



ಕೃಷಿ- ಉದ್ಯಮ



ಪಲ್ವ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ
ನಿರತರಾದ ಕುರುವೇರಿಯ
ನವ್ಯಶ್ರೀ ಮತ್ತು ವಿಶ್ವಕೇಶವ

ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ
ರೈತರು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮಗಳ ಆರ್ಥಿಕ
ಸ್ವಾವಲಂಬನೆಗೆ ಸಹಕಾರಿ ಆಗುತ್ತದೆ.
ಅದರ ಸಾಧ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಸವಾಲುಗಳ
ಕುರಿತ ಎದುರಾಗುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ
ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತಿನ ಪ್ರಯೋಗ
ಉತ್ತರದಂತೆ ಇದೆ.

'ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಊರಿಗೆ ಬಂದ ಎಂಜಿನಿಯರ್
ಮಗ ಹಿಂದಿರುಗುವಾಗ ತನ್ನ ಕಚೇರಿಯವರಿಗಾಗಿ
ಬಾಟ್ಲಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಒಯ್ಯಿದ್ದಾನೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ
ಏತತ್ಯದ ವೈ.ಕೆ. ಗಣಪತಿ ಭಟ್. 'ಸೀಸನ್'

ಮುಗಿಯುವುದರೊಳಗೆ ಗರಿಷ್ಠ ಜನರಿಗೆ ಇದರ ರುಚಿ ಹಬ್ಬಿಸಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾ
ಗಣಪತಿ ಭಟ್ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಎರಡು ಲೀಟರ್ ಜ್ಯೂಸ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಾವೂ
ಕುಡಿದು, ಇತರಿಗೂ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಅಷ್ಟಕ್ಕೂ ಈ ಶರಬತ್ತು ಏನಿದೆ? ನೀರಾ ಅಲ್ಲ, ಆದರೆ ತೀರಾ ಹೊಸದು.
ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಜ್ಯೂಸು.

ತಯಾರಿ ಹೇಗೆ?

ಜಖಂ ಆದ, ಬಿದ್ದಿರುವ, ರಸ ಸೋರಿರುವ ಹಣ್ಣು ಬೇಡ. ಇವುಗಳಿಂದ
ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುವಿಗಳ ಸೋಂಕು ತಟ್ಟುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ಕೈಯಲ್ಲೇ ಕೊಯ್ಲು,
ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಾಗಿದ ಆಯ್ದು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲೆ
ಮತ್ತು ಕೆಳಗಿನ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹೊರಗಿಡಬೇಕು. ಮಿಕ್ಸಿ / ಕೈಯಲ್ಲಿ ರಸ
ಹಿಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಟ್ಯಾನಿನ್‌ನಿಂದ ಗಂಟಲು ಕೆರೆಯುವ
ಗುಣ (ಒಗರು) ಬರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸದೆ ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಿದರೆ
ಕುಡಿಯಲು ಕಷ್ಟವೇ. ಒಗರನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಇಲ್ಲದಾಗಿಸಬಹುದು. ಸಾಗು /
ಸಾಬುಕಿ / ಸಾಬುದಾನವನ್ನು ನುಣ್ಣಿನಯ ಹುಡಿ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ
ಕುದಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಪಾಕ ಸ್ವಲ್ಪ
ನೀರಾಗರಲಿ. ಅದನ್ನು ತಣಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ
ಶರಬತ್ತು
ಚಿತ್ರ: ದೇಹಳ್ಳಿ
ನಾಗರಾಜ್

ಶರಬತ್ತೇ ಮಹಾದ್ವಾರ!

■ ಶ್ರೀ ಪಡೆ

ನಂಬಲು ಕಷ್ಟ! ನಸು ಬಿಳಿಯ ಶರಬತ್ತೊಂದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಲವೆಡೆ
ರೋಮಾಂಚನ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದೆ.

'ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಇಷ್ಟು ರುಚಿಯ ಶರಬತ್ತು ಮಾಡುವುದನ್ನು
ಯಾರೂ ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ'. 'ಸುದ್ದಿ ತಿಳಿಯುವುದು ತುಂಬ ತಡವಾಯ್ತು'.
'ತಯಾರಿ ಸುಲಭ, ದಿನನಿತ್ಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು'.
'ಆಯಾಸವಾದಾಗ ಕುಡಿದರೆ ಅದೆಂಥ ಉಲ್ಲಾಸ'-
ಮೊದಲಾದ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳು ಕೇಳಬರುತ್ತಿವೆ.

ಎರಡೇ ವಾರಗಳೊಳಗೆ ಈ ಪಾನೀಯ ನೂರಾರು
ಕೃಷಿಕರ ಮನೆಮನಗಳನ್ನು ಗೆದ್ದಿದೆ. ವಾಟ್ಸ್‌ಆಪ್‌ಗಳಲ್ಲಿ
ಹರಿದಾಡುತ್ತಿದೆ. ಒಮ್ಮೆ ಕುಡಿದವರು
ಉಳಿದವರಿಗೆ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡುತ್ತಲೇ
ಇದ್ದಾರೆ.

'ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಜ್ಯೂಸುಗಳಿಂದ
ಎಷ್ಟೋ ಪಾಲು ಒಳ್ಳೆಯದು.
ನನ್ನ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲೂ
ಮಾರಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ
ಮೂ ಡ ಬಿ ದ ರ ಯ
ರಾಘವೇಂದ್ರ ಕಾಮತ್.

