

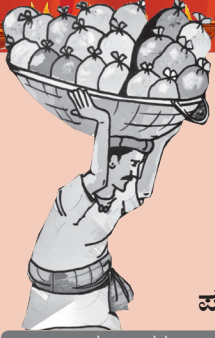
ಕೃಷಿ ಬಿಂಬಣಿ

ಅಕ್ಟೋಬರ್
ನವೆಂಬರ್ - 2022

ಸಂಪುಟ-20 ಸಂಚಿಕೆ-05

ರಾಜ್ಯದ ರೈತ ಕುಟುಂಬದ ಮಾಸಿಕ

₹ 25



ಕೃಷಿ ಬಂಬ

ರಾಜ್ಯದ ರೈತ ಕುಟುಂಬದ ಮಾಸಿಕ

ಸಾಂದರ್ಭಿಕ ಚಿತ್ರಗಳು:
ಅಂತರ್ಜಾಲ

ವಾರ್ಷಿಕ ಬೆರಗು

300.00 ರೂ.(ಅಂಚೆ ವೆಚ್ಚ ಸೇರಿ)

website: www.krishibimba.com

Krishibimba E -pratrike

ಪುಟ-80+4 | ಸಂಪುಟ-20 | ಸಂಚಿಕೆ-5 | ಅಕ್ಟೋಬರ್, ನವೆಂಬರ್-2022

ಸಂಪಾದಕ

ಸಹಸಂಪಾದಕ

ಒಳಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ

ಮುಖಪುಟ ವಿನ್ಯಾಸ

ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ತೊಡಿಕಾನ

ಡಾ.ವಿಜಯ ಕುಮಾರ್.ಎನ್

ಪ್ರವೀಣ್ ಕುಮಾರ್ ಪಡು, ಮಂಗಳೂರು

ಚಂದ್ರನಾಥ ಬಜಗೋಳಿ



ಹಿಂದೇ ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ 11,000

ಕಿ.ಗ್ರಾಂ. ಮರಗೆಣಸು ಫಸಲು

• ಅಡ್ಡಾರು ಕೃಷ್ಣ ರಾವ್

3

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ನೀಲ ಕ್ರಾಂತಿಯ ಮೈಲಿಗಲ್ಲುಗಳು

• ಡಾ|| ರವೀಂದ್ರಗೌಡ ಪಾಟೀಲ, ಬೆಂಗಳೂರು

5

ಜೀವಂತ ಮಣ್ಣು

• ಎಂ.ಜಿ. ಶಾಂತಿಮೂಲಿ

8

ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಗೆ ಹಳದಿ ರೋಗ ಸಂಕಷ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಾರರು

• ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ತೊಡಿಕಾನ

15

ಬೆಣ್ಣೆ ಹಣ್ಣು ಆಧುನಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆ

• ಡಾ. ಕೀರ್ತಿಶಂಕರ್ ಕೆ • ಡಾ. ಕೃಷ್ಣಮೂರ್ತಿ ಎ. ಬಿ.
• ಡಾ. ಗಿರಿಶ್. ಆರ್ • ಡಾ. ಸತೀಶ್ ವಿನ್, • ಡಾ. ಧನುಷ್ಕಿ ಡಿ.
• ಶ್ರೀಮತಿ ಶಬ್ಬಂ ಪಿ.ವಿನ್. ಮೂಡಿಗೆರೆ. ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು

20

ಅರಶಿಣ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಕೈತುಂಬ ಹಣ

• ಜ.ಜಂದ್ರಕಾಂತ್

24

ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಕೆ

• ಬಿ.ಡಾ. ರಶ್ಮಿ ಆರ್ • ಡಾ. ರಮೇಶ್.ಬಿ.ಜಿ., ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ

30

ನೈಸರ್ಗಿಕ ಧೂಪದ ಬತ್ತಿ ಹಲ್ಲುಜ್ಜುವ
ಮಡಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಗೃಹಿಣಿ

• ಗಣಪತಿ ಪಾಸ್ತುರ, ಯಲ್ಲಾಪುರ

32

ತುಳಸಿ

• ಪಿ.ಎಲ್ . ಅರಾಧ್ಯ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ

34

ಬೇಸಿಗೆ ಭತ್ತವನ್ನು ಭಾದಿಸುವ

ಹಳದಿ ಕಾಂಡಕೊರಕ ಹುಳು

• ಬದಲಿ ಪ್ರಸಾದ್, ಪಿ. ಆರ್., • ಮನ್ಮಥ, • ಸುಜಯ ಪುರಳಿ, ಬಸವಾಂಜಿಲಿ, • ಸುಹಾಸಿನಿ

35

ಪೆಲ್ಲಾ ಫಾರಮ್

• ಎಂ. ದಿನೇಶ ನಾಯಕ್ ಸಸ್ಯ ಶಾಮಲಾ, ಬಿಟ್ಟ,

44

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರಕಾರದ ಕೃಷಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ
ರೈತರ ಮೊಗದಲ್ಲಿ ನಗುವಿನ ಸಿಂಚನ

• ಡಾ.ಜ.ಶರಣ್ವರ ರಾನಡೆ, ಬೆಂಗಳೂರು

46

ರಾಗಿ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆ

• ನಾಗೇಶ್, ಸಿ. ಆರ್., • ಸಹನ. ಎಸ್.ಆರ್
• ಡಾ. ಸೌಮ್ಯಲತಾ ಜಿ. ಎಸ್., ಮಂಡ್ಯ

51

ಅಜೋಲಾ ಎಂಬ ಬಹುಪಯೋಗಿ ಜಲಸಸ್ಯ

• ಸಂಸೋರ್ಷ್ ರಾವ್ ಪೆರ್ಮುಡ, ಬೆಳ್ತಂಗಡಿ,

59

ಪವಿತ್ರ ಮತ್ತು ಔಷಧಯುಕ್ತ ಗರಿಕೆ

• ಡಾ. ಎಂ.ಜಿ. ಬಸವರಾಜ

62

ವಿಕಾಸ

• ಹಲಿದಾಸ್ ಬಿ.ಸಿ.ರಾವ್ ಶಿವಪುರ ಹೆಬ್ಬ

64



ಸಮಗ್ರ ಕೃಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಹೈನೋದ್ಯಮ

• ರಾಧಾಕೃಷ್ಣ ತೊಡಿಕಾನ, • ಚಿತ್ರಗಳು: ರಾಮ್ ಅಜಿಕಾರ್

65

ಮಹಿಳೆ ಅಂದು-ಇಂದು

• ರಾಜೇಂದ್ರ ಬೇಕಲ್, ಮಂಗಳೂರು

75

ಕೃಷಿಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯದ ಪಾತ್ರ

• ಸುರೇಶ್ ರಾ. ಜಂಬಗಿ • ಗೋದಾವರಿ, • ಬಿಷ್ಣೇಶ • ದೇವೇಂದ್ರಪ್ಪ, ಬೆಂಗಳೂರು

78

ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆ

ಅಡಿಕೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು, ಎಲೆಗಳನ್ನು ಉರುವಲಾಗಿ ಅಥವಾ ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. ಜಾನುವಾರುಗಳ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. “ಕಸದಿಂದ ರಸ” ಎನ್ನುವ ಮಾತಿನಂತೆ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯ ಸದುಪಯೋಗ ಪಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಅದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸಲು ಶೇ. 100 ರಷ್ಟು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕವಾಗಿ ಜೀರ್ಣಿಸಬಲ್ಲ (ಸಾವಯವ) ತಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಲೋಟಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಕೃಷಿಕರ ಆರ್ಥಿಕ ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗ ಸುಭದ್ರತೆ ಒದಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.



ಅ

ಡಿಕೆ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆ. ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ರಾಜ್ಯ ಕರಾವಳಿ, ಘಟ್ಟ ಪದೇಶ ಮತ್ತು ಮೈದಾನ ಪ್ರದೇಶಗಳಾದ ತುಮಕೂರು, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, ದಾವಣಗೆರೆ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 40 ಸಾವಿರ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಪ್ರತಿ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗೆ ಸಾಧಾರಣ 5 ರಿಂದ 6 ಸಾವಿರ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಗಳು ದೊರಕುತ್ತದೆ ಮರದಿಂದ ಬೀಳುವ ಎಲೆಗಳು ನಿರುಪಯುಕ್ತವಾಗಿದ್ದು, ಇಂಥ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟೋ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯರ್ಥವಾಗಿ ತೋಟಗಳಿಂದ ಹೊರ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಅಡಿಕೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು, ಎಲೆಗಳನ್ನು ಉರುವಲಾಗಿ ಅಥವಾ ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸಬಹುದು. ಜಾನುವಾರುಗಳ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. “ಕಸದಿಂದ ರಸ” ಎನ್ನುವ ಮಾತಿನಂತೆ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯ ಸದುಪಯೋಗ ಪಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಅದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸಲು ಶೇ. 100 ರಷ್ಟು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕವಾಗಿ ಜೀರ್ಣಿಸಬಲ್ಲ (ಸಾವಯವ) ತಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಲೋಟಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಕೃಷಿಕರ ಆರ್ಥಿಕ ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗ ಸುಭದ್ರತೆ ಒದಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತಿದೆ.

ತಯಾರಿಕೆ ವಿಧಾನ

1. ತೋಟದಿಂದ ಕಲೆಗಳಿಲ್ಲದ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

2.2 ರಿಂದ 3 ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ 25-30 ಎಲೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

3. ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಬೇಕಾಗುವ ಎಲ್ಲಾ ಎಲೆಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸುವುದರಿಂದ ಎಲೆಗಳು ಮೃದುವಾಗುತ್ತವೆ

4. ಬ್ರಶ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಸ್ವಚ್ಛಮಾಡಬೇಕು

• ಡಾ. ರಶ್ಮಿ ಆರ್ • ಡಾ. ರಮೇಶ, ಟಿ. ಜಿ.

ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಮೀನುಗಾರಿಕೆ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ, ಭಾ. ಕೃ. ಅ. ಪ. - ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ



5.ತೊಳೆದ ಮೃದು ಎಲೆಗಳನ್ನು ನೀರು ಬಸಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ನೇರವಾಗಿ ಇಡಬೇಕು.

6.ಬೇಕಾದ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕನುಗುಣವಾದ ಅಚ್ಚುಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಪ್ಲೇಟು ಮಾಡುವ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಪ್ಲೇಟು ತಯಾರಿಸಬೇಕು.

7.ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ಎಲೆಯ ಉಳಿದ ಭಾಗದಿಂದಲೂ ಸಹ ಸಣ್ಣ ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಹೀಗೆ ಒಂದು ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯಿಂದ 2-3 ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು

8. ತಯಾರಿಸಿದ ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು 1 ರಿಂದ 2 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಜೋಡಿಸಿ, ಗಾಳಿಯಾಡದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ 50 ಅಥವಾ 100 ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಬೇಕು.

ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು

ಮೊದಲು ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮಾನವ ಚಾಲಿತ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ತಟ್ಟೆತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಗ್ಯಾಸ್ ಬಳಸಿ ಅಚ್ಚು ಕಾಯಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆ ನೀಡಿದ ನಂತರ ಪ್ರೆಸ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆ ಮಾನವ ಶ್ರಮ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಯಂತ್ರದ ಬೆಲೆ ಸುಮಾರು ರೂ. 40000 ದವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ವಿದ್ಯುತ್ ಚಾಲಿತ ಯಂತ್ರಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದ್ದು, ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಶ್ರಮದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಈ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ರೂ. 75000-80000/- ಬೆಲೆಯಿರುತ್ತದೆ. 12", 10", 8", 6" ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಮಾದರಿಯ ಅಚ್ಚುಗಳು ಲಭ್ಯವಿದ್ದು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ತಟ್ಟೆ ಅಳತೆಯ ಅಚ್ಚುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ, ಹೆಚ್ಚು ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.

ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆಯ ಮಹತ್ವಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೋರುವುದಿಲ್ಲ. ಪದಾರ್ಥಗಳ ಶಾಖ ಮತ್ತು ಶೀತವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ

2.ಶಾಖವನ್ನು ಪಸರಿಸದಿರುವುದರಿಂದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಂದೇ



ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬಹುದು

3.ಪೋರ್ಸ್ ಅಥವಾ ಚೂರಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೂ ತೂತಾಗುವ ಮತ್ತು ಸೋರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಕಡಿಮೆ

4.ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಸಲು ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ.

5.ಯಾವುದೇ ಪದಾರ್ಥದೊಂದಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗಳು ನಡೆಯದಿರುವುದರಿಂದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ದ್ರವರೂಪದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಉಣಬಡಿಸಬಹುದು.

6.ಅಡಿಕೆತಟ್ಟೆಗಳು ಪೇಪರ್ ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಅವುಗಳಂತೆಯೇ ವಿವಿಧ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಗಳೊಂದಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ, ಲೋಟ, ದೊನ್ನೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆ ಒಂದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿ ಸ್ವ-ಉದ್ಯೋಗವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಪರಿಸರ ಸ್ನೇಹಿ ಮತ್ತು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗಬಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥವಾದ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಒಂದು ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಮರ್ಪಕ ಉಪಯೋಗ ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಸ್ವಂತ ಉದ್ಯಮಿಯ ಕನಸು ಕಾಣುವವರು ಇದರ ಪ್ರಯೋಜನ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು, ಭಾ. ಕೃ. ಅ. ಪ.

-ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಕೇಂದ್ರ,

ಮೀನುಗಾರಿಕಾ ಕಾಲೇಜು ಆವರಣ, ಎಕ್ಕುರು, ಕಂಕನಾಡಿ

ಅಂಚೆ, ಮಂಗಳೂರು, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ - 575002

www.kvkd.org , kvkd@rediffmail.com , 0824-

2431872

