



ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಲು ಸರಳ ವಿಧಾನ

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಗಣಪತಿ ಹಾಸ್ಪುರ

ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಕೂಡಾ ಒಂದು. ಅದು ಖಾದ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಒಂದೇ ಅಲ್ಲ, ಪಶುಗಳ ಆಹಾರವಾಗಿಯೂ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯಿಂದ ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಪ್ಸ್, ಪೊಳಚ, ಹಸಿ, ಪಲ್ಯ... ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಅದೇ ಅದರ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಕಡಲು, ಮುಳಕ, ದೋಸೆ ಇನ್ನಿತರ ಸಿಹಿ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಲಸಿನ ಸಿಪ್ಪೆ, ಬೀಜಗಳಿಂದಲೂ ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಲೆನಾಡಿನ ಹಳ್ಳಿಯ ಹೆಂಗಳೆಯರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಬಹೂಪಯೋಗಿ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮಾತಿಲ್ಲ.

ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಗಳು ಈಗ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚುವ ಕೆಲಸವೂ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದೆ. ಹಳ್ಳಿಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಅನೇಕ ಹೆಂಗಳೆಯರು ತಮ್ಮ ತಮ್ಮ ಮನೆ ಖರ್ಚಿಗೊಂದಿಷ್ಟು ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಅನೇಕರು ಹಳೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನೇ ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು, ಬಹಳ ಕಷ್ಟ ಪಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ, ಈ ಸುಧಾರಣೆಯ ದಿನಮಾನದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಲು ಸಹಾ ಲೇಟೆಸ್ಟ್ ಮಾಡಲ್ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ 'ಎಕ್ಸ್-ರೇ ಶೀಟ್' ಪರ್ಯಾಯ ವಸ್ತುವಾಗಿದೆ. ಎಕ್ಸ್-ರೇ ಶೀಟ್ ಬಳಕೆಯಿಂದಲೂ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂಬುದನ್ನು ಉ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆಯ ಶಿರಸಿ ತಾಲೂಕಿನ ಆಶೀಸರದ ಗೃಹಿಣಿ ಅರುಣಾ ಹೆಗಡೆ ತೋರಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಲು ಎಕ್ಸ್-ರೇ ಶೀಟ್: ಶೀಟ್‌ಗೆ ಬೇಕಾದ ಸೈಜ್‌ನಲ್ಲಿ ರಂಧ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಆ ಶೀಟ್‌ಅನ್ನು ಬಾಳೆಯ ಎಲೆಯೋ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಲ್ಲಿಯೋ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಎರೆದಂತೆ ಮಾಡಿದರೂ ಸಾಕು. ಈ ಕೆಲಸವನ್ನು ಸೊಟ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಕೈಯಿಂದಲೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಎಕ್ಸ್-ರೇ ಶೀಟ್ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಿಂದ ಒಂದೇ ಆಕಾರದ ಹಪ್ಪಳ ಮಾಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಬೇಗ ಬೇಗ ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಬಹುದು.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಬಾಳೆಯ ಎಲೆ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನ ಮೇಲೆ ಕೈಯಿಂದಲೇ ಹಚ್ಚುವಂತಹ ಹಳೆಯ ಪದ್ಧತಿ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಹಳೆ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಹಚ್ಚಲು ಬಹಳ ಸಮಯ ಬೇಕು. ಜೊತೆಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಹಪ್ಪಳವೂ ಒಂದೇ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದು ಅರುಣಾ ಹೆಗಡೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. 'ಆದರೆ, ನಾನೇ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಸರಳ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಬಹುದು. ಜತೆಗೆ ಒಂದೇ ಸೈಜಿನಲ್ಲಿ ಹಪ್ಪಳ ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ' ಎಂದು ಅವರು ವಿಶ್ವಾಸ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

'ಈಗ ಹೊಸ ಸರಳ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಬಹುದು. ನೂರು ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚಲು 40 ನಿಮಿಷ ಸಾಕು' ಎನ್ನುವ ಅವರು, ಕೈಯಿಂದಲೇ ಹಪ್ಪಳ ಹಚ್ಚುವುದಕ್ಕಿಂತ ಈ ವಿಧಾನ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

