



ದುಬಾರಿ ಅಣಬೆ

ಕೊಪ್ಪಳ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಒಂದಿಲ್ಲೊಂದು ಹೊಸದನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಲೇ ಬಂದಿದೆ. ಈ ವರ್ಷ ಶಿವರಾತ್ರಿ ನಿಮಿತ್ತ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಹಣ್ಣು, ಜೇನು ಮತ್ತು ಅಣಬೆ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶನವಾಗಿರುವ ದುಬಾರಿ ಅಣಬೆ ಎಲ್ಲರ ಗಮನಸೆಳೆದಿದೆ. ಇದರ ಹೆಸರು ಯಾರ್ಸಾಫಗುಂಬಾ ಅಣಬೆ. ಇದರ ಬೆಲೆ ಪ್ರತಿ ಕೆ.ಜಿ.ಗೆ 15 ಲಕ್ಷ ರೂ.ಗಳಂತೆ!

ಈ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕ್ಯಾಟರ್‌ಪಿಲ್ಲರ್ ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ದಾಳಿಂಬೆ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಕರಬೂಜ, ಅಂಜೂರ, ಪೇರಲ, ಜೇನು, ಅಣಬೆ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಒದಗಿಸುವ ಮತ್ತು ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಾಗರಿಕರಿಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಹಾವಳಿ ಇಲ್ಲದೆ ರೈತರಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಯೋಗ್ಯ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನೇರವಾಗಿ ಒದಗಿಸುವುದು ಈ ಮೇಳ ಆಯೋಜನೆಯ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ.

ಇದು ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು, ನೇಪಾಳದಿಂದ ಸುಮಾರು 1 ಲಕ್ಷ ರೂ. ಮೌಲ್ಯದ ಯಾರ್ಸಾಫಗುಂಬಾ ಅಣಬೆ ತರಿಸಿ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಇಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿಂದೆ 2023ರಲ್ಲಿ ದುಬಾರಿ ಮಿಯಾಜಾಕಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿತ್ತು. ಈ ಮೇಳ 2024ರಲ್ಲಿ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆಯ ರೂಬಿ ರೋಮನ್ ದ್ರಾಕ್ಷೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿತ್ತು. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಒಂದೊಂದು ಹೊಸದನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವ ಕೊಪ್ಪಳ ಜಿಲ್ಲಾ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಈ ವರ್ಷ ದುಬಾರಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಿದೆ. ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ರೈತರು ಇಂತಹ ವಿಶಿಷ್ಟ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಯಲು ಮುಂದಾಗಲಿ ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಯಾರ್ಸಾಫಗುಂಬಾ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಈ ವರ್ಷ ಪರಿಚಯಿಸಿದೆ.

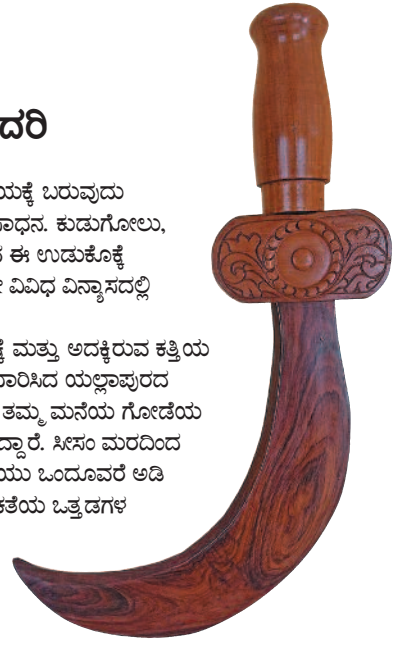
—ಡಾ. ಕರವೀರಪ್ರಭು ಕ್ಯಾಲಕೊಂಡ

ಉಡುಕೊಕ್ಕೆಯ ಮಾದರಿ

ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ತಕ್ಷಣ ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಬರುವುದು ಸೊಂಟಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಉಡುಕೊಕ್ಕೆ ಸಾಧನ. ಕುಡುಗೋಲು, ಕತ್ತಿಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಉಡುಕೊಕ್ಕೆ ಪರಿಕರವನ್ನು ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿ ಸ್ವತಃ ಕೃಷಿಕರೇ ವಿವಿಧ ವಿನ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ನಿಸ್ಸೀಮರು.

ಸೊಂಟಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಉಡುಕೊಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕಿರುವ ಕತ್ತಿಯ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಕೃಷಿಕರೊಬ್ಬರಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಯಲ್ಲಾಪುರದ ಎಂ.ಆರ್. ಹೆಗಡೆ ಕುಂಬ್ರಿಗುಡ್ಡೆಯವರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಗೋಡೆಯ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ ಈ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ನೇತು ಹಾಕಿದ್ದಾರೆ. ಸೀಸಂ ಮರದಿಂದ ಮಾಡಿದ ಈ ಉಡುಕೊಕ್ಕೆಯ ಮಾದರಿಯು ಒಂದೂವರೆ ಅಡಿ ಉದ್ದ ಒಂದು ಅಡಿ ಅಗಲವಿದೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಒತ್ತಡಗಳ ನಡುವೆ ಕಳೆದುಹೋಗುತ್ತಿರುವ ಯುವ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ಅಪರೂಪದ ಇಂತಹ ಕೃಷಿ ಪರಿಕರಗಳ ಮಾದರಿ ಹೊಸ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನು ತುಂಬಬಲ್ಲದು.

—ದತ್ತಾತ್ರೇಯ ಭಟ್ಟ, ಕಣ್ಣಪಾಲ



ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯ ಗುಲಾಬಿ ಹೂವು

ಬೇಸಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಹಲವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಡಿಗೆ ಹಪ್ಪಳ ತಯಾರಿಸುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಈ ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿರುವುದು ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯಿಂದ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಗುಲಾಬಿ ಹೂವುಗಳು.

ಸಬ್ಬಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ನೆನೆಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನೀರನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅದನ್ನು ಗಂಜಿಯ ರೂಪಕ್ಕೆ ತರಬೇಕು. ಗಂಜಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಎರಡು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಳದಿ, ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ಅಡುಗೆ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಬೇಕು. ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಬೇಕು. ಹಳದಿ, ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿದ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಒಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಟೆರೇಸ್ ಮೇಲೆ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಚಮಚದಿಂದ ಹೂವಿನ ಪಕಳೆ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಗಂಜಿಯನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಎಲೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಹರಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಅದನ್ನು ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಲು ಬಿಡಬೇಕು. ನಂತರ ಈ ಪಕಳೆಗಳ ಹಿಂಭಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ಪಕಳೆಗಳನ್ನು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅಂಟಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹೂವಿನ ರೂಪವನ್ನು ನೀಡಬೇಕು. ನಂತರ ಅದರ ಸುತ್ತಲೂ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಪಕಳೆಗಳನ್ನು ಎಲೆಯಂತೆ ಅಂಟಿಸಬೇಕು. ಆಗ ಒಂದು ಗುಲಾಬಿ ಹೂವು ಸಿದ್ಧವಾದಂತೆ. ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ಹೂವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಒಂದಷ್ಟು ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಒಣಗಿದ ಹೂಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದಾಗ ಗುಲಾಬಿ ಹೂವಿನಂತೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಅರಳುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮದುವೆ, ಮುಂಜಿ ಮುಂತಾದ ವಿಶೇಷ ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗಾಗಿ ಇವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

—ಮುರಲೀಧರ ಕುಲಕರ್ಣಿ, ಬೀದರ್

