

ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದಲ್ಲಿ ತರಬೇತಿ ಕೊಡುತ್ತಿರುವ ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್.



ಒಂದು ಲೀಟರ್ ರಸಕ್ಕೆ ಐದು ಗ್ರಾಮ್ ಸಾಗು ಪೇಸ್ಟ್ ಸಾಕು. ಹಿಂದಿನ ರಸವನ್ನು ಸೋಸಿ ಸೋಸಿಟ್ಟು ಸಾಗು ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕದಡಿ. ನಂತರ ಸೆಟ್ಲೆ ಆಗಲು ಬಿಡಿ. ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷದಿಂದ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಪದರ ತಳದಲ್ಲಿ ತಂಗುತ್ತದೆ. ತಳದ ಪದರ ಬಾರದಂತೆ ಮೇಲಿನ ಜ್ಯೂಸನ್ನು ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ. ತಂಪಾಗಿಸಿ ಕುಡಿಯಿರಿ. ಇದುವೇ ಝೀರೊ ಅಡಿಟಿವ್ ತಾಜಾ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತು. ಅವರವರಿಗೆ ಬೇಕಾದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ, ಲಿಂಬೆ ರಸ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಒಳಸುರಿ ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಎರಡು ದಿನ ಬಳಸಬಹುದು.

ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ, ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರು. ಮೂರು ಎಕರೆ ಗೇರು ತೋಟ. ಪುತ್ತೂರಿನ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದ (ಗೇಸನಿ) ಸಂಪರ್ಕ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಿ ಮಾರಲು ಪ್ರೇರಣೆ ಸಿಕ್ಕಿತು. ಚಿತ್ರದುರ್ಗ ನಗರದಲ್ಲಿ ಐದಾರು ಬಾರಿ ಶರಬತ್ತಿನ ಸ್ಯಾಂಪ್ಲಿಂಗ್, ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿದರು. ಅರ್ಧ ಲೀಟರಿನ ಜ್ಯೂಸಿಗೆ 50 ರೂ. ಬೆಲೆ ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದ್ದರು. 10 ಸಾವಿರ ಬೆಲೆಯ ಜ್ಯೂಸರ್ ಯಂತ್ರ ತರಿಸಿ ಸುರು ಮಾಡಿದರು. ದಿನಕ್ಕೆ 15 ಲೀಟರ್ ಮಾರಿದ್ದಿದೆ.

ಗುತ್ತಿಗಾರಿನ ಲತಾ ಆಜಡ್ಕ ಅವರು, ಕಾಸರಗೋಡಿನ ಪೆರಿಯದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸಿನ ಮಳಿಗೆಗೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಹೋದರು. ಧೈರ್ಯ ಬಂತು. ಗುತ್ತಿಗಾರಿನ ಸಂತೆಯ ದಿನ ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಿ ಹಂಚಿದರು. 'ಹೆಚ್ಚಿನವರಿಗೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್ ಬಗ್ಗೆಯೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಅವರಲ್ಲಿರುವ ತಪ್ಪುಭಿಪ್ರಾಯ ಹೋಗಲಾಡಿಸಬೇಕು' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಯಂತ್ರ ತರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಶರಬತ್ತು ಅಂಗಡಿ ತೆರೆಯಲು ಸಿದ್ಧರಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಸಕ್ಕರೆ, ನೀರು ಅಥವಾ ಬೇರೇನೂ ಒಳಸುರಿ ಸೇರಿಸದ ಝೀರೊ ಅಡಿಟಿವ್ ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಶರಬತ್ತಿನ ರುಚಿ ಬಹುತೇಕರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೇರಳದ ಪ್ರಾಂಟೇಶನ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಶನ್ (ಪಿಸಿಕೆ) ಕಳೆದೊಂದು ದಶಕದಿಂದ ಈ ಶರಬತ್ತನ್ನು ಮಾರಿ ಉತ್ತಮ ಲಾಭ ಗಳಿಸುತ್ತಿದೆ. 'ಮಳೆ ತೊಂದರೆ ಕೊಡದಿದ್ದರೆ ಈ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಪೆರಿಯ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಶರಬತ್ತಿನಿಂದಲೇ ಎರಡು ಲಕ್ಷ ರೂ. ಆದಾಯ ನಿರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗ್ರೂಪ್ ಮ್ಯಾನೇಜರ್ ಸಜೀವನ್ ಉಚ್ಚಕ್ಕಾವಿಲ್.

'ಸರ್ಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಯಾಗಿ ನಮಗೆ ಇತಿಮಿತಿಗಳಿವೆ. ನಾವು ಜನನಿಬಿಡ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಪ್ರಚಾರ ಕೊಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದೊಂದು ಉಪ ಕಸುಬು. ಖಾಸಗಿಯವರು ಕೈಹಾಕಿದರೆ ಗೇರುಬೀಜದ ಆದಾಯದ ಐದು ಪಟ್ಟಿನವರೆಗೂ ಹಣ್ಣಿನ ಶರಬತ್ತಿನಿಂದ ಸಂಪಾದಿಸಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಭಾರತದ ಒಟ್ಟು ಗೇರುಹಣ್ಣು ಉತ್ಪಾದನೆ 60 ಲಕ್ಷ ಟನ್. ಕರ್ನಾಟಕದ್ದು 4 ಲಕ್ಷ ಟನ್. ಹಿಂದಿನಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ತೂಕದ 50ರಿಂದ 60 ಶೇಕಡಾ ರಸ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇದು ನಿಜಕ್ಕೂ ಒಂದು ಎನರ್ಜಿ ಡ್ರಿಂಕು. ಶ್ವಾಸಸಂಬಂಧ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣವಾಗಲು ಸಹಕಾರಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕೆತ್ತಳೆಯ ಐದಾರು ಪಟ್ಟು ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಇದೆ. ಆಂಟಿ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್, ಕಬ್ಬಿಣ, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಂ ಹಾಗೂ ನಾರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.



ದೇಶದಲ್ಲೇ ಮೊದಲು ಸರಳ ರೀತಿಯಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ತಾಜಾ ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಿರುವ ಚಿತ್ರದುರ್ಗದ ಎನ್. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ

ಅದು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ, ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಸುಧಾರಿಸಿ, ಚರ್ಮ ಮತ್ತು ಹೃದಯದ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ. ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಸಕ್ಕರೆಯಿಂದ ತಕ್ಷಣ ಶಕ್ತಿ ನೀಡುವ ಜೊತೆಗೆ ದೇಹವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸುತ್ತದೆ. ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬಿನಿಂದಾಗಿ ತೂಕ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೂ ಸಹಕಾರಿ. ತ್ರಿಶೂರಿನ ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಕ್ಯಾಂಪಸಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವಿದೆ. ಪುತ್ತೂರಿನಲ್ಲಿರುವ ಗೇಸನಿ ಹೆತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ತಮ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದವು ಬಗೆಬಗೆಯ ಪಾನೀಯಗಳು. ಉಳಿದಂತೆ ಎನರ್ಜಿ ಬಾರ್, ಕ್ಯಾಶ್ಯೂಪ್ರಾಶ್, ದ್ರವ ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ.

ದಶಕಗಳಿಂದ ನೆನೆಗುದಿಗೆ ಬಿದ್ದ ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಚಾಲನೆ ಕೊಡಲು 'ಕ್ಯಾಶ್ಯೂ ಆಪಲ್ ಟು ಮಾರ್ಕೆಟ್' ಎಂಬ ವಾಟ್ಸ್‌ಆಪ್ ಗುಂಪು ಆರಂಭವಾಗಿದೆ. ತಿಪ್ಪೇಸ್ವಾಮಿ, ಲತಾ ಆಜಡ್ಕರಂತಹ ಸ್ಪಾರ್ಟ್‌ಅಪ್‌ಗಳು ರೂಪುಗೊಳ್ಳಲು ಇದೇ ಕಾರಣ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಶರಬತ್ತು ತಯಾರು ಮಾಡಲೂ ಪ್ರೇರಣೆ ಅಲ್ಲಿದಲೇ. ಗೇರುಹಣ್ಣು ಝೀರೊ ಅಡಿಟಿವ್ ಶರಬತ್ತು ಬಹುಜನರಿಗೆ ಹಿಡಿಸಿದೆ. ರುಚಿ ನೋಡಿದ ಕುಟುಂಬಗಳು ಇದಕ್ಕೆ ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಎಳೆಕೆಂಪು ಕಡಿಮೆ ಅಂಕ ಕೊಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಗೇರುಹಣ್ಣು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮೂರು ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಉಳಿದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಶರಬತ್ತು ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೇಗೆ ಎನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆ ಮೂಡುವುದು ಸಹಜ.

'ಪಲ್ಟಾ ತಯಾರಿಸಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಗೇಸನಿಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞ ಜ್ಯೋತಿ ನಿಶಾದ್. 'ಮಿಕ್ಕೆ, ಝಿಪ್‌ಲಾಕ್ ಕವರ್ ಮತ್ತು ಫ್ರಿಜ್ ಇದ್ದರೆ ಸಾಕು. ಆಯ್ದು ಹಣ್ಣನ್ನು ಮಿಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ದೊರಗಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಕವರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ ಇಡಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ನವ್ಯಶ್ರೀ ಕುರುವೇರಿ. ಬೇಕೆಂದಾಗ ಈ ಪಲ್ಟಿನಿಂದ ಗೇರುಹಣ್ಣು ಶರಬತ್ತು ಮಾಡಬಹುದು.

ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಅಮಲಿದೆಯೇನೋ, ನಿಜಕ್ಕೂ ಕುಡಿಯುವಷ್ಟು ಹಿತವಾಗಿದೆಯೇ ಎಂಬೆಲ್ಲಾ ಅನುಮಾನಗಳು ಬಹುಜನರಲ್ಲಿದೆ. ಕಾರಣ, ಈವರೆಗೆ ಒಗರು ತೆಗೆದು ಗೇರುಹಣ್ಣು ಶರಬತ್ತು ಕುಡಿದವರು ಕಮ್ಮಿ. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಹತ್ತಾರು ವಾಣಿಜ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಆದರೆ ಸದ್ಯದ ಪ್ರತಿಕೂಲ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಜನ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ನೋಡುವಂತೆ ಪ್ರೇರೇಪಿಸುವುದು ಆದ್ಯತೆಯ ಮೇಲೆ ಆಗಬೇಕಿದೆ. ■