

ಆದರೆ ಇದರ 'ರೆಡಿ ಟು ಕುಕ್' ಅಥವಾ 'ರೆಡಿ ಟು ಈಟ್' ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಯಾವ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್ನಲ್ಲಿ ಮಾರುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಸ್ಥಳೀಯ ಬಳಕೆ ವರ್ಧಿಸಲು ಈ ಎರಡೂ ಥರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಸಹಕಾರಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಕೇವಿಕೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ಶಿನೋಜ್ ಸುಬ್ರಮಣಿಯನ್.

ಗುಣಮಟ್ಟದ 'ಫ್ರೋಯನ್ ಹಹ' ತಯಾರಿಸಲು ಮೊದಲಿಗೆ ಅದನ್ನು 40 ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಬ್ಲಾಸ್ಟ್ ಫ್ರೀಯ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಯರಿನ, 20 ಡಿಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಾಪಿಡಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಆದರೆ ಬ್ಲಾಸ್ಟ್ ಫ್ರೀಯಿಂಗಿಗೆ - ಅಂದರೆ ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಗೆ - ಭಾರೀ ವೆಚ್ಚವಿದೆ. ಸರಿಯಾದ ಕ್ರಮ ಪಾಲಿಸಿದರೆ ಬರೇ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಯರ್ ಉತ್ಪಾದಿತ ಹಹ ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಾಕು. ಬಿಬಿಲ್ ಥಾಮಸ್ ಮತ್ತು ಕುಮಿಳಿಯ ಒಂದು ಸೊಸೈಟಿಯವರು ಬ್ಲಾಸ್ಟ್ ಫ್ರೀಯ್ ಮಾಡದೆ ಒಂದೊಂದು ಟನ್ ಫ್ರೋಹಹವನ್ನು ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ ಮಾರಿದ್ದಾರೆ.

ಕುಮಿಳಿ ಇಡುಕ್ಕಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಒಂದು ಪಟ್ಟಣ. ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಘಟ್ಟ ಪ್ರದೇಶ - ಹೈ ರೇಂಜ್ - ಇದೆ. ವರ್ಷದ ಒಂಬತ್ತು ತಿಂಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಲಭ್ಯ. ತಪ್ಪು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಇಲ್ಲದಾದಾಗ ಅದು ಹೈ ರೇಂಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಹಾಳಾಗಿಹೋಗುವುದೇ ಹೆಚ್ಚು.

ಜಿಲ್ಲೆಯ ರಾಣಿ-ಸನ್ನಿ ದಂಪತಿ ಮತ್ತು ಬೆನ್ನಿ ಸುತ್ತುಮುತ್ತಲಿನವರಿಂದ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಸೋಳಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತಾಜಾ ಇರುವಾಗಲೇ ತಂದುಕೊಡಬೇಕು. ಇದು ನೇರ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಯರ್ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಹತ್ತಿರದ



ಕಾಲು ಕಿಲೋದ ಚಾಕೋಬೈಟ್ ಫ್ರೋಹಹ. ಬೆಲೆ 45 ರೂ.

ಕಂಪನಿ ತನ್ನ ವಾಹನ ಕಳಿಸಿ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ತರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಅದು ರಫ್ತು ಆಗುತ್ತದೆ. ತರಕಾರಿಗಾಗಿ, 'ಚಿಕ್ಕ ಪುಳುಕ್ಕು' ಎಂಬ ಹಲಸಿನದೇ ಊಟದ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಲು ಇದು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಯಿಹಲಸು ಮಧುಮೇಹಿಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಪೂರಕ ಆಹಾರ. ಕಾಯಿಸೋಳಿಯ ಗ್ಲೈಸೆಮಿಕ್ ಇಂಡೆಕ್ಸ್ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದೇ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ. ಆಹಾರದ ಮೂರರಲ್ಲೊಂದು ಪಾಲು ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಸೋಳಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಮಧುಮೇಹ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಮಧೂರ ಕಡಿಮೆ ಸಾಕು.

ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಹಾಳಾಗುವ ಹಹ, ಕಾಯಿಸೋಳಿಗಳನ್ನು ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿ ಇಟ್ಟರೆ ಒಂದು ವರ್ಷ ಮಾರಾಟಾವಕಾಶ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಹತ್ತು ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚು ಹಲಸಿನ ಮರ ಇರುವ ಕೃಷಿಕರೂ ಈ ದಾರಿ ಸ್ವೀಕರಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಇದಕ್ಕೆ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಯರ್ ಮತ್ತು ವಿದ್ಯುತ್ ಕೈಕೊಟ್ಟರೆ ಪರ್ಯಾಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಅನಿವಾರ್ಯ.

ಅಲ್ಲಲ್ಲಿನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಅನುಸರಿಸಿ, ಬಯೋಗ್ಯಾಸ್, ಸೌರ ಶಕ್ತಿ ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಟರಿಗಳ ಮೂಲಕ ಪೂರ್ತಿ ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಕ್ ಅಪ್ ವಿದ್ಯುತ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಚೆನ್ನೈನ ಡಾ. ಆರ್. ರಾಮರತ್ನಮ್. ಇವರ 'ಬೇಸಿಲ್ ಎನರ್ಜಿಟೆಕ್ಸ್' ಕಂಪನಿ ಪರ್ಯಾಯ ಇಂಧನದ ರಂಗದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ಕೃಷಿಕರು, ಸಣ್ಣ ಉದ್ಯಮಿ, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವವರು ಫ್ರೋಯನ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಯೋಜನ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಭಾರೀ ಬಂಡವಾಳ, ಸ್ಥಳ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಮಿಕರು ಬೇಕಿಲ್ಲ. ಇನ್ನೊಂದು ಅನುಕೂಲತೆಯೆಂದರೆ, ಸಿದ್ಧ ದಾಸ್ತಾನಿನಿಂದ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟುಗಳು ವರ್ಷವಿಡೀ ಫ್ರೋಹಹ ಮಾರಬಹುದು. ಆನ್‌ಲೈನ್ ಬುಕಿಂಗ್ ಪಡೆದು ಮನೆ ಬಾಗಿಲಿಗೇ ಪೂರೈಸಲಾಗಬಹುದು. ಫ್ರೋಹಹವನ್ನು ನೇರ ತಿನ್ನಬಹುದು; ಹಲ್ಲು, ಚಿಕ್ಕ ವರಟ್ಟಿ, ಪಾಯಸ, ಮುಳುಕ - ಮೊದಲಾದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸದಾಕಾಲ ಮಾಡಬಹುದು.

ಈಚೆಗೆ 'ಫ್ರೋಯನ್ ಜ್ಯಾಕ್ ಫ್ರಟ್ ಟು

ಮಾರ್ಕೆಟ್' ಎಂಬ ಒಂದು ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪು ರೂಪುಗೊಂಡಿದೆ. ಫ್ರೋಹಹದ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಹುಟ್ಟಿಸಿ, ಹಲಸು ಕೃಷಿಕರಿಗೂ ನ್ಯಾಯಬೆಲೆ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡುವುದೇ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶ. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಐಡಿಎಫ್ (ಇಂಡಿಯನ್ ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ ಫೌಂಡೇಶನ್) ಎಂಬ ಸರ್ಕಾರೇತರ ಸಂಸ್ಥೆ ಇದೆ. ಅದರ ಸಹಸ್ಥಾಪಕ ಶ್ರೀಕಾಂತ್ ಶೆಣೈ ಅವರದು ಈ ಗುಂಪಿನ ಚಾಲಕ ಶಕ್ತಿಗಳಲ್ಲೊಂದು.

'ನಮ್ಮ ಕಾರ್ಯಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ, ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಚೇಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಗಲವಾಡಿ ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಅಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಉತ್ಪನ್ನ ಹಲಸು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಸಿಗುವ ಬೆಲೆ ಅತ್ಯಲ್ಪ' ಎನ್ನುವ ಶ್ರೀಕಾಂತ್ ಶೆಣೈ, 'ನಮ್ಮ ವಾಟ್ಸಪ್ ಗುಂಪಿನ ಹಲವು ರಾಜ್ಯಗಳ ರೈತರು, ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ಉದ್ಯಮಿಗಳು, ರಫ್ತುದಾರರ ನಡುವೆ ಧನಾತ್ಮಕ ವಿಚಾರವಿನಿಮಯ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಫ್ರೋಯನ್ ಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ರೈತ ಮಹಿಳೆಯರೂ ಹಲಸು ಉದ್ಯಮಿಗಳಾಗಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂಬ ವಿಶ್ವಾಸ ಕುದುರುತ್ತಿದೆ. ಕನಸು ನನಸಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ನಿಚ್ಚಳವಾಗುತ್ತಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

'ವರ್ಷವಿಡೀ ಫ್ರೋಯನ್ ಹಲಸು ಲಭ್ಯವಾಗಿಸಬೇಕೆಂಬ ಛಲವಿದೆ. ನೋಡುತ್ತಿರಿ, ಬೇಗನೆ ಫ್ರೋಯನ್ ಹಲಸು ಕೇರಳದ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟುಗಳಿಗೆ, ಮತ್ತೆ ಸುತ್ತಲಿನ ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೂ ಹಬ್ಬಲಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಶಿನೋಜ್.

ಆರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಯಾರಿಗೂ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಲಿನ ಪರಿಚಯವೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಕಣ್ಣೊರೆನ 'ಆರೋಗ್ಯಕಾರ್ಪಸ್ ಫುಡ್ಸ್' ಎಂಬ ಕಂಪನಿ ತನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕೌಶಲದಿಂದ ಇಂದು ಮೂರು ಡಜನ್ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣ ಕಂಪೆನಿಗಳಿಗೆ ಹಹ ಪಲ್ನಿ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದೆ.

ಛಲ ಮತ್ತು ಅವಿರತ ಯತ್ನವಿದ್ದರೆ, ಹಹ ಪಲ್ನಿ ಗೆದ್ದಲ್ಲಿ ಫ್ರೋಹಹ ಗೆಲ್ಲದಿರಲು ಕಾರಣವಿಲ್ಲ. ಫ್ರೋಯನ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಗ್ರಾಮ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಹಾಳಾಗುವ ಹಲಸಿನಿಂದ ಜೀವ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮಹಾದ್ವಾರವನ್ನೇ ತೆರೆಯಬಲ್ಲದು. ■



ಎರ್ನಾಕುಲಂ ಕೇವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಡೀಪ್ ಫ್ರೀಯರ್ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಮೀಸಲು. ಎಡಗಡೆ ಡಾ. ಶಿನೋಜ್ ಸುಬ್ರಮಣಿಯನ್, ಬಲ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಬಿಲ್ ಥಾಮಸ್.