



ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಹೋಟೆಲ್ ಸಮೂಹ. ಇದು ಪನ್ನುತ್ತಿಯ ಕೃಷಿಕ ಕರುಣಾಕರ್ ಅವರಿಂದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಖರೀದಿಸಲು ಒಪ್ಪಂದ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ಮಿಲ್ಕಶೇಕ್, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಅನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುತ್ತಿದೆ. ಪನ್ನುತ್ತಿಯ ರಶಿಂ ಹಣ್ಣಿನ ವ್ಯಾಪಾರಿಯೊಬ್ಬರು ಪಾಂಡಿಚೇರಿಯಲ್ಲಿ ಮಳಿಗೆ ತೆರೆಯುವ ಯೋಚನೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ವಯನಾಡಿನ ಹಲಸು ವಿಶೇಷವು ಸುನೀಶರನ್ನು ಕರೆಸಿ ಹಣ್ಣಿನ ಮಂದರಸ ಮಾಡಿಕೊಡಲು ವಿನಂತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸುನೀಶ್ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಮುಖ್ಯ ಕಚ್ಚಾವಸ್ತುವಾಗಿರುವ ಹತ್ತೊಂಬತ್ತ ನಮೂನೆಯ ವಿವಿಧ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ಜ್ಯೂಸ್ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆ ವ್ಯಾಪಾರಿ ತಮ್ಮ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಕುಡಿಯಲು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಮ್ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದಿದ್ದಾರೆ. ಇನ್ನೇನು, ಪಾಂಡಿಚೇರಿಯಲ್ಲಿ ಪನ್ನುತ್ತಿಯ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಮಳ ಹಬ್ಬಲಿದೆ.

ಕೇರಳದ ಆಹಾರ ಸರಪಳಿಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ಮಸಾಲೆ ದೋಸೆಗೆ ಪಲ್ಯ (ಬಾಜಿ)ವಾಗಿ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯ ಬದಲಿಗೆ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಯತ್ನವನ್ನು ಪ್ರಿಯಾ ಉದ್ದಿಮೆ ಮಾಡಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದೆ. ಕೊಚ್ಚಿಯ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ರೆಸ್ಟೋರಂಟಿನಲ್ಲಿ ಈಚೆಗೆ ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಹಲಸಿನ ಖಾದ್ಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಿಗುವಂತೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ವೆಜಿಟೇಬಲ್ ಅಂಡ್ ಫ್ರೂಟ್ ಪ್ರೊಮೋಶನ್ ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಆಫ್ ಕೇರಳ ಎನ್ನುವ ಖಾಸಗಿ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಆದೇಶದ ಮೇರೆಗೆ ಎಳೆಹಲಸನ್ನು ಬಳಸಲು ಸಿದ್ಧ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ತೋಡುಪುಳದ ರೈತಪರ ಸಂಸ್ಥೆ ಕಾಡ್ಲೆ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತುಂಡರಿಸಿ, ಸೊಳೆ ತೆಗೆದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಣ್ಣಾಗಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಈಗ ತರಕಾರಿಯಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಪಾಲಕ್ಕಾಡಿನ ಇನ್ನೊಂದು ಸರಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಟನ್ನಿನಷ್ಟು ನಿರ್ಜಲೀಕೃತ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿದೆ. ತನ್ನ ಅರ್ಧ ಡಜನ್ ಘಟಕಗಳ ಮೂಲಕ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ವಿತರಿಸುತ್ತಿದೆ.

ವಯನಾಡಿನ ಅಣ್ಣಾ ಪುಡ್ಲೆ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಜಾನ್ಸನ್ ಅವರಿಗೆ ಮೀನಂಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಳಿಗೆಯಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ವರ್ಷವಿಡೀ ಸಿಗಬೇಕೆನ್ನುವ ಆಶಯ. ಪಾಲಕ್ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕೂಸ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಇದರ ಮೃದುವರ್ಣ ಇದೇ ತರಹದ ಮಳಿಗೆಯನ್ನು ತೆರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಇತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಸಿಗುತ್ತಿವೆ. ಎರ್ನಾಕುಲಂನಲ್ಲಿ ಶಾಜಿ ಎನ್ನುವ ಸಾವಯವ ಅಂಗಡಿಯ ಮಾಲಕರು ತಮ್ಮಲ್ಲಿ ಜಾಕ್ ಫ್ರೂಟ್ ಕಾರ್ನರ್ ಎನ್ನುವ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವಿಭಾಗವನ್ನೇ ತೆರೆದಿದ್ದಾರೆ.

ವಿದೇಶಿ ಮಲೆಯಾಳಿಗಳ ಬಾಯಿ ರುಚಿಗೆ ಮಾತೃನಿಲದ ಅಡುಗೆಗೆ ಸಿದ್ಧ ಕಾಯಿಸೊಳೆ ರಫ್ತಾಗಿದೆ! ಕೇರಳದ ಪಾಲಾದಲ್ಲಿರುವ ಮಲ್ಟಿಸ್ಟೇಟ್ ಅಗ್ರಿಕಲ್ಚರ್ ಪ್ರೊಡ್ಯೂಸರ್ಸ್ ಪ್ರಾಸೆಸಿಂಗ್ ಅಂಡ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಕೋಪರೇಟಿವ್ ಸೊಸೈಟಿಯ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ರೋನಿ ಮ್ಯಾಥ್ಯೂ ಅವರ ಉತ್ಸಾಹದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಕಡಲಾಚೆ ಹಾರಿದೆ. ಹೀಗೆ ಕಳುಹಿಸಿದ ಕಾಯಿಸೊಳೆಯನ್ನು ಪಲ್ಯದಂತಹ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ವರುಷ ಈ ಸೊಸೈಟಿಯು ನೂರಹತ್ತು ಟನ್ ಹಲಸನ್ನು ಸುಲಿದು ಕಾಯಿಸೊಳೆಯಾಗಿ ವಿದೇಶಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿದ್ದು ದೊಡ್ಡ ಸಾಧನೆ.

**ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿಯೂ..**

ಮಲೇಷ್ಯದ ರಸ್ತೆ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಗಿಡ, ಮರಗಳು ಸದೃಢವಾಗಿವೆ. ಬೆಳೆಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಇಳುವರಿ ಸಾಕಾಗದೆ ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನಿಂದ ಹಣ್ಣು ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು, ಸೊಳೆಯನ್ನು ಆಕರ್ಷಕ ನೋಟದ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣು ತುಂಬಾ ಕ್ರಿಸ್ಪ್, ಸಿಹಿ, ದಪ್ಪ, ಉತ್ತಮ ಸ್ವಾದ.

ವರುಷಪೂರ್ತಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಸಿಗುವುದು ಮಲೇಷ್ಯದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಹೆದ್ದಾರಿ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ಸೊಳೆಗಳು ಮಾರಾಟಕ್ಕೂ ಲಭ್ಯ. ಇಲ್ಲಿನ ಎನ್ ಪಾರ್ಟ್ ಎನ್ನುವ ಉದ್ದಿಮೆಯು ತಾಜಾ ಪ್ರಿಪ್ಯಾಕ್ಡ್ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಬುಕ್ಕಿಂಗ್ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಮನೆಬಾಗಿಲಿಗೆ ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ. ಮೂವರು ತರುಣರ ಶ್ರಮದಿಂದ ಉದ್ದಿಮೆ ಮೇಲ್ದಿದೆ. ಮೊದಲು ಇವರು ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ರಶಿಂ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಗೆ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗ ನೇರವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರನ್ನು



**ರುಚಿ ನೋಡಿ ತಳಿ ಆಯ್ಕೆ**

ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಂಟ್ವಾಳ ತಾಲೂಕಿನ ವಿಟ್ಟ ಸನಿಹದ ಕೇವು-ಉಬರು ಹಲಸು ಸ್ನೇಹಿ ಕೂಟವು ಹಲಸಿನ ಆಸಕ್ತರ ಗುಂಪು. ಹಲಸಿನ ತಳಿ ಆಯ್ಕೆಯು ಕೂಟದ ವಿಶೇಷತೆ. ತಳಿ ಆಯ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಮಾನದಂಡಗಳಿವೆ. ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದು ಒಂದು. ತಂತಮ್ಮ ಪ್ರದೇಶದ ಹಲಸಿನ ರುಚಿ ನೋಡಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತೊಂದು. ಕಳೆದ ಏಳೆಂಟು ವರುಷಗಳಿಂದ ರುಚಿ ನೋಡಿ ತಳಿ ಆಯ್ಕೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತೈದಕ್ಕೂ ಮಿಕ್ಕಿ ಸ್ಥಳೀಯ ಉತ್ತಮ ತಳಿಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಳಿಸಿದೆ. ಸ್ನೇಹಿ ಕೂಟದ ಸದಸ್ಯರ, ಆಪ್ತರ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ದೇಸಿ ಆಹಾರ ಕ್ರಮಗಳು ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಲಸು ಸ್ನೇಹಿ ಕೂಟದ ಮುಳಿಯ ವೆಂಕಟಕೃಷ್ಣ ಶರ್ಮ.

**ಹಲಸಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್**

ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಮುಂಬಯಿ ಮೂಲದ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಜನಪ್ರಿಯ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆಗಳ ಚೂರುಗಳು ಸಿಗುತ್ತಿರುವುದು ವಿಶೇಷ. ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಇವರು ವರುಷದಲ್ಲಿ ಇಪ್ಪತ್ತೈದು ಟನ್ನಿನಷ್ಟು ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಡ್ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮಂಗಳೂರಿನ ಇನ್ನೊಂದು ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಸಂಸ್ಥೆ ಐಡಿಯಲ್. ಇವರ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಪಾಯಿಸಂ ಎನ್ನುವ ಹೆಸರಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ದೇಶ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಪಡೆದಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹಲವು ಕಂಪೆನಿಗಳು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪಲ್ಡ್ ಬಳಸಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿವೆ.

ತಲಪುವ ಹೊಸ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಭಾರತದಿಂದ ಮಲೇಷ್ಯಕ್ಕೆ ಉದ್ಯೋಗ ಹುಡುಕಿ ಹೋದ ಎರಡು ಕುಟುಂಬಗಳ ಉತ್ಸಾಹಿಗಳು ಅಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತೋಟವನ್ನು ಎಬ್ಬಿಸಿದ್ದಾರೆ ಎಂದರೆ ನಂಬ್ಬೀರಾ? ಅವರೇ ಮನ್‌ಮೋಹನ್ ಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಹರ್ಷಿಂಧರ್ ಸಿಂಗ್. ಇಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಜನಪ್ರಿಯ ಮತ್ತು ಆದಾಯಕರ ಕೃಷಿ. ಸದ್ಯಕ್ಕಂತೂ ಉತ್ಪಾದನೆಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಮುಂದಿನ ಹತ್ತು ವರುಷಗಳವರೆಗೆ ತೊಂದರೆಯಿಲ್ಲ. ಮಲೇಷ್ಯ ಸರಕಾರವು ಹಲಸನ್ನು ಆಹಾರ ಬೆಳೆ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದೆ. ಇತರ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಇದೇ ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿದೆ.