

ಜಿಪ್ಪು ಇಬ್ಬೆ ಕೈಯಿ

ಜಿಪ್ಪಣಬೆ ಕೃಷಿ

ಅಣಬೆಯು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳ ಗುಂಪಿಗೆ ಸೇರಲಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಮಷ್ರೂಂ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಹರಿತ್ತಿಲ್ಲದ ಸಸ್ಯಗಳು, ನಾಯಿ ಕೊಡೆಗಳು ಮುಂತಾಗಿಯೂ ಸಹ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆಯೇನು ಇಲ್ಲ ಇದನ್ನು ಕೃಷಿ ನಿರುಪಯುಕ್ತ ವಸ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಅತಿ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು.

ಅಣಬೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಬಹಳ ರುಚಿಕರವಾಗಿದ್ದು, ಇವು ಮೊಟ್ಟೆ ಮಾಂಸಗಳ ರುಚಿಯನ್ನು ಮೀರಿಸಬಲ್ಲವು. ಹಾಗೆಯೇ ಇವು ಶರೀರದ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅವಶ್ಯಕವಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಸಹ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಅಣಬೆಯು ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಹಿತ್ತಲಿನ ತರಕಾರಿಯಂತೆ ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಅವಶ್ಯಕವಾದ ಪ್ರೋಟೀನುಗಳು, ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳು ಹಾಗೂ ಖನಿಜಾಂಶಗಳಾದ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ರಂಜಕ, ಕಬ್ಬಿಣ, ಸೋಡಿಯಂ, ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂಗಳು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿವೆ.

ಅಣಬೆ ಕೃಷಿಯ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ

ಅಣಬೆ ಕೃಷಿಗೆ ದುಬಾರಿ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳೇನು ಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಇದು ನಿರುದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಸ್ವಯಂ ಉದ್ಯೋಗ ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಡುವುದಲ್ಲದೆ, ಇತರ ಉಪಕಸುಬುಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ದೊರಕಿಸುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಗೋಧಿ, ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲು ಮತ್ತು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಾವಯವ ವಸ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ತ್ಯಾಜ್ಯವಸ್ತುಗಳ ಸಮರ್ಪಕ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ತರಕಾರಿಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಮನೆಬಳಕೆಗೆ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಇದರಿಂದ

ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಬಹುದು. ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಔಷಧವನ್ನಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಣಬೆಯ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಉಪಯೋಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಯಿಂದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಕ್ರಾಂತಿಯನ್ನು ತರಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯ

ಅಣಬೆಯನ್ನು ಡಿಂಗ್ರಿ ಅಣಬೆಯೆಂದು ಸಹ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಂಗ್ಲ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ಲೂರಟಸ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗ್ರೀಕ್ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲೋರೋ ಎಂದರೆ ಪಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದದ್ದು ಎಂದರ್ಥ. ಈ ಅಣಬೆ ಕಪ್ಪೆ ಚಿಪ್ಪನಾಕಾರವಾಗಿದ್ದು, ಇದರ ಕಾಂಡವು ಅಗ್ಯಾರಿಕಸ್ ಅಣಬೆಯಂತೆ ಟೊಪ್ಪಿಗೆಯ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿರುವುದಿಲ್ಲ ಬದಲಾಗಿ ಅಣಬೆ ಅರಳಿದಾಗ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿದ್ದು, ಫ್ಯಾನಿನ ರೆಕ್ಕೆಯಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಈ ಅಣಬೆಗಳು ಬಿಳಿ, ಕಂದು ಹಳದಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತವೆ. ಚಿಪ್ಪಣಬೆಯ ಪ್ರಭೇಧಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸುಮಾರು 25° ರಿಂದ 30° ಉಷ್ಣತಾಪಮಾನ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು .

ಚಿಪ್ಪಣಬೆಯು ವರ್ಗೀಕರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಸಿಡಿಯೋ ಮೈಸೀಟ್ಸ್ ವರ್ಗದ ಟ್ರಿಕೋಲೆಮೆಟೀಸಿಯಾ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 38 ಪ್ರಭೇದಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಬಹುತೇಕ ಪ್ರಭೇದಗಳು ಸೇವನಾರ್ಹ ಅಣಬೆಗಳಿವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲ್ಪಡುವ ಪ್ರಭೇಧಗಳೆಂದರೆ ಪ್ಲೋರೇಟಸ್ ಆಯಿಸ್ಪೈಟಸ್, ಪ್ಲೋರೇಟಸ್ ಪ್ಲೋರಿಡಾ, ಪ್ಲೋರೋಟಸ್, ಸಾಜರರಕಾಜು, ಪ್ಲೂರಟಸ್ ಸಾಪಿಡೆಸ್ ಮತ್ತು ಪ್ಲೂರೇಟಸ್ ಪ್ಲಾಬೆಲೆಟಸ್.

ಬೆಳೆಯಲು ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲು, ಅಣಬೆ ಬೀಜ, ಪಾಲಿಥಿನ್ ಚೀಲಗಳು (12 X 18 ಇಂಚು ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು 150ಗೇಜ್ ದಪ್ಪ) ಅಕ್ಕಿ ತವುಡು, ತೊಗರಿ ಪುಡಿ, ಸಾರಜನಕ , ರಂಜಕ, ಮತ್ತು ಪೊಟ್ಯಾಶ್.

ಚಿಪ್ಪಣಬೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕೃಷಿ ತ್ಯಾಜ್ಯವಸ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದರೂ, ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲು ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಇದರಲ್ಲಿ ಸಾರಜನಕ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಅಣಬೆಯನ್ನು ತಾಜಾ ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಂದ ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲಿನ ಜೊತೆಗೆ ಕಾಫಿ ತಿರುಳು, ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ನಾರನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬೆಳೆಸುವ ವಿಧಾನ

1. ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲನ್ನು 3-4 ಸೆಂ. ಮೀ. ವರೆಗೆ ತುಂಡು ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ 8 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ 0.5% ಬೇವಿಸ್ಪಿಯನ್ ಬೆರೆಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಬೇಕು.
2. ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ತಂಪಾದ ಹವೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬೇಕು.
3. ಒಣಗಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಪಾಶ್ಚೀಕರಿಸಬೇಕು ಅಥವಾ ಒಂದುವರೆಯಿಂದ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳವರೆಗೆ ಕುದಿಸಬೇಕು.
4. ಹೆಚ್ಚಾದ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಹುಲ್ಲಿಗೆ 8 ಗ್ರಾಂ ನಂತೆ ತೊಗರಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಮತ್ತು 40 ಗ್ರಾಂ ಅಕ್ಕಿ ತವಡು ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಬೇಕು. ಹಾಗೂ ಶೇ 2 ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಾರಜನಕ, ರಂಜಕ ಮತ್ತು ಪೊಟ್ಯಾಶ್ ಯುಕ್ತ ರಸಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಶಿಲೀಂಧ್ರದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯು ಉತ್ತಮವಾಗಿರುವುದಾಗಿ ತಿಳಿದು ಬಂದಿದೆ.
5. ಸುವಾರು 28 X12 ಇಂಚು ಗಾತ್ರವಿರುವ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಚೀಲಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಂತೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು 3 ರಿಂದ 4 ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಅದುಮಿ ತುಂಬಿ, ನಂತರ ಶೇ. 5 ರಷ್ಟು ಅಣಬೆ ಬೀಜವನ್ನು ಚೀಲದ ಕೂಕು ಹರಡಬೇಕು.

6. ಈ ರೀತಿ 3/4 (ಮೂರನೇ ನಾಲ್ಕು) ಭಾಗ ತುಂಬಿದ ನಂತರ ಚೀಲದ ಬಾಯಿಯನ್ನು ದಾರ ಅಥವಾ ರಬ್ಬರಿನಿಂದ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಕಟ್ಟಿ ಬಿತ್ತನೆ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ಗುರುತು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
7. ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಕಟ್ಟಿದ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಚೀಲವನ್ನು 18 ರಿಂದ 20 ದಿವಸಗಳವರೆಗೆ ಅದ್ರತೆ ಶೇ 75 ರಿಂದ 80 ಇರುವ ಹಾಗೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಗೋಡೆಗಳಿಗೆ ಸೆಣಬಿನ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಒದ್ದೆ ಮಾಡಿ ಇಳಿ ಬಿಡಬೇಕು ಹಾಗೂ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ದಿನಕ್ಕೆರಡು ಬಾರಿಯಾದರೂ ನೀರನ್ನು ಚಿಮುಕಿಸಬೇಕು .
8. 18 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಹತ್ತಿಯಂತೆ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಶಿಲೀಂಧ್ರವು ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ನಂತರ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಚೀಲವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತೆಗೆದು ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಮಿಶ್ರಿತ ಹುಲ್ಲಿನ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಮತ್ತು ಮಂದ ಬೆಳಕು ಇರುವ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಡಬ್ಬೇಕು.
9. ಚೀಲ ಬಿಚ್ಚಿದ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅದು ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರಳಿದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಚಾಕುವಿನ ಸಹಾಯದಿಂದ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಇತರ ಭಾಗಗಳಿಗೆ ತೊಂದರೆಯಾಗದಂತೆ ಕೊಯಿಲು ಮಾಡಬೇಕು.
10. ಪ್ರತಿ ಒಂದು ಕಿಲೋ ಗ್ರಾಂ ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲಿನಿಂದ 500 ಅಥವಾ 600 ಗ್ರಾಂ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.
11. ಹೀಗೆ ಪಡೆದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕೂಡಲೇ ಸೇವನೆಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ಇದನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಬಹುದು.
12. ಒಂದು ಕೆ. ಜಿ. ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ ಮಾಡಲು 15 ರಿಂದ 20 ರೂ. ಖರ್ಚು ತಗಲುತ್ತದೆ. ನಿವ್ವಳ ಆದಾಯ 40-45 ರೂಪಾಯಿಗಳಷ್ಟು ಬರುತ್ತದೆ.

ಚಿಪ್ಪಣಬೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ಅಣಬೆಯು ಮಾರಲ್ಪಡುತ್ತದೆ ಕೆಲವರು ತಾಜಾ ಅಣಬೆಯನ್ನು ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಇದನ್ನು

ಹೊರದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ, ಎಲ್ಲ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಬೆಳೆದ ನಂತರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ ಅಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕೆಡದಂತೆ ತಡೆಯಲು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಬಹುದು. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಆಹಾರ ರೂಪದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಸಹ ಶೇಖರಿಸಬಹುದು. ಅವುಗಳನ್ನು ಕರಿದು, ಬೇಯಿಸಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ಒಳ್ಳೆ ಗುಣವುಳ್ಳದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಚಿಪ್ಪಣೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಶೇಖರಿಸಬಹುದು. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 3 ರಿಂದ 5 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಮುಳುಗಿಸಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಕುದಿಸಿದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ರಸಾಯನಿಕ ಸಂರಕ್ಷಕಗಳಾದ ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ ಮೆಟಾಬೈಸಲ್ಫೇಟ್ (300 ಪಿ ಪಿ ಎಂ) ಎಂಬ ರಸಾಯನಿಕ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ 5 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ನೆನೆಸಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಸೊಂಕಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸುವ ಯಂತ್ರದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಒಣಗಿಸಬೇಕು. ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆಯ ತೂಕ ತಾಜಾ ಅಣಬೆಯಕ್ಕಿಂತ 1/8 ಅಥವಾ 1/12 ಅಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿರುವುದು. ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ. 8 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶ ಇರಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಶೇಖರಿಸಬಹುದು.