



ಹಲಸಿನಹಳ್ಳಿನ ಪಾಯಸಮ್ಮಾನ



ಕಣ್ಣದುರಲ್ಲಿ ನಿಮಿಷಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನ
ರೋಲ್ ಬಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರು



ಹಲಸಿನ ಬೀಜದ ಹುಡಿಮಿಶ್ತತ ಅವಲೋಕ್ ಉಂಡು

సీమివిపాద రేస్మోరెంట్స్ ఆరంభిసలు ఇవరు
తయారి నడిసిద్దారే. ఇల్లు కలిసిన బేరెబేరే
భాగాగులు సేరికొండ ముంజునే ఉపాహార,
మధ్యాత్మకాలిక మత్తు రాత్రియించి సాఫ్
మాచువుదు ఇవర పూల్నా. ఉపాహారక్కాగి
కబీ కుదియుక్క పుట్టు, జపాతి, పూరి,
ఇడ్లి మత్తు దొఱి. జుగాళీలువగణ సిద్ధ
మిత్రివన్ను ఇవరు తిగాలే మారాచి
మాచుక్కిద్దారే. మధ్యాత్మక్క చక్క పుట్టుకో,
రాత్రిగే ఒమ్మధాన్నద గంజియాచి.
ఎల్లదరిల్లు కలసు ఒందు భాగ.

ಸೋಳಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ

ವರ್ವಾಪ್ತುಗಿಂ ಹಲಸಿನ ಉತ್ತರ ತಯಾರಿಸಲು ಇವರು ಕಟ್ಟುವಸ್ತುವಿನ ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಿಕ್ಕಿರ್ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೊಂದಿಯನ್ನು ‘ಪಕ್ಕ ಮುಕ್ಕ’ ಪೀರುಹಿನಲ್ಲಿ ಕಾಟಿದುತ್ತದೆ. ‘ಅದೂ ಮುಗಿದುಹೋಗಿತ್ತು, ಈ ವಾರ ಮೂರು ಕ್ಕಿಂಡಾಲ್ ಹಲಸು ಇದುಕ್ಕಿಯಿಂದ ತರಿಸಿದೆ, ಅಕ್ಕೊಬರ್ ಮೂರನೆಯ ವಾರದಲ್ಲಿ. ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವರ್ವಾದ ಬಹುತೇಕ ಕಾಲದಲ್ಲಾ ಹಲಸು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಸರಿಯಾದ ಸಂಪರ್ಕಗಳು ಬೇಕು, ಅವೇ ಎಂದು ಶಾಚಿ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮಲಪ್ಪರಂ ಜೀಲೀಯ ಮಂಬೆಯಿರಂತ್ತಲ್ಲಿ
ಕಳೆದೊಂದು ವರ್ಷದಿಂದ ಶಿಜಿ ಮತ್ತು ಶಾಕಿ ಎಂಬ
ದಯತೀ ‘ಅಲ್ಲಾಸ್’ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ.
ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ಈ ಹಲಸು ಖಾದ್ಯಗಳ
ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್.

ಹಲಸಿನ ತಯಾರಿಗಳು ಅನ್ನಪ್ರೇನ್
ದೆಲವರಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗೆತ್ತೊಡುವುದು ಇದೆ
ಪ್ರಥಮವಲ್ಲ, ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಕೆಡ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ
‘ಅದಿಗಾಸ್’ ಹೋಟೆಲ್ ತನ್ನ ಎಲ್ಲಾ ಶಾಶ್ವತಗಳಲ್ಲಿ
ಹಲಸು ಉತ್ತರವ ನಡೆಸಿತ್ತು. ಈ ಉತ್ತರವ
ತಿಂಗಳೂ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ನಡೆದಿತ್ತು. ಆಗ ಅಲ್ಲಿ
ಪ್ರತಿದಿನ ಲಭ್ಯವಿದ್ದುವು ಹಲಸಿನಹಕ್ಕಿನ ದೊಣಿ,
ಕೇಸರಿ ಬಾತ್, ಜೂಫ್ ಮೊದಲಾದ ನಾಲ್ಕಾರು
ತಯಾರಿಗಳು ಮಾತ್ರ. ಈ ಉತ್ತರನಾಗಳನ್ನು ‘ಸ್ಟಿಗ್’
ಮನೆಮನೆಗೆ ತಲಪಿಸಿತ್ತು. ಆದರದು ವರದರಲ್ಲಿ
ಹೆಚ್ಚು ಕಮ್ಮಿ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಮಾತ್ರ.

ಹಲಸ್ತ ಕೇರಳದ ರಾಜ್ಯ ಘಲವೆಂದು ಕೇರಳ ಸರ್ಕಾರ ಘೋಷಿಸಿ ವರ್ವ ಏರಡು ಸಂದಿದೆ. ಶತಮಾನದಿಂದ ಅಲ್ಲಿತವಾಗಿದ್ದ ಈ ಅಧ್ಯಾತ್ಮ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಈಗ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಆಸ್ತಿ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟು, ಮೂಡಿದೆ. ಹಲಸಿನ ತಯಾರಿಗಳ ಸಂಚಾರಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಾಗಿ ಏರಡು ‘ಚಕ್ಕ ವಂಡಿ’ಗಳು – ಹಲಸಿನ ಬಂಡಿ – ರಾಜ್ಯದ ಬೆರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ವರ್ವಹಾರ ನಡೆಸುತ್ತಿವೆ.

ನೋಡುತ್ತಿರಿ, ಕೊಲ್ಲಂ ನಗರದ ಈ ಹೊಸತೆನ
ಉಳಿದ ನಗರಗಳಿಗೆ ಹಬ್ಬಿ, ನಿಮ್ಮ ಮನೆ ಬಾಗಿಲಿಗೂ
ತಲುಪಲು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಕಾಗದ್ದು!

ଶାବ୍ଦ, ପ୍ରପଂଚ ଗ୍ରେନ୍ ମାଟ୍ରୋଫ୍ (ମୁଲୀଯାତ୍ମକ, ୧୦,୦୦୦ ମାଟ୍ରୋଫ୍ ମାତ୍ର) ସଂପର୍କ: 95269 51587.