ತು.

ಈಗ ನನ್ನ ಮಗಳು ಮಾಡಿದ ಪುಡ್ಡಿಂಗ್ ಇದೇ ಕುಲದ್ದು. ಇಂದು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಅಂಗಡಿಯಿಂದ ತಂದು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ಗ್ಯಾಸ್ ಮೇಲೆ ಮಾಡುವುದು ಸುಲಭದ ಕೆಲಸ. ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಬಣ್ಣದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕು, ತಪ್ಪೇನಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಅಂದು, ಅಂದರೆ 50 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಗೃಹಿಣಿಯ ಕಲಾತ್ಮಕತೆಯು, ಜಾಣತನದ ಜೊತೆಗೆ ಎಷ್ಟು ಶ್ರಮಪಡುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ನಾವು ಏನು ಬೆಳೆಯುತ್ತೇವೋ ಅದನ್ನೇ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಈ ಸಿಹಿಗಳೆಲ್ಲ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಊಟ ಎಂದು ಹೆಸರು ಪಡೆದಿವೆ. ■

ಬಿಳಿ ತುರಿಯನ್ನು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಳು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ ಹಾಲು ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಸುಮಾರು ಐದರಿಂದ ಆರು ಲೀಟರ್‌ನಷ್ಟು ಹಾಲು ಬರುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಒಂದು ಪಾವು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.

ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಅಟ್ಟದ ಮೇಲಿಂದ ದೊಡ್ಡ ಹಿತ್ತಾಳೆ ಪಾತ್ರೆ ಕೆಳಗಿಳಿದು ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣಿನ ಫೇಟಿಯಲ್ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಫಳ ಫಳ ಎಂದು ಹೊಳೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ಸೌದೆ ಒಲೆ ಹಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಈ ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆ ಇಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಒಂದೆರಡು ಕೆ.ಜಿ. ಹಲಗೆ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರ ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರಿನಂತ ಕಡಿಮೆಯಾಗಲು ಒಂದೆರಡು ಗಂಟೆಗಳೇ ಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಒಲೆ ಉರಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಸೌಟಿನಲ್ಲಿ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರುತ್ತಿದ್ದರು. ನಾವು ಮಕ್ಕಳು ಆಸೆಯಿಂದ ಕಾಯುತ್ತಾ ಅದನ್ನು ನೋಡುತ್ತಾ ಕುಳಿತಿರುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಆಗ ನಾವು ಬಟ್ಟಲು

ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಿಂದ ವಿಶೇಷ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ, ಆ ಸವಿಯ ಹಿಂದಿನ ಪರಂಪರೆ, ಪರಿಚಯ ಮತ್ತು ವಿಧಾನಗಳಿರುವ ಅಂಕಣ.

