

ಖಿರೀದಿಸಿ ತೋಟದ ನಡುವೆ ಇಟ್ಟಿರುವ ಅವರು ಪರಿಚಯದವರಿಂದ ಒಂದು ಜೇನು ಪಡೆಯನ್ನೂ ಅದರೊಳಗೆ ಸೇರಿಸುವ ಸಾಹಸ ಮಾಡಿದರು ಅಷ್ಟೆ. ಮೊದಲ ವರ್ಷವೇ ಒಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಅಂದಾಜು 10-12 ಕೆ.ಜಿ. ಜೇನು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದರು.

'ಇದು ಕೆಂಪು ತುಡುವೆ. ಜೇನು ತುಪ್ಪ ಮಂದವಾಗಿದ್ದು, ಔಷಧಕ್ಕೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಈ ಬಾರಿ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವ ನೇರಳೆ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಬಿಟ್ಟಿವೆ. ಜೇನು ಹುಳುಗಳು ಈ ನೇರಳೆ ಹೂವಿನಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಕರಂದದಿಂದ ತುಪ್ಪ ಮಾಡಿದ್ದು, ಇದು ಔಷಧಕ್ಕೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಒಗರಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದರೂ ಔಷಧದ ಬಳಕೆಗೆ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದದ್ದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿನುತಾ.

'ಕೆಂಪು ತುಡುವೆಗಿಂತ ಕಪ್ಪು ತುಡುವೆ ಜೇನು ನೋಣಗಳು ಮಾಡಿದ ತುಪ್ಪ ಇನ್ನೂ ರುಚಿಕರ. ಆದರೆ ಅವುಗಳು ಸಿಗುವುದು ವಿರಳ. ಸಂತತಿಯೂ ವಿನಾಶದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿನುತಾ ಅವರಿಗೆ ಜೇನು ಸಾಕಣೆ ಬಗ್ಗೆ ತರಬೇತಿ ನೀಡಿರುವ ಅವರ ಮಾವ ಸೀತಾರಾಮ ಹೆಗಡೆಯವರು.

'ಜೇನು ನೋಣಗಳು ತಾವಾಗೇ ಕಚ್ಚುವುದಿಲ್ಲ. ಮರಿ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಪೆಟ್ಟು ಮಾಡಿದರೆ ಸಿಟ್ಟಿಗೇಳುತ್ತವೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿನುತಾ.

ಜೇನು ತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮೊದಲು ಜೇನು ಹುಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಹಿಂಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿತ್ತು. ಈ ಹುಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಜೇನು ನೋಣಗಳಿಗೆ ಅಪಾರ ಸಮಯ ತಗಲುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಜೇನು ತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದರೆ ಈಗ ಯಂತ್ರಗಳು ಬಂದಿವೆ. ಇವುಗಳಿಂದ ಹುಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ಏನೂ ಧಕ್ಕೆಯಾಗದಂತೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.

'ಯಂತ್ರದಿಂದ ಪದೇ ಪದೇ ತುಪ್ಪ ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಜೊತೆಗೆ ಒಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ನೋಣಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಜಾಸ್ತಿಯಾದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಕೂರಿಸಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವಿನುತಾ. ಒಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ

ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿ, ಚಿಕ್ಕಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಭೇದಿ ನಿವಾರಣೆಗೆ, ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಳಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ದಿನಾ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಜೇನುತುಪ್ಪ ನೆಕ್ಕಿಸುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಸಿಹಿಯಾದ ಶುದ್ಧ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಹಾಗೆ ತಿನ್ನದಿದ್ದರೆ ದೋಸೆ, ಇಡ್ಲಿ, ಚಪಾತಿಯೊಂದಿಗೆ ಅದ್ವಿ ತಿನ್ನಿಸಲೂಬಹುದು.

ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಮಾಡಿದ 16 ಪ್ರೇಮುಗಳನ್ನು ಎರಡು ಅಂತಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಕೂರಿಸಬಹುದು.

ಜೇನು ನೋಣಗಳು ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ತುಪ್ಪ ಮಾಡುವ ಕಾಲ ಮಾರ್ಚ್, ಏಪ್ರಿಲ್ ಹಾಗೂ ಮೇ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಬಳಸಿ ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಜೇನು ತುಪ್ಪವನ್ನು ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಈ ಮೂರು ತಿಂಗಳಲ್ಲೇ ಒಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ 10-12 ಕೆಜಿ ತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.

ಜೇನು ತುಪ್ಪ ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳಾದರೂ ಹಾಳಾಗದೇ ತಾಜಾತನ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ತುಪ್ಪ ಹಳೆಯದಾದಷ್ಟೂ ಔಷಧಿಯ ಜೊತೆ ಬಳಸಲು ಸೂಕ್ತ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚೇನು ತುಪ್ಪ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದರೂ ಅದು ಔಷಧಿಗೆ ಅಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ತುಡುವೆ ಜೇನಿಗೆ ಬಹು ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ತೇವಾಂಶವಿರದ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.

ಜೇನು ನೋಣಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಳೆಗಾಲ ಹಾಗೂ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲೆಂದೇ ಅವು ಹೂವುಗಳ ಮಕರಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತುಪ್ಪ ಮಾಡುವುದು. ಹೀಗಾಗಿ ಅವುಗಳಿಗೆಂದೇ 5-6 ಕೆಜಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿರುವ ಹುಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೂವುಗಳು ಸಿಕ್ಕರೆ ಮಕರಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಜೇನೋಣಗಳು ಆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ಕಾದಿಡುವುದೂ ಇದೆ.

'ಜೇನು ನೋಣಗಳಿಗೆ ಇರುವೆ, ಕಡಜೇನು, ಮರಗಳಲ್ಲಿರುವ ಸವಳಿ ಮೊದಲಾದವು ಶತ್ರುಗಳು. ಇರುವೆಗಳು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗೆ ದಾಳಿ ನಡೆಸಿದರೆ ಜೇನು ನೋಣಗಳು ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಬಿಟ್ಟು ಹಾರಿ ಹೋಗುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲಿಡೆದ ಮರದ ಬೊಡ್ಡೆಯನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಹೂತು ಅದರ ಮೇಲಿಡುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಇರುವೆ ಬರದಂತೆ ಸುತ್ತ ಬೂದಿ ಚೆಲ್ಲಬಹುದು. ಆಗಾಗ ಪರಿಶೀಲನೆ ನಡೆಸುವುದು ಒಳಿತು' ಎಂದು ಸಲಹೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ ವಿನುತಾ.

ರಾಣಿ ಜೇನಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಚಳಿಗಾಲ ಮರಿ ಮಾಡುವ ಸಮಯ. ಅದು ಇನ್ನೊಂದು ರಾಣಿ ಜೇನಿಗೆ ಜನ್ಮ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಕೊಳೆ ದೊಡ್ಡದಿದ್ದು, ನುರಿತವರು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಆಗ ಆ ರಾಣಿ ಜೇನನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಕೂರಿಸಿ ಮತ್ತೊಂದು ಜೇನು ಪಡೆ ತಯಾರು ಮಾಡಬಹುದು. ಜಾಗರೂಕತೆ ವಹಿಸದಿದ್ದರೆ ರಾಣಿ ಜೇನು ತನ್ನ ಪಡೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಹಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಜೇನು ತುಪ್ಪಕ್ಕೆ ಕೆಜಿಗೆ 400-500 ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆಯಿದೆ. ತೋಟದಲ್ಲಿ ಹತ್ತಾರು ಜೇನುಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟರೆ ನಿಗದಿತ ಆದಾಯ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಶಿರಸಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ಸಹಕಾರ ಸಂಘವಿದ್ದು, ಅಲ್ಲಿಯೂ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಖಿರೀದಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಜೇನು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು 2500 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಖಿರೀದಿಸಬಹುದು. ತೋಟ ಇಲ್ಲದವರೂ ಕೂಡಾ ಇತರರ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಿಟ್ಟು ಜೇನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು.

ವಿನುತಾ ಅವರ ಸಾಧನೆಯಿಂದ ಪ್ರೇರಿತರಾಗಿರುವ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಗ್ರಾಮಗಳ ಕೆಲವು ಮಹಿಳೆಯರು ಜೇನು ಕೃಷಿ ಮಾಡಲು ಮುಂದೆ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದುವರೆಗೆ ಪುರುಷ ಪ್ರಾಬಲ್ಯವಿದ್ದ ಈ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಮಹಿಳೆಯರೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಲಿಟ್ಟಿದ್ದು ಉತ್ತೇಜನಕಾರಿ ಬೆಳವಣಿಗೆ.

'ಜೇನು ಹುಳುಗಳು ನೇರಳೆ ಹೂವಿನಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಕರಂದದಿಂದ ತುಪ್ಪ ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಔಷಧಕ್ಕೆ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ್ದು. ಸ್ವಲ್ಪ ಒಗರಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದರೂ ಔಷಧದ ಬಳಕೆಗೆ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದದ್ದು'

