

ಅದು ಬರುವುದೇ ಬಂದ್ ಆಗಿಬಿಟ್ಟರೆ...? ಆಗ ನಾವು ಪರ್ಯಾಯ ಮಾರ್ಗದತ್ತ ಹೊರಳಲೇಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಂತಹ ಕೆಲವೊಂದು ಬದಲಿ ಶಕ್ತಿ ಮೂಲಗಳ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ಇಲ್ಲಿದೆ.

ಸೌರಶಕ್ತಿ ಕುಕ್ಕರ್

ಸೌರಶಕ್ತಿಯಿಂದ ಸೋಲಾರ್ ವಾಟರ್ ಹೀಟರ್, ಲೈಟ್ ಅಲ್ಲದೆ ಅನೇಕ ಯಂತ್ರಗಳಿಗೂ ಬಳಸಿ ಜೀವನೋಪಾಯವನ್ನೂ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದೆಂದು ಈಗಾಗಲೇ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಸೌರಶಕ್ತಿ ಬಳಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಂತಹ ಕುಕ್ಕರ್ ಮತ್ತು ಒಲೆಗಳು ಸಹ ಇವೆ.

ಆ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸೌರ ಕುಕ್ಕರ್ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ನಿಸರ್ಗದತ್ತ ಸೂರ್ಯನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮಾಡುವಂತಹ ವಿಶೇಷ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿದ ಸಾಧನವಿದು. ಇದಕ್ಕೆ ಮೂರು ಪಾತ್ರೆಗಳಿದ್ದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಿಸಿಲು ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ಅಂಗಳ ಅಥವಾ ಟೆರೇಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ

ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಬಹುದು. ಆದರೆ ಹುರಿಯಲು, ಕರಿಯಲು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಿಂದ ಗ್ಯಾಸ್ ಸಿಲಿಂಡರ್ ಅನ್ನು ಮಿತವಾಗಿ ಬಳಸಲು ಸಾಧ್ಯ.

'ಇದು ತುಂಬ ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಬೇಯುತ್ತದೆ, ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಏಳು ಗಂಟೆ ಸುಮಾರಿಗೆ ಟೆರೇಸ್‌ನ ಮೇಲೆ ಎಲ್ಲ ತರಕಾರಿ, ಬೇಳೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟರೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಹನ್ನೆರಡೂವರೆ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ಅದು ಬೆಂದಿರುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ ಎಂದರೂ ನಾಲ್ಕೈದು ತಾಸು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇದು ಉದ್ಯೋಗಸ್ಥ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ, ನಗರ ಪ್ರದೇಶದ ವೇಗದ ಬದುಕಿಗೆ ಅಷ್ಟು ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗಲಾರದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬಹಳಷ್ಟು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಬಳಸಿ ಅನುಭವ ಇದ್ದ ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಗೃಹಿಣಿ ಸಿ. ಜಾನಕಿ.

'ನಮ್ಮಮ್ಮ ಶಾರದಮ್ಮ ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಾರ್ಯಕರ್ತೆಯಾಗಿದ್ದರು, ಅವರು ಹೊಗೆರಹಿತ ಒಲೆಗಳು, ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ಒಲೆಗಳ ಪ್ರಚಾರಕ್ಕಾಗಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಅವರೇ ಈ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ನಮಗೆಲ್ಲ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದು. ನಮ್ಮದು ಅವಿಭಕ್ತ ಕುಟುಂಬ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಏಳೆಂಟು ಜನ ಇರುತ್ತಿದ್ದವು.



ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್ ಮಾದರಿ



ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್ ಮಾದರಿಯಿಂದ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾದ ಗ್ಯಾಸ್ ಬಳಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಮಹಿಳೆ

ಏರಿ ದ ಮೇಲೆ ಷೆಡ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಇಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಅಂದರೆ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಬೇಯುವುದು ಇನ್ನಷ್ಟು ತಡವಾಗುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿಲಿರುವ ಸಮಯದಲ್ಲೆಲ್ಲ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ನಾವು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದೇವೆ. ಇದರಿಂದ ನಮಗೆ ಗ್ಯಾಸ್ ಸಿಲಿಂಡರ್‌ನ ಉಳಿತಾಯ ಆಗುತ್ತಿತ್ತು' ಎಂದೂ ಅವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಈ ಕುಕ್ಕರ್ ಸ್ವತಂತ್ರ ಮನೆಗೆ ಲಾಯಕ್ವೇ ಹೊರತು ಅ ಪಾ ಟ್ ಫ ಮೆಂ ಟ್ ಗೆ ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ.

'ತೊಂಬತ್ತರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನ ನಾನು ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನೋಡಿದ್ದೇನೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಸರ್ಕಾರ ಜನರಿಗೆ ಉಚಿತವಾಗಿ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ನೀಡುತ್ತಿತ್ತು. ಅವರು ಬಿಸಿಲು ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಾಕಾರದ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ಅಂಗಳದಲ್ಲಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅನ್ನ, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುವುದನ್ನು ಕಣ್ಣಾರೆ ಕಂಡಿದ್ದೇನೆ. ಇದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ಸೌದೆ ಒಲೆಯ ಬಳಕೆ ತುಸು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿತ್ತು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತುಮಕೂರಿನ ಕೃಷಿಪರಿಕರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಶೈಲಜಾ ವಿಠಲ್. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ರೇವಾ ಮಲ್ಟಿಕ್ ಅವರು ಕಳೆದ ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತಿದಿವಸ ಮೂರು ವಿಭಾಗಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ತಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು, ಟೆರೇಸ್ ಮೇಲೆ ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕಿಗೆ ಒಡ್ಡಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಇಟ್ಟು, ಟೈಮರ್ ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. 'ಸೌರ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ

ಜೊತೆಗೆ ನಾನು ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಇರುತ್ತಿದ್ದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಈ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ನಮಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಯೋಜನಕ್ಕೆ ಬಂದಿತ್ತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ, ಬೇಳೆ, ತರಕಾರಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಹಾಕಿಟ್ಟು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಏಳು ಗಂಟೆಗೆಲ್ಲ ಟೆರೇಸ್ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟುಬಿಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುತ್ತಿತ್ತು. ನಂತರ ಅವನ್ನು ಕೆಳಗೆ ತಂದು ಸಾಂಬಾರು, ಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೆ. ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಬೇಯುವುದರಿಂದಲೋ ಏನೋ ಇದರ ರುಚಿಯೂ ಭಿನ್ನವಾಗಿತ್ತು. ಆರೋಗ್ಯಕರವೂ ಹೌದು' ಎಂದು ತಮ್ಮ ಅನುಭವಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ಜಾನಕಿ. ಆದರೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಇದು ಬಳಕೆಗೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ, ಜೊತೆಗೆ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲು