

ಬೇಯಿಸಲು ಮಾತ್ರ ಸಾಧ್ಯ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ನಾವು ನಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನೇ ಬದಲಾಯಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಚಪಾಡಿ ಬದಲು ಗೋಧಿ ನುಚ್ಚಿನ ಕಿಚಡಿ, ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಎಣ್ಣೆಯ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದರಿಂದ ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯವೂ ಸುಧಾರಿಸಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮಲ್ಲಿಕ್ ಅವರು.

ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಅತಿಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುವ ದೇಶಗಳ ಪೈಕಿ ಭಾರತ ಮತ್ತು ಚೀನಾ ಮುಂತಾದವುಗಳಿವೆ. ಈ ಎರಡು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿರದಲ್ಲಿ ನೂರು ಕುಟುಂಬಗಳಾದರೂ ಸೋಲಾರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಬಳಸುತ್ತಿವೆ ಎನ್ನುತ್ತಿದೆ ಸಮೀಕ್ಷೆಯೊಂದು. ಅತಿಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪ್ಯಾರಾಬೋಲಿಕ್ ಮತ್ತು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಾಕಾರದ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿವೆ. ಆಫ್ರಿಕಾ, ಅಮೆರಿಕಗಳಲ್ಲೂ ಇದನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿಲ್ಲದಿದ್ದ ಕಾರಣ, ಇದು ಬೇಯುವುದು ನಿಧಾನ ಮತ್ತು ಇದರ ಬೆಲೆ ದುಬಾರಿ. ಒಮ್ಮೆ ದುಡ್ಡು ಹಾಕಿದರೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತದೆ. ಸಿಲಿಂಡರ್‌ನ ಧರ ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳೂ ಹಣ ಕೊಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಈ ದುರಿತ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಯೋಚಿಸಬಹುದು.

ಸೌರ ಒಲೆ

ಸೌರ ಒಲೆಗಳು ಸೌರ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಷ್ಟು ಹಳೆಯದಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಕಂಪನಿಗಳು ಸಿಂಗಲ್ ಕುಕ್‌ಟಾಪ್ ಅಂದರೆ ಒಂದು ಬರ್ನ್ ಇರುವ ಸ್ಟೆಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಂದಿವೆ. ಈ ಒಲೆಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಡಬಹುದು. ಮನೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ಸೌರ ಫಲಕಕ್ಕೆ ಕೇಬಲ್ ಮೂಲಕ ಒಲೆ ಜೋಡಿಸಬಹುದು. ಅಂದರೆ ಸೌರಶಕ್ತಿಯ ಮೂಲಕ ಇದು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸೌರ ಫಲಕವು ಸೌರ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಉಷ್ಣ ಬ್ಯಾಟರಿಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಬಹುದು ಎಂದು ಕೆಲವು ಕಂಪನಿಗಳು ಹೇಳಿವೆ.

ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಸೋಲಾರ್ ಅಡುಗೆ ಮನೆ

ರಾಜಸ್ಥಾನದ ಮೌಂಟ್ ಅಬುದಲ್ಲಿನ ಬ್ರಹ್ಮಕುಮಾರಿಯವರ ಶಾಂತಿ ವನದಲ್ಲಿ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೋಲಾರ್ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ವಿಧಿತ್ ಅಥವಾ ಅನಿಲವನ್ನು ಬಳಸದೇ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ 50 ಸಾವಿರ ಜನರಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ದೇಶದ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಸೌರ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಎಂದು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅಡುಗೆ ಮನೆಯು 84 ಶೆಪ್ಪರ್ ಪ್ರತಿಫಲಕಗಳಿಂದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇವು ದೈತ್ಯ ಅಂಡಾಕಾರದ ಕನ್ನಡಿಗಳಾಗಿಿದ್ದು, ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ 9.2 ಚ.ಮೀ. ಮೇಲ್ಮೈ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಇವು ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕನ್ನು ಟ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಅದರ ಕಿರಣಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ಕೇಂದ್ರವಿಂದುವಿಗೆ ಪ್ರತಿಬಿಂಬಿಸುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿಫಲಕಗಳನ್ನು ದಿನವಿಡೀ

ಸೂರ್ಯನನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ತಿರುಗುವ ಚೌಕಟ್ಟುಗಳ ಮೇಲೆ ಜೋಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಸೌರಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಗರಿಷ್ಠ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸೆರೆಹಿಡಿಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಸೂರ್ಯನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಡರ್ ಪೈಪ್‌ಗಳ ಮೂಲಕ ಉಗಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಉಗಿ ಡ್ರಮ್‌ಗೆ ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿಂದ ಅದನ್ನು ಅಡುಗೆಮನೆಯೊಳಗಿನ ಬ್ಯುಹತ್ ಅಡುಗೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಸೂರ್ಯನ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಉಗಿಯನ್ನಾಗಿ ಪರಿವರ್ತಿಸಿ ಅದರಿಂದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಯಶಸ್ಸು ಸಾಧಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದೇ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಧರ್ಮಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ಇನ್ನೂ ಅನೇಕ ದೇವಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಸೌದೆ ಒಲೆಗಳು

ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನವಾದ ಒಲೆಗಳಾದ ಇವು ಇಂದಿಗೂ ತಮ್ಮ ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಬಿಸಿನೀರು ಕಾಯಿಸಲು, ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಇದ್ದದ್ದು ಈ ಸೌದೆ ಒಲೆಯೇ. ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆ ಒಲೆಗಳು, ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್, ಸಿಲಿಂಡರ್‌ಗಳು ಬಂದ ಮೇಲೆ ಸೌದೆ ಒಲೆಗಳು ಮೂಲೆಗುಂಪಾದರೂ ಇಂದಿಗೂ ಹಳ್ಳಿಗಳ ಕಡೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇಂದಿನ ಈ ಸಿಲಿಂಡರ್ ಅಭಾವದಲ್ಲಿ ಸೌದೆ ಒಲೆಗಳು ಹಳ್ಳಿಗಳ ಕಡೆಯಂತೂ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಬಹುದು. ಅನೇಕ ಕಡೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಕೊರತೆಯೂ ಇದೆ. ಆದರೆ ಇದನ್ನೂ ಮಿತವಾಗಿ ಬಳಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಂಡವನ್ನು ತೆಗೆದು ಕೆಂಡದ ಒಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅದರಿಂದ ಹಾಲು, ನೀರು ಕಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಟೀ ಕಾಫಿಯನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು.

ಹಳ್ಳಿಗಳ ಕಡೆ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಎರಡು ಕಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯ ಬೆಂಕಿಯ ಧಗೆ ಅದಕ್ಕೂ ವ್ಯಾಪಿಸುತ್ತದೆ. ಆಗ ಪ್ರಧಾನ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟಿರ ಇನ್ನೆರಡರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ, ಬೇಳೆ ಮತ್ತಿತರ ಅಡುಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ತ್ರೀ ಇನ್ ಒನ್ ಆಗುತ್ತದೆ.

ಸೌರಶಕ್ತಿ ಬಳಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ



ಬಯೋ ಗ್ಯಾಸ್ ಮಾಡರಿ

ಅಸ್ತ್ರ ಒಲೆ

ಈ ಮೊದಲು ಸೌದೆ ಒಲೆಗಳಿಂದ ಹೊಗೆ ಮುಂತಾದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಂದ ಬಳಲಿದ್ದ ಜನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹೊಗೆ ರಹಿತ ಒಲೆಗಳನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದು ಅದನ್ನೂ ಪೂರೈಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅಸ್ತ್ರ ಒಲೆ ಬಹಳ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿತ್ತು. ಅದಕ್ಕೊಂದು ಚಿಮಣಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಮೂರು ತೂತುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ, ಕೆಳಗೆ ಒಲೆಯ ರೀತಿ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೆಂಕಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೊಗೆ ಆ ಚಿಮಣಿಯ ಮೂಲಕ ಹೊರ ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ಹೊಗೆಯೂ ಅಷ್ಟಿರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ, ಜೊತೆಗೆ ಕಟ್ಟಿಗೆಯೂ ಕಡಿಮೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಈ ಅಸ್ತ್ರ ಒಲೆಗಳು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಮೂಲೆ ಸೇರಿದವು. ಈಗ ಮತ್ತೆ ಅದನ್ನೇ ಬಳಸಬಹುದು.

ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್

ಹೊಗೆ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಒಲೆಯಿಂದ ಅಸ್ತ್ರ ಒಲೆಗೆ, ನಂತರ ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್‌ಗೆ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ಜನರು ವರ್ಗಾಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟರು. ಯಾರ್ಯಾರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹಸು ಎಮ್ಮೆ ಕಟ್ಟಿದ್ದರೋ, ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಇದೆಯೋ ಅವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲೆಲ್ಲ ಈ ಗೋಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್