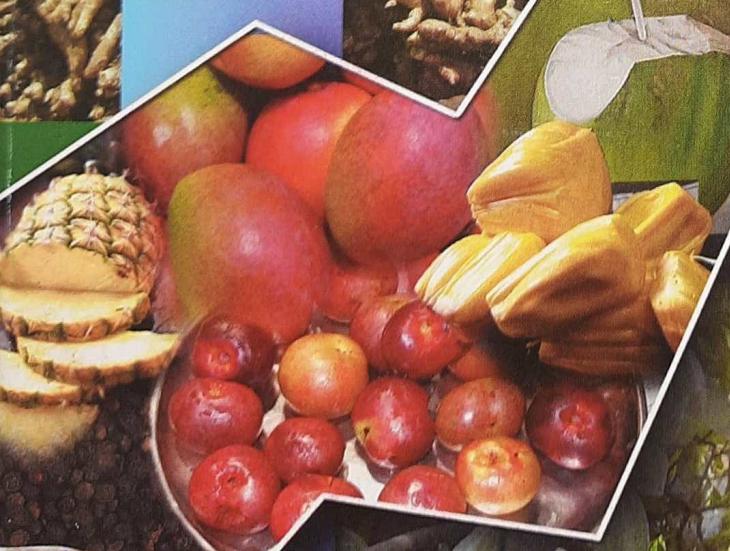
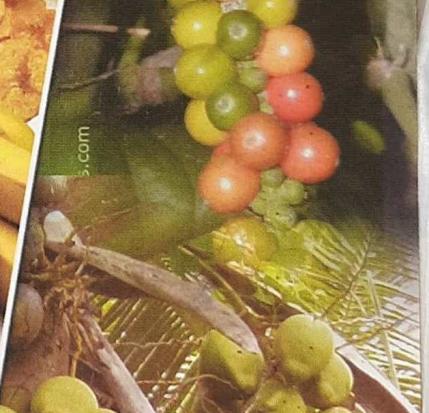




ಕರಾವಳಿಯ ತೋಡಗಾರಿಕಾ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳ ಮೌಲ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ



ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.), ಕಂಕನಾಡಿ, ಮಂಗಳೂರು
ದ.ಕ. ಜಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ರ ತೋಡಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ, ಮಂಗಳೂರು

ಕರ್ಧಾವಳಿಂದು ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಉತ್ಪಾದನೆಗಳ ಮೌಲ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ

ಡಾ. ಜಯಶ್ರೀ ಎಸ್.

ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.,) ಮಂಗಳೂರು

ಡಾ. ಹೆಚ್ ಹನುಮಂತಪ್ಪ

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸಂಯೋಜಕರು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.,) ಮಂಗಳೂರು

ಶ್ರೀ ಶ್ರೀನಿವಾಸ್ ಎನ್.

ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.,) ಮಂಗಳೂರು

ಡಾ. ಪರಶುರಾಮ ಚಂದ್ರವಂಶಿ

ವಿಷಯ ತಜ್ಞರು, ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.) ಮಂಗಳೂರು

ಡಾ. ಸಿ. ಜಿ. ನಾಗರಾಜ

ಉಪನಿರ್ದೇಶಕರು, ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ (ದ.ಕ.) ಮಂಗಳೂರು

ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವ ವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.), ಕಂಕನಾಡಿ, ಮಂಗಳೂರು

ದ.ಕ. ಚಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್ರಾ, ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ, ಮಂಗಳೂರು



2007

ದೇರಿಗಳಾಗಿ ಹಿನ್ನಿರ್ಣಯ ರಿಧಿತ್ವಾರ್ಥ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ದೇರಿಗಳಾಗಿ ಹಿನ್ನಿರ್ಣಯ
ರಿಧಿತ್ವಾರ್ಥ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ದೇರಿಗಳಾಗಿ ಹಿನ್ನಿರ್ಣಯ
ರಿಧಿತ್ವಾರ್ಥ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಪ್ರಕಟಣ :- ಕನಾರ್ಚಿಕ ಸ್ಕಾರ್ಟ, ತೋಟಗಾರಿಕೆಯ ಸಂಸ್ಥರಣೆ
ಯೋಜನೆಯಡಿಯ ಧನಸಹಾಯದಿಂದ ಪ್ರಕಟಿತ

ಪ್ರಕಾಶಕರು :- ಕೃಷ್ಣ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು
ಕೃಷ್ಣ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ (ದ.ಕ.) ಕಂಕನಾಡಿ, ಮಂಗಳೂರು - 575002.



ದೇರಿಗಳಾಗಿ ಹಿನ್ನಿರ್ಣಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ
ಕರ್ನಾಟಕ ಶಿಕ್ಷಣ ವಿಭಾಗದ ಪ್ರಾಧಿಕಾರಿಗಳಾಗಿ ಉತ್ಸಾಹದಿಂದ
ದೇರಿಗಳಾಗಿ ಹಿನ್ನಿರ್ಣಯ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದೆ.

ಮುನ್ನಡಿ

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕನಾಟಕವು ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಕನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ, ತೆಂಗು, ಗೇರು, ಹಲಸು, ಮಾಪ್ಪ, ಬಾಳೆ, ಅನಾನಸ್, ಪಪ್ಪಾಯ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ರೈತರು ಶೇ.25ರಿಂದ 30ರಷ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ದಿನೆಯಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಕೊಯೋತ್ತರ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಈಗಿನ ಪ್ರಮುಖ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ.

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಕೊಯೋತ್ತರ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಉದ್ಯೋಗವಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ, ಬೆಳೆದ ರೈತನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯುವಂತೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡುವುದು ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಕೊಯೋತ್ತರ ನಷ್ಟವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ನಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಬಲವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯು ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯೆ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾದ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದು ರೈತರಿಗೆ, ಸಣ್ಣ ಗ್ರಾಮೀಣ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ, ರೈತ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ, ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘದ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿಯಾಗಲೆಂದು ಅರ್ಥಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಡಿ. ಶ್ರೀನಾಥ
(ಡಾ. ಡಿ. ಈಶ್ವರಪ್ಪ)
ವಿಸ್ತುರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು
ಹಬ್ಬಾಳ. ಕೃ. ವಿ. ಎ.
ಬೆಂಗಳೂರು.

ಮುನ್ನಡಿ

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕನಾರ್ಟಕವು ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಕನಾರ್ಟಕ ರಾಜ್ಯದ ದ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ, ತೆಂಗು, ಗೇರು, ಹಲಸು, ಮಾಪು, ಬಾಳಿ, ಅನಾನನ್ದ, ಪವ್ವಾಯ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ರೈತರು ೨೧.೨೫ರಿಂದ ೩೦ರಷ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆರ್ಥಿಕ ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ದಿನೆಯಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಕೊಯೆಲ್ಲೀತ್ತರ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಈಗಿನ ಪ್ರಮುಖ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ.

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಕೊಯೆಲ್ಲೀತ್ತರ ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಉದ್ಯೋಗಾವಕಾಶಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ, ಬೆಳೆದ ರೈತನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯುವಂತೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡುವುದು ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿ ಅವಶ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಕೊಯೆಲ್ಲೀತ್ತರ ನಷ್ಟವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಉದ್ದಿಮೆಯನ್ನು ಬಲವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯು ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾದ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದ ರೈತರಿಗೆ, ಸಣ್ಣ ಗ್ರಾಮೀಣ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ, ರೈತ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ, ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘದ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಆಸಕ್ತರಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿಯಾಗಲೆಂದು ಆಶಿಸುತ್ತೇನೆ.

ಡಿ. ಶ್ರೀನಾಥ
(ಡಾ. ಜಿ. ಕಣ್ಣರಪ್ಪ)
ವಸ್ತುರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು
ಹೆಬ್ಬಾಳ. ಕೃ. ಎ. ಎ.
ಬೆಂಗಳೂರು.

ಲೋಟಿಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಅತ್ಯತ್ಮಮ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕನಾಟಕವು ಒಂದು.

ಹವಾಗುಣ, ಮಣ್ಣ, ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ, ಮಲೆನಾಡು ತೀರಪ್ರದೇಶ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಭಿನ್ನ ಭೌಗೋಳಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಕನಾಟಕ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಲೋಟಿಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ತನ್ನದೇ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ. ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ತರ-ತರಹದ ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಕೆಲ ಹಣ್ಣಗಳು ಶಿತುಮಾನಕ್ಕುನುಗುಣವಾಗಿ ಸೀಮಿತವಾಗಿದ್ದು, ವರ್ಷವಿಡೀ ದೊರೆಯದೇ ಇರುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿ, ವರ್ಷವಿಡೀ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ, ಬೆಳೆದ ರೈತನಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ದೊರೆಯುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಬೆಳೆದಂತಹ ಉತ್ತಾದನೆಯನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಲೋಟಿಗಾರಿಕಾ ಉತ್ತಾದನೆ ಹಾಳಾಗುವುದನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಲೋಟಿಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹಲವು ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿವರಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಹೊರತರಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿರುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಲೋಟಿಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು, ಸಂಸ್ಕರಣ ಘಟಕದ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೊಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತವು ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ, ಉದ್ದೀಪೆದಾರರಿಗೆ, ಸ್ನಾ-ಸಹಾಯ ಸಂಘದ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ, ರೈತರಿಗೆ ಸಹಾಯವಾದರೆ ನಮ್ಮ ಶ್ರಮ ಸಾರ್ಥಕ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಈ ಪ್ರಸ್ತುತಕ್ಕೆ ಮುನ್ನಡಿ ಬರೆದಿರುವ ಡಾ. ಜಿ. ಈಶ್ವರಪ್ಪ, ವಿಸ್ತುರಣಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕೃಷ್ಣ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಹೆಬ್ಬಳ್ಳಿ, ಬೆಂಗಳೂರು ಅವರಿಗೆ ಚಿರಭಂಜೆಯಾಗಿರುತ್ತೇವೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತದ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಕರಿಸಿದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ಅನಂತ ವಂದನೆಗಳು.

ಈ ಪ್ರಸ್ತುತವನ್ನು ಅಚ್ಚುಮನೆಯಿಂದ ಹೊರತರಲು ಸಹಾಯಧನವನ್ನು ನೀಡಿದ ಜಿ. ಪಂ. ಲೋಟಿಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆ (ದ.ಕ), ಮಂಗಳೂರು ಇವರಿಗೆ ನಾವು ಕೃತಜ್ಞರಾಗಿದ್ದೇವೆ.

ಡಾ. ಜಯಶ್ರೀ. ಎಸ್.

ಡಾ. ಹೆಚ್. ಹನುಮಂತಪ್ಪ

ಶ್ರೀ. ಶ್ರೀನಿವಾಸ. ಎನ್.

ಡಾ. ಪರಶುರಾಮ ಚಂದ್ರವಂಶಿ

ಡಾ. ಸಿ. ಜಿ. ನಾಗರಾಜ

ಲೇಖಕರ ನುಡಿ

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕನಾಟಕವು ಒಂದು. ಹವಾಗುಣ, ಮಣ್ಣ, ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ, ಮಲೆನಾಡು ತೀರಪ್ರದೇಶ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಭಿನ್ನ ಭೌಗೋಳಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಕನಾಟಕ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ತನ್ನದೇ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ. ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ತರ-ತರಹದ ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ತನ್ನದೇ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ.

ಕರಾವಳಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹಲವು ತಾಂತ್ರಿಕ ವಿವರಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಹೊರತರಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿರುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು, ಸಂಸ್ಕರಣ ಘಟಕದ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೊಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತವು ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ, ಉದ್ದಿಮೆದಾರರಿಗೆ, ಸ್ವ-ಸಹಾಯ ಸಂಘದ ಸದಸ್ಯರಿಗೆ, ರ್ಯಾತರಿಗೆ ಸಹಾಯವಾದರೆ ನಮ್ಮ ಶ್ರಮ ಸಾರ್ಥಕ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತೇವೆ.

ಈ ಪ್ರಸ್ತುತಕ್ಕೆ ಮುನ್ನಡಿ ಬರೆದಿರುವ ಡಾ. ಜಿ. ಈಶ್ವರಪ್ಪ, ವಿಸ್ತೃತಾ ನಿರ್ದೇಶಕರು, ಕೃಷ್ಣ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಹೆಬ್ಬಳಿ, ಬೆಂಗಳೂರು ಅವರಿಗೆ ಚಿರಭಂಜಿಯಾಗಿರುತ್ತೇವೆ. ಈ ಪ್ರಸ್ತುತದ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಕರಿಸಿದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ಅನಂತ ವಂದನೆಗಳು.

ಈ ಪ್ರಸ್ತುತವನ್ನು ಅಭ್ಯರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ಅನಂತ ವಂದನೆಗಳು ನೀಡಿದ ಜಿ. ಪಂ. ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಇಲಾಖೆ (ದ.ಕ), ಮಂಗಳೂರು ಇವರಿಗೆ ನಾವು ಕೃತಜ್ಞರಾಗಿದ್ದೇವೆ.

ಡಾ. ಜಯಶ್ರೀ. ಎಸ್.

ಡಾ. ಹೆಚ್. ಹನುಮಂತಪ್ಪ

ಶ್ರೀ. ಶ್ರೀನಿವಾಸ. ಎನ್.

ಡಾ. ಪರಶುರಾಮ ಚಂದ್ರವಂತಿ

ಡಾ. ಸಿ. ಜಿ. ನಾಗರಾಜ

ಪರಿವಿಡಿ

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ವಿಷಯ	ಪ್ರಾಟ ಸಂಖ್ಯೆ
1	ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೇಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ	1
2	ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು	4
3	ಪ್ರಾಕ್ತಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಭಲ್ ಗಳು	55
4	ವಾಣಿಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪನೆ	57

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಣನೆ

ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳು ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದ್ದು, ರೈತರ ಅರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಳವಾಗಿವೆ. ತೋಟಗಾರಿಕೆಯು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ತರುವಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಷ್ಟಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಅಂತರ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮೌಲ್ಯ ದೊರೆಯುತ್ತಿದೆ. ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಹಣ್ಣ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಅವು ಅಗತ್ಯವಾದ ಅನ್ವಾಂಗಗಳು, ಖನಿಜಾಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟಾದಿಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುವುದಲ್ಲದೇ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಪಾಡಲು ಅಗತ್ಯವೇನಿಸಿವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು “ರಕ್ಷಕ ಆಹಾರ” ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕನಾರ್ಟಿಕ ರಾಜ್ಯವು ಮುಖ್ಯ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ರಾಜ್ಯವಾಗಿದ್ದು ಇಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಮಣ್ಣ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಹವಾಮಾನದ ಅನುಕೂಲತೆಯಿಂದ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹೊಂದಿದ ಎಲ್ಲ ತರಹದ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆದ ಕಾರಣ ರಾಜ್ಯದಿಂದ ಹೊರ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗೆ ಹಣ್ಣ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ರಷ್ಟು ಮಾಡಲು ರೈತರು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅವುಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸ್ವಂದಿಸುವಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಲು ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತು ಕೊಡುವುದು ಬಹಳ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ, ಕರಾವಳಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಗಿದ್ದ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಂತಹ ಬೆಳೆಗಳಿಂದರೆ ತೆಂಗು, ಅಡಿಕೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಹೊಕ್ಕೋ, ಬಾಳಿ, ಮಾಪು, ಅನಾನಸ್, ಕರಿಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಗೊಣಸು, ಬೂದಗುಂಬಳ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಬದನೆ, ಬೆಂಡೆ ಮುಂತಾದವುಗಳು. ಈ ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಹವಾಮಾನ ಇರುವುದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿತ್ತಿದ್ದು, ಅವುಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಣನೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಇನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಒಂದಲ್ಲಿ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಆಬಂತಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಅಭಾವದ ಹಾಗೂ ತುರುಸ್ಥಿತಿಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಕ್ಷಣದ ಬಳಕೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಹತ್ವ ಎಲ್ಲಿಗೂ ತಿಳಿದುದೇ. ಇದರಿಂದಾಗಿಯೇ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣ ತರಕಾರಿಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಗಳಿಸಿದ್ದು, ಇಂದು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಅವುಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಹಾಗೂ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಉದ್ಯಮವಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳು ಅದರಲ್ಲಿ

ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು ಹೇಚ್ಚು ನೀರಿನ ಅಂಶ ಹೊಂದಿರುವಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾಗಿದ್ದ ಇವುಗಳ ಕೊಲ್ಲಿನ ಪ್ರೋಫೆ ಹಾಗೂ ಸಂತರ ಸರಿಯಾಗಿ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡದೆ ಇದ್ದರೆ ಅವುಗಳ ಶೇಖರಣಾವಧಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದಲ್ಲದೆ ಬೇಗನೆ ಕೆಡುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಅವುಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಬಹಳ ಪ್ರಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಅನುಕೂಲತೆಗಳು:

- ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಉದಾ: ಜಾರ್ಮ್, ಜೆಲ್, ನೆಕ್ಟರ್, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಚಟ್ಟಿ, ಕೆಚಪ್, ಬಿಫ್ರೆಸ್, ವೈನ್ ಮುಂತಾದವುಗಳು.
 - ಸುಗ್ಗಿ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಂದ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಡಿಸಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ತಾಜಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬೆಲೆ ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದು.
 - ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ವರ್ವೆವಿಡಿಎ ದೊರಕುವಂತೆ ಮಾಡಬಹುದು.
 - ಉದ್ಯೋಗವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಿದಂತಾಗುತ್ತದೆ.
 - ತಯಾರಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ರಘ್ತ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯ ಗಳಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

గಳಿಸಬಯ್ದಾಗು. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದು, 2004-05 ರಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 1299 ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿ ಬೆಲೆ ಬಾಳುವ ತ್ಯಜ್ಯ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ರಘ್ತ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಮಾಲಿನ ಪಲ್ವೆ (765.75 ಕೋ), ಉತ್ಪನ್ನಕಾಯಿ (300.86 ಕೋ) ಹಾಗೂ ಚಟ್ಟಿಗೆ ವಿದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳದ್ದೇ ಸಿಂಹ ಪಾಲಿದೆ ಮತ್ತು 2005-06 ನೇ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಗೇರು ಸುಮಾರು 2500 ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳದ್ದೇ ಸಿಂಹ ಪಾಲಿದೆ ಮತ್ತು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೇಳೆಗಳಿಗೆ ಕೋಟಿ ರೂಪಾಯಿ ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯ ಗಳಿಸಿ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೇಳೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದು ಇದರ ಉಪಯೋಗವನ್ನು ರೈತರು ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಸಫ್ಟಡ್ವಾಗಲು ನೇರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ಮುಖ್ಯ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳು: ವಾರೆಜ್ಯು ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ವಿವಿಧ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಪರಾಮರ್ಶಿಸುವ ಮೊದಲು ಕೆಲವು ಮುಖ್ಯ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದುದೆಂದರೆ ಒಂದು ಸಂಸ್ಕರಣ ಘಟಕವನ್ನು ನಡೆಸಬೇಕಾದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಕಬ್ಜಿ ವಸ್ತುಗಳ ಲಭ್ಯತೆಯ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಣ ಘಟಕವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಯೋಜನೆ ರೂಪಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಕರಾವಳಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೆಳೆಗಳು ಮತ್ತು ಅವಗಳ ಲಭ್ಯತೆಯ ಕಾಲ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.

ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಬೆಳೆಗಳು

- ತೆಂಗು
- ಅಡಿಕೆ
- ಕೊಕೊ
- ಮೆಣಸು
- ಗೊಡಂಬಿ
- ಶುಂಥಿ
- ಮಾವು
- ಬಾಳೆ
- ಅನಾನಸ್
- ಪಪ್ಪಾಯ
- ಕೊಕೆಂ
- ಹಲಸು
- ಬೂದುಗುಂಬಳ
- ಬೆಂಡಕಾಯಿ

ಲಭ್ಯತೆಯ ಕಾಲ

- ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ
- ಸಪ್ಟೆಂಬರ್ - ನವಂಬರ್
- ಸಪ್ಟೆಂಬರ್ - ಜನವರಿ, ಎಪ್ರೀಲ್ - ಜೂನ್
- ಜನವರಿ - ಮಾರ್ಚ್
- ಫೆಬ್ರುವರಿ - ಮೇ
- ನವೆಂಬರ್ - ಡಿಸೆಂಬರ್
- ಮಾರ್ಚ್ - ಜೂನ್
- ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ
- ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ
- ಮೇ - ಜೂನ್
- ಜೂನ್ - ಜುಲೈ
- ಮಾರ್ಚ್ - ಎಪ್ರೀಲ್
- ಜುಲೈ, ಅಕ್ಟೋಬರ್ - ನವಂಬರ್

ಮೌಲ್ಯವರ್ದಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಗ್ರಾಮೀಣ ಕುಟುಂಬಗಳ ಬಡತನ ನಿವಾರಣೆ ಹಾಗೂ ಆರ್ಥಿಕ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆ ಒಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ಅವಕಾಶ, ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹವಾಮಾನದ ವೈಪರೀತ್ಯಗಳ ಕಾರಣದಿಂದ ಕೃಷಿ/ತೋಟಗಾರಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಉದ್ಯೋಗಗಳನ್ನು ಹುಡುಕುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿದೆ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಳೆಗಳ ಕೊಯಸ್ಸು ನಂತರದ ಮೌಲ್ಯವರ್ದಿತನೆಯು ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತ ಗ್ರಾಮೀಣ ಗೃಹ ಉದ್ಯಮವಾಗಬಹುದು. ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಳೆಯುವಂತಹ ಬೇಳೆಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ವಿವಿಧ ತರಹದ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯಾಧಾರಿತ ಕೃಂಗಾರಿಕೆಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬೇಳೆಯುವ ಪ್ರಮುಖ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಬೇಳೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾದ ಮೌಲ್ಯವರ್ದಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಕೆಳಗೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ತೆಂಗು

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಸ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರೆಡ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯಗಳು: ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ (9ರಿಂದ 10ತಿಂಗಳದ್ದು) ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನಗಳು:

1. ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಬೇರೆರ್ವಡಿಸಿ.
2. ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
3. ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳಿನ ಮೇಲಿರುವ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.
4. 0.05% ಪ್ರೋಟ್ಯಾಷಿಯಂ ಮೆಟಾಬ್ಯೂಸಲ್ಟ್ರೋನ್‌ನ್ನು ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 15 ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ.
5. ನಂತರ ಬಸೆಯಿರಿ.
6. ತೆಂಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಚಿಪ್ಸ್ ತುರಿಯುವ ಸಲಕರಣೆಯಿಂದ ತುರಿಯಿರಿ.
7. ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದಿ.
 - ಸಕ್ಕರೆಯುಕ್ತ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಾಗಿ 25% ಸಕ್ಕರೆಯುಕ್ತ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಒಂದೂವರೆ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿದಿ.
 - ಉಪ್ಪಿನಾಂಶಯುಕ್ತ ಚಿಪ್ಸ್‌ಗಾಗಿ, ಶೇಕಡಾ ಎರಡು ಉಪ್ಪಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದಿ.
8. ನಂತರ ಬಸೆಯಿರಿ.
9. ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಣಿಸಿರಿ.
 - 70-75°C ನಲ್ಲಿ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಗಂಟೆ ಒಣಿಸಿ.
 - ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ಆಗಿಂದಾಗ್ಗೆ ತಿರುವುತ್ತಿರಿ. ನಂತರ ಒವನ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆದು ಆರಲು ಬಿಡಿ.
10. ಪಾಲಿಧೀನ್ ಅಥವಾ ಪಾಯಿಲ್ ಬ್ಯಾಗ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ತಕ್ಷಣ ತುಂಬಿಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಕೊಕ್ಕಣ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲಳ: ನುಡಿಮೂರ್ಚು ಮೇಂಜ್ ಕ್ವಾರ್ಟ್ ಬ್ಯಾಲ್ಸ್ ಕೊಕ್ಕಣ - ತೆಂಗಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಣಿ)

ಪ್ರೋಫಾಲ್ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಮೈಡಾ	-	200 ಗ್ರಾ.
ವನಸ್ಪತಿ (ಕಾಲ್ಡ್ ಅಫ್ವಾ ಕ್ವಾರ್ಟ್)	-	130 ಗ್ರಾ.
ಸಕ್ಕರೆ (ಪ್ರಾಡರ್)	-	170 ಗ್ರಾ.
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	150 ಗ್ರಾ.
ಅಡುಗೆ ಸೀರೇಜಾ	-	2 ಟ್ರೋ ಚೆಮ್ಚೆ
ಯಾಲಾಕ್ ಪ್ರೈಡಿ	-	$\frac{3}{4}$ ಟ್ರೋ ಚೆಮ್ಚೆ
ಲಾಷ್ಟ್ರ್	-	ರೂಪಿಗೆ

ಮೂಲ್ಯಾತ್ಮಕ ವಿಧಾನ:

- ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿ ನಂತರ ರುಜ್ಬಿರಿ.
- ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮರ್ಪಿತಳನ್ನು ಕರಗಿದ ಕಾಲ್ಡ್ ಅಫ್ವಾ ಕ್ವಾರ್ಟ್ ದಲ್ಲಿ ಬೆಂಡಿಸಿ.
- ನೀರಿನಿಂದ ಜೆಜ್ವಾತಿಯ ಹಂಡಕ್ಕೆ ಬುರುವ ಕಾಗ ಜೀನ್‌ಬಾಗಿ ನಾದಿರಿ.
- ನಂತರ ಒಂದು ಸೆಂ.ಮೀ ದೊಷ್ಟು ಬರುವಂತೆ ಲಟ್ಟಿನ ಪುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಟ್ರೋಯಲ್ ಕಾಕಿ, ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ 150°C ನಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಕಂಡು ಬಣಿ ಬರುವವರಿಗೆ ನೇಯಿಲುಸಬೆಕೆ.
- ನಂತರ ತೆಂಗಿನ ಮಾಡಿ, ಖ್ರೂಕ್ ಮಾಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಕಾಲೀನ ಕೇಕ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲಳ: ಹೆಲ್ವಿಟ್ ಮೇಂಡ್ ಪ್ರೈಡ್ ಕ್ವಾರ್ಟ್ ಕೊಕ್ಕಣೆಂಬ್ರಿಡ್ - ತೆಂಗಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಣಿ)

ಪ್ರೋಫಾಲ್ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ತೆಂಗಿನ ಕಾಲ್ಡ್	-	$\frac{1}{2}$ ಕರ್ಣ
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	$\frac{1}{2}$ ಕರ್ಣ
ಮೈಡಾ	-	$\frac{1}{2}$ ಕರ್ಣ
ಬೆಂಡ್	-	$\frac{1}{2}$ ಕರ್ಣ
ಸಕ್ಕರೆ	-	$\frac{3}{4}$ ಕರ್ಣ
ಮೊಟ್ಟೆ	-	1 ಟ್ರೋ ಚೆಮ್ಚೆ
ಸಿಂಚೆ ರಸ	-	$\frac{1}{2}$ ಟ್ರೋ ಚೆಮ್ಚೆ
ವೆನಿಲ್ ವಸೆನ್ಸ್	-	$\frac{3}{4}$ ಟ್ರೋ ಚೆಮ್ಚೆ
ಅಡುಗೆ ಸೀರೇಜಾ	-	ಸ್ಪ್ಲಾ

ತೆಂಗಿನ ಕೂಕೀಸ್

(ಶಾಂತಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರುದ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೊಕೊನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ಮೃದಾ	-	200 ಗ್ರಾ.
ವನಸ್ಪತಿ (ಡಾಲ್‌ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪ)	-	130 ಗ್ರಾ.
ಸಕ್ಕರೆ (ಪೌಡರ್)	-	170 ಗ್ರಾ.
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	150 ಗ್ರಾ.
ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ	-	2 ಟೀ ಚಮಚ
ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪ್ರಡಿ	-	3/4 ಟೀ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು	-	ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಗಂಟೆ ಒಣಗಿಸಿ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿರಿ.
2. ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕರಗಿದ ಡಾಲ್‌ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೇರೆಸಿರಿ.
3. ನೀರಿನಿಂದ ಜವಾತಿಯ ಹದಕ್ಕೆ ಬರುವ ಹಾಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿರಿ.
4. ನಂತರ ಒಂದು ಸೆಂ.ಮೀ ದಪ್ಪ ಬರುವಂತೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ.
5. ಕತ್ತಲಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಟ್ರೈಯಲ್‌ ಹಾಕಿ, ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ 150°C ನಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಕಂಡು ಬಣ್ಣಿ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
6. ನಂತರ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಪ್ರ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿರಿ.

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಕೇಕ್

(ಶಾಂತಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರುದ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೊಕೊನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	-	1/2 ಕಪ್
ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	1/2 ಕಪ್
ಮೃದಾ	-	1/2 ಕಪ್
ಬೆಣ್ಣೆ	-	1/2 ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ	-	3/4 ಕಪ್
ಮೊಟ್ಟೆ	-	ಎರಡು
ಸಿಂಬೆ ರಸ	-	1 ಟೀ ಚಮಚ
ವೆಸಿಲ್ಲ ಎಸೆನ್ಸ್	-	1/2 ಟೀ ಚಮಚ
ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ	-	3/4 ಟೀ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು	-	ಸ್ಟ್ರು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಮೈದಾ, ಅಡುಗೆ ಸೋಡಾ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು.
2. ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಭಾಗವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.
3. ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಲಬುತ್ತಿರಿ.
4. ನಿಂಬೆ ರಸ ಸೇರಿಸಿ.
5. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗಕ್ಕೆ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎನೆನ್ಸ್ ಬೆರೆಸಿ.
6. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗವನ್ನು ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ 150°C ನಲ್ಲಿ 20-25 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯುಕ್ತ ಬನ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರೆಡ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ – ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	-	350 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	-	50 ಮಿಲೀ
ಯಾಲಕ್ಕೆ	-	4
ಶುಂಠಿ ಪ್ರೆಡಿ	-	$\frac{1}{2}$ ಟೀ ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ	-	25 ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ದಪ್ಪನೆಯ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬೇಕು.
2. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಒಣಗುವವರೆಗೆ ಆಗಾಗ ಕ್ಯೂಯಾಡಿಸುತ್ತಿರಿ.
3. ಉರಿಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ನಂತರ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ.

ಬನ್ ತಯಾರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು

ಮೈದಾ	-	$\frac{1}{2}$ ಕೆ.ಗ್ರಾಂ
ಕೆನ್ನ್ಯಾ	-	1 ಟೀ ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ	-	50 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು	-	ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಾಗುವವನ್ನು
ಡಾಲ್/ತುಪ್ಪ	-	15 ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಕೆನ್ನ್ಯಾ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು 120 ಮಿ.ಲೀ ಉಗುರುಬೆಂಕ್ಸ್‌ಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಹುದುಗಿಸಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬಿಡಿ.
2. ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಸೇರಿಸಿ, ಕೆನ್ನ್ಯಾ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಬೇಕು.

3. ನಂತರ ಡಾಲ್‌ನ್ ಅಥವಾ ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಬೇಕು.
4. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಒಂದೂಪರೆ ಗಂಟೆ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
5. ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಬಟ್ಟರ್ ಹೇವರ್‌ನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ.
6. ಪುನಃ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ, 40 ನಿಮಿಷ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
7. ಏದು ಸಮವಾದ ಚೆಂಡುಗಳ ತರಹ ಭಾಗ ಮಾಡಿರಿ.
8. ನಂತರ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ ಬನ್ನು ತರಹ ಮಾಡಿರಿ.
9. ಒಂದು ಗಂಟೆ ಹಾಗೆಯೇ ಇಡಿರಿ.
10. ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೈನಲ್ ಇಟ್ಟು, ಮೇಲೆ ಮೋಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿ, ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ (400°F) 10-15 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.
11. ಶ್ರೀಕೋನಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ ಬಡಿಸಿ.

ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯ ಪರೋಟಾ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರ್ಯಾಡ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	500 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲುದ ಪೌಡರ್	-	500 ಗ್ರಾಂ
ಯಾಲಕ್ಕಿ	-	4
ಲವಂಗ	-	2
ದಾಲ್‌ನ್ನಿ	-	2 ಇಂಚು
ಒಣ ಶುಂಠಿ	-	1 ಇಂಚು
ತುಪ್ಪ	-	ರುಚಿಗೆ
ಮೃದಾ	-	250 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	-	$\frac{1}{2}$ ಕಪ್
ಉಳ್ಳಿ	-	ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲುವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿ.
2. ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್‌ನ್ನು 15 ನಿಮಿಷಗಳವರೆಗೆ ಸಾಧಾರಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ.
3. ಪೇಸ್ಟ್‌ನ್ನು ತಳ ಹತ್ತದ ಹಾಗೇ ಕಲಿಸುತ್ತಿರಿ.
4. ತಣ್ಣಾಗಾಗುವವರೆಗೆ ಬಿಡಿ.
5. ಯಾಲಕ್ಕಿ, ಲವಂಗ, ದಾಲ್‌ನ್ನಿ, ಒಣಶುಂಠಿಯನ್ನು ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಹುರಿದು ಪೌಡರ್ ಮಾಡಿ.
6. ಈ ಪೌಡರನ್ನು ಪೇಸ್ಟ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಈಗ ಪರೋಟಾ ಮಿಶ್ರಣ ತಯಾರಾದ ಹಾಗೆ.
7. ಮೃದಾ ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಅಥವಾ ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ, ಕಲಿಸಿ 20 ನಿಮಿಷ ಬಿಡಿ.
8. ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ.

- ಇದಕ್ಕೆ ಪರೋಟೊ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ ಪರೋಟೊ ತರಹ ಲಟ್ಟಿಸಿ.
- ತಪಾ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಪರೋಟೊ ಕಂಡು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.
- ನಂತರ ತಿನ್ನಲು ತುಪ್ಪದ ಜೊತೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ತೆಂಗಿನ ಬಫೀ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಡ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	1 ಕಪ್
ಕಡ್ಡಿ ಹಿಟ್ಟು (ಬೇಸನ್)	-	1/2 ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ	-	1 1/2 ಕಪ್
ತುಪ್ಪ	-	1/2 ಕಪ್
ಗೋಡಂಬಿ (ಹರಿದ)	-	10
ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪ್ರಡಿ	-	ಸ್ಪಲ್ಪ
ಉಪ್ಪು	-	ರುಚಿಗೆ
ನೀರು	-	1/2 ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಒಂದು ದಾರದ ಎಳೆ ಬರುವವರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ.
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಕಲಿಸಿ.
- ಕಡ್ಡಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು (ಬೇಸನ್) ಬೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಬೇಕು.
- ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಕದಡಿ, ಕಾಲು ಕಪ್ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ.
- ಬೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಸ್ಪಲ್ಪ ದಪ್ಪಾದ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ, ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪ್ರಡಿ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಬೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿ.
- ಮಿಶ್ರಣ ತಳಬಿಟ್ಟು ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಟ್ರೈಯಲ್ಲಿ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ಹಾಕಿ,
- ತಳಾಗಾದ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಸ್ಪೃಧ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಡ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	-	500 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	-	70 ಗ್ರಾಂ
ಗುಂಕೋನ್	-	35 ಗ್ರಾಂ
ಸಿಟ್ರೀಕ್ ಆಮ್	-	0.125 ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಸಮ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಗೆ ಉಗುರು ಬೆಂಕ್ಟಿಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
- ಇದನ್ನು ರುಬ್ಬಿ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಸೋಸಿ.
- ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
- ನಂತರ ಗ್ಲೂಕೋಸ್ ಸೇರಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ.
- ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕುದಿಸಿ, ಆಗಾಗ ಕಲಶತ್ವಿರಿ.
- ಮಿಶ್ರಣ ದಪ್ಪವಾದಾಗ, ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅಮ್ಲ ಸೇರಿಸಿ.
- ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕುದಿಸಿ.
- ಬಿಸಿ ಇದ್ದಾಗಲೇ ಪ್ರೈಕ್ ಮಾಡಿ.
- ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಲಡ್ಡು

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರೈಡ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೊಕೊನಟ್ – ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಳ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	1 ಕಪ್
ರವಾ	-	1 ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ	-	1½ ಕಪ್
ಯಾಲಕ್ಕಿ	-	3
ಉಪ್ಪು	-	ರುಚಿಗೆ
ಗೋಡಂಬಿ	-	15 ಗ್ರಾಂ
ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ	-	10 ಗ್ರಾಂ
ಕುದಿಸಿದ ಹಾಲು	-	¼ ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ರವೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
- ನಂತರ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ವ್ಯಾಪಿ ಮಾಡಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಯಾಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪೌದರ್ ಮಾಡಿ.
- ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ರವೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿರಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ನಂತರ ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಲಶಿಸಿ.
- ಕುದಿಸಿದ ಹಾಲನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಿಶ್ರಣದ ಮೇಲೆ ಸಿಂಪಡಿಸಿ, ಗೋಲಾಕ್ತಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕಾಯಿಸಬೇಕು.
- ಉರಿಯಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ ಲಡ್ಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಟೂಫಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಡ್ಸ್ ಫ್ಲಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ) ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	-	500 ಗ್ರಾಂ
ಶೇಂಗಾ	-	100 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	-	400 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ	-	100 ಮಿ.ಲೀ.
ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪೌಡರ್	-	½ ಟೀ ಚಮಚೆ/ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಶೇಂಗಾ, ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತವೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ದಪ್ಪಗಾಗುವವರೆಗೆ ಕಲಕುತ್ತಿರಬೇಕು.
2. ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ, ಸಮತಟ್ಟಾದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಬೇಕು.
3. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಚೊಕಾಕಾರವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿ, ಕತ್ತರಿಸಿ ಬಟರ್ ಪೇಪರಿನಲ್ಲಿ ಪೂಕ್ ಮಾಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಪ್ರತ್ಯುಂಗ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಡ್ಸ್ ಫ್ಲಾಮ್ ಕೋಕೋನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ) ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	1 ಕಪ್
ಕಾನ್‌ ಪ್ಲೈರ್	-	2 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚೆ
ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್	-	½ ಟೀ ಚಮಚೆ
ಸಕ್ಕರೆ	-	3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚೆ
ಆಕಳ ಹಾಲು	-	1 ಕಪ್
ಮೊಟ್ಟೆ	-	2
ಜಾಜಿಕಾಯಿ ತುರಿ	-	½ ಟೀ ಚಮಚೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿದಬೇಕು.
2. ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ಕಾನ್‌ ಪ್ಲೈರ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಇಡಿ.
3. ಉರಿಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಲಿಸಿ, ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಭಾಗ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
4. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿಸಿ, ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜಾಜಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
5. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗವನ್ನು ಅದರೊಳಗೆ ತುಂಬಿ.
6. ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ.

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಟಾಫಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಡ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋರ್ಪಸ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ) ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	-	500 ಗ್ರಾಂ
ಶೇಂಗಾ	-	100 ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	-	400 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ	-	100 ಮಿ.ಲಿ.
ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪೌಡರ್	-	½ ಟೀ ಚಮಚೆ/ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು, ಶೇಂಗಾ, ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತವೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಡಿಮೆ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ ದಪ್ಪಗಾಗುವವರೆಗೆ ಕಲಕುತ್ತಿರಬೇಕು.
2. ಯಾಲಕ್ಕಿ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ, ಸಮತಬ್ಧದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಬೇಕು.
3. ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಚೊಕಾಕಾರವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿ, ಕತ್ತರಿಸಿ ಬಟರ್ ಪೇಪರಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಕ್ ಮಾಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಪ್ರದ್ರಿಂಗ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಡ್ಸ್ ಫ್ರಾಮ್ ಕೋರ್ಪಸ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ	-	1 ಕಪ್
ಕಾರ್ಬಾ ಪ್ಲೈರ್	-	2 ಟೀಬಲ್ ಚಮಚೆ
ವೆನಿಲಾಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್	-	½ ಟೀ ಚಮಚೆ
ಸಕ್ಕರೆ	-	3 ಟೀಬಲ್ ಚಮಚೆ
ಆಕಳ ಹಾಲು	-	1 ಕಪ್
ಮೊಟ್ಟೆ	-	2
ಜಾರಿಕಾಯಿ ತುರಿ	-	½ ಟೀ ಚಮಚೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೆನಸಿಡಬೇಕು.
2. ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿದ ಕಾರ್ಬಾಪ್ಲೈರ್‌ನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಇಡಿ.
3. ಉರಿಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಲಿಸಿ, ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಭಾಗ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
4. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿಸಿ, ವೆನಿಲಾಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜಾರಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
5. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗವನ್ನು ಅದರೊಳಗಡೆ ತುಂಬಿ.
6. ಒವನ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ.

ಪ್ರತಿಂಗ್ ರಾಣಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರತ್ಯಾಘಾತ್ ಫ್ರಾಹ್ ಕೊಕೊನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)
ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮರ್ಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	-	1 ಕಪ್
ಮೊಟ್ಟೆ	-	2
ಸಕ್ಕರೆ	-	2 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ
ವೆನಿಲಾಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್	-	½ ಟೀ ಚಮಚ
ಬ್ರೆಡ್‌ನ ತುಳುಕು	-	3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷ ಮತ್ತು ಚೆರ್ರಿ	-	ಪ್ರತಿಯೊಂದು 10 ಗ್ರಾಂ
ಜಿಲಾಟಿನ್	-	1 ಟೀ ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಬ್ರೆಡ್‌ನ ತುಳುಕುಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನೆನಸಿಡಬೇಕು.
2. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ದಪ್ಪಗೆ ಸಾನ್ ಆಗುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ.
3. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಭಾಗವನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಜೊತೆಗೆ ಕಲಸಿ, ವೆನಿಲಾಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ.
4. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒವನ್‌ಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ.
5. ಮೇಲೆ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಇಡಿ.
6. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿ ಭಾಗವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸುತ್ತಾ ಸಕ್ಕರೆ, ವೆನಿಲಾಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜಿಲಾಟಿನ್ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ, ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿನ ಜೆಲ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರತ್ಯಾಘಾತ್ ಫ್ರಾಹ್ ಕೊಕೊನಟ್ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮರ್ಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು	-	1 ಕಪ್
ಕುದಿಸಿದ ಆಕಳ ಹಾಲು	-	3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ	-	3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ
ಜಿಲಾಟಿನ್	-	1 ಟೀ ಚಮಚ
ನೀರು	-	3 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ಜಿಲಾಟಿನ್ ನೆನೆಸಿ, ಕುದಿಸಬೇಕು.
2. ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ, ನಂತರ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ.
3. ಕರಗಿದ ಜಿಲಾಟಿನ್‌ನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಮೂರು ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ ಆಕಳ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಅಭ್ಯಂತರದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದವರೆಗೂ ಬಿಡಿ.

ತೆಂಗಿನ ಬೆಲ್ಲೆಹು

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮಣ ಮೇಡ್ ವೃತ್ತಿ ಘ್ರಾಮ ಕೊಕೆಲೆಸಟ್ - ತೆಂಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಪೀಠಾಗುವ ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:

ಎಳೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ತುರಿ	-	1 ಕವ್ವೆ
ತೆಂಗಿನ ಕಾಲು	-	1 $\frac{1}{2}$ ಕವ್ವೆ
ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಕಾಲು	-	200 ಮೀ.ಲೀ.
ಆಕೆ ಕಾಲು	-	2 $\frac{1}{2}$ ಕವ್ವೆ
ಸಕ್ಕರೆ	-	4 ಟೆಂಬಲ್ ಪ್ರಮಾಣ
ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂ	-	10 ಗ್ರಾ. 0
ನೀರು	-	1 ಕವ್ವೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸ್ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕರ್ತೃಪಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳಿದ್ದು ಬಸಿಯಾರಿ.
- ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸ್ ಒಂದು ಕಂಡೆನ್ಸ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸುತ್ತ ಕರಗಿನದೇಳು, ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ಎಳೆನೀರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ.
- ಸಾಂದ್ರಿಕರಿಸಿದ ಕಾಲು, ಆಕೆ ಕಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಜೈನಾಗಿ ಕಲಾಕ್ರಿಯೆಸು.
- ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮರದೆಗಳಿನ, ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸನ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ವ್ಯಾಪ್ತಿಯನ್ನು ಕಲಾಕ್ರಿಯೆ ವರದು ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸ್ ತಂಡು ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸ್ ತಂಡು ಮಾಡಿ, ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸ್ ತಂಡು ಮಾಡಿ, ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಜೈನಾ ಗ್ರಾಂನ್ಸ್ ತಂಡು ಮಾಡಿ, ನಿಮಿಷ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ನಂತರ ಸಮುತ್ತಳೆಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.

ಎಳೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಉಪಯುಕ್ತ:

(ಅಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮಣ ಮೇಡ್ ವೃತ್ತಿ ಘ್ರಾಮ ಕೊಕೆಲೆಸಟ್ - ತೆಂಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಪೀಠಾಗುವ ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:

ಎಳೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ	-	0.5 ಕ.ಗ್ರಾ. 0
ತುವ್ಯ	-	50 ಗ್ರಾ. 0
ಜ್ಲ್ಯಾ	-	700 ಗ್ರಾ. 0
ತೆಂಗಿನ ಕಾಲು (1 st & 2 nd)	-	3 ಕವ್ವೆ
ಗ್ರೆಡ್ ೦೨	-	50 ಗ್ರಾ. 0

ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ (ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕುರಿದದ್ದು)	-	50 ಗ್ರಾ. 0
ಎಂಬಲ್	-	1 ಟ್ರಿ ಪ್ರಮಾಣ
ಅಕ್ಟ್ ಹಿಟ್ಟ್	-	10
ಅಕ್ಟ್ ಹಿಟ್ಟ್	-	2 ಟ್ರಿ ಪ್ರಮಾಣ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ದವ್ವೆ ತಳ್ಳಿಯ ವಾತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಕಾಲು, 25ಗ್ರಾ. 0 ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕುರಿದದ್ದು.
- ಇದಕ್ಕೆ ಎಳೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನಾಗಿ ಕಾಕಿ, 15 ನಿಮಿಷ ಸಾಧಾರಣ ಲಾರಿಯಲ್ಲಿ ಕಲಾಕ್ರಿಯಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕಿಂಗನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ 10 ನಿಮಿಷ ಮತ್ತು ಕಲಾಕ್ರಿಯಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಎಳೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಪಾಕ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗಳಾಗಿ ಮೇಲೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಲನ್ನಾಗಿ (2nd) ಕಾಕಿ.
- ಅಕ್ಟ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನಾಗಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಚೆರೆಸಿ, ವ್ಯಾಪ್ತಿಗಳ್ಕೆ ಇರಿಕಿಯ ಮೂಲಕ ಕಾಕಿ, ಜೈನಾಗಿ ಕಲಾಕ್ರಿ.

ಕಲಾಕ್ರಿಯನ್ನಾಗಿ ಮುಂದುವರೆಸಿ, ಕುದಿಯಾಗಿ ಯಾವಾಗ ತೆಂಗಿನ ಕಾಲನ್ನಾಗಿ (1st) ಕಾಕಿ ನಂತರ ಲಾರಿಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಲ್ಲಿ, ಮರಿದ ಸೀಡೆತೆಂಬಿ, ಒಳಾಡ್ಯಾಗಿ ಯಾಲಕ್ಕಿ ವ್ಯಾಪ್ತ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ.

ಸಣ್ಣ-ಡಿ-ಕೆರೆಕೆ

(ಅಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಹೋಮಣ ಮೇಡ್ ವೃತ್ತಿ ಘ್ರಾಮ ಕೊಕೆಲೆಸಟ್ - ತೆಂಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಕಾಲು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಡ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಸಂಕಾಯದಿಂದ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ತಿಂಡಿಯನ್ನು ದಾಖೇಸಿಳಬ್ಬಿತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಟ್ಟಾ-ಡಿ-ಕೆರೆಕೆ ಮನ್ನಾಗಿ ಕಾಣಿಸಿ ನಂತರ ಕಾರ್ಕಾಟಿನ್ ಮತ್ತು ಡಿಲ್ಪಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಪೀಠಾಗುವ ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:

ತೆಂಗಿನ ನೀರು

ಸಕ್ಕರೆ	-	12 ಕವ್ವೆ
ಅಮೋನಿಯಂ ಸಲ್ಟ್	-	2 ಟ್ರಿ ಪ್ರಮಾಣ
ತ್ವಾರ್ಣಿಯಂ ಆಸೆಟ್ರಿಕ್ ಆಸೆಟ್ರಿಕ್	-	2 ಟ್ರಿ ಪ್ರಮಾಣ
ಸಣ್ಣ-ಸ್ವಾರ್ಪ್ರೆರ್ (ಡ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಕಲ್ಲರ್)	-	$\frac{1}{2}$ ಕವ್ವೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ತೆಂಗಿನ ನೀರಿನನ್ನಾಗಿ ತೆಳುವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ, ಆಸೆಟ್ರಿಕ್ ಆಸೆಟ್ರಿಕ್, ಅಮೋನಿಯಂ ಸಲ್ಟ್ ನಟ್ಟಿನ ಸೇರಿಸಿ.
- 10 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ, ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ.

4. ನಟ್ಟಾ-ಸ್ಕ್ರಾಫ್‌ರ್ ಸೇರಿಸಿ, 5 ಬಂಡು ಅಳವಿದುವ ಪ್ಲಾಟ್‌ಕ್ರೆ ಅಧಿಕಾ ಗಳಿನ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರಗಳಿಗಾಗಿ.
5. ದಿನಪ್ರತಿ ಅಧಿಕಾ ತೆಲ್ಲಾವಾದ ಬ್ರಹ್ಮಣಿಯಂದ ಸೀಸೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಎರಡರಿಂದ ಮುಂದು ವಾರ ಅದನ್ನು ಕಾಗಿಯೇ ಇಡಿ.
6. ಎರಡು ಸೆಂ.ಮಿ. ದಪ್ಪಾದ ಮೇಲೆ ನಟಾವನ್ನು ಕೊಳ್ಳಿಸು ಮಾಡಿ.
7. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೆಲ್ಲಾದು, ಕ್ರೋಣಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
8. ಎರಡು ದಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಆಗಾಗ ನಿರಿನನ್ನು ಬದಲಿಸುತ್ತಿರುವೇಕು.
9. ಎರಡರಿಂದ ಮುಂದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಲಿ, ಬಾಸೆಯಿರಿ.
10. ಕೂರ್ ನಟ್ಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೋಣ ತೆಯಾಧಾರಾನುತ್ತದೆ. ಅಧ್ರ ಕ್ರಾಂತ ನಟ್ಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೋಣ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, 400ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ವಾತದ್ವಾರೆ ನೇರಿಸಿ. 10 ನಿಮಿಷ ಕೂರ್ ದಿನ ಪ್ರಾರಂಭ ಸೀಲಿಂಗ್ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ನಟ್ಟಾ ಕಾರ್ಕಟ್‌ಎಲ್
- (ಅಂತ್ಯಿಕ ಮುಂದಿಲ: ಹೆರೆಜ್ ಮೇರ್ಚ್ ಕ್ರೂಪ್ ಕೊಳೆವಳಿನಟ್ಟ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಳಿ)
- ಪ್ರೇಕಾರುವ ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:
- ಅನಾನಂದ್ [ಸಾಧಾರಣ ಗಾತ್ರದ್ವಾರೆ]
- ಪ್ರಾಲ್ಯಾಮ್ [ಸಾಧಾರಣ ಗಾತ್ರದ್ವಾರೆ]
- ನಟ್ಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೋಣ [ಕುದಿಸಿದ್ದ]
- ಪೆರಿಸ್
- ಚಾರ್ಚ್‌ಹೆಲ್ಡ್ [ಕಣಾಡ್‌ದ]
- ಹಸಿರು ದ್ರಾಕ್ಷ್ [ಸಿನ್ಟ್‌ ರೆಹಿಡ್]
- ಮಾರ್ಚ್‌ ವಿಧಾನ:
1. ನಟ್ ನಟ್ ಕಾರ್ಕಟ್‌ಎಲ್ ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನಾನ್ನು ಸಿದ್ಧಾಪಡಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕಾಗೆ ಬದಕ್ಕು ಸಿದ್ಧಾಪಡಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಕಾಲಿನ ಜೈತೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮೀಶ್ರಾ ಮಾಡಿ ಕುದಿಸಿ.
3. ಕಸ್ಟ್‌ರ್‌ಹೆಚ್‌ರನ್ನು ತೆಜ್ಜಿನ ಕಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸಲಕ ಸಂತರ ಕುದಿಯುತ್ತಿರುವ ಕಾಲಿಗೆ ಹೆಸ್ತಾಗಿ ಕಲಾಪ್ತಾ
4. ಅರಿಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ, ತೆಜ್ಜಾದ ಮೇಲೆ ಹೈಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ.
5. ನಟ್ಟಾ-ಬ್ರಾಹ್ಮ ಸಾರ್ಕಟ್‌ಎಲ್ನ್ನು ಸಿರಿಂಬಿನಂದ ತೆಗೆದು ಕಸ್ಟ್‌ರ್ ಜೈತೆಗೆ ಹೇಳಾಡಾಗ ಸೇರಿಸಿ.
- ನಟ್ಟಾ-ಕ್ರೂಂಡಿ
- (ಅಂತ್ಯಿಕ ಮುಂದಿಲ: ಹೆರೆಜ್ ಮೇರ್ಚ್ ಕ್ರೂಪ್ ಕೊಳೆವಳಿನಟ್ಟ - ತೆಂಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂದಳಿ)
- ಪ್ರೇಕಾರುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:
- ನಟ್ (ಶುಚಿಗೆರಿಸಿ ಮಂದರಿದ್) - $\frac{1}{2}$ ಕ್ರಾಂತ
- ಸಾಂಕ್ರಾಂತಿಕರಿಸಿದ ಕಾಲು - 2 ಟಿನ್
- ಗೊಳಿಂಬಿ ಮುತ್ತು ಶೇಂಗಾ ಲೀಜ (ಶುಂಬರಿಸಿದ) - 100ಗ್ರಾಂ
- ಗುಂಕಾಳೆ - 2 ಟಿನ್
- ಬಲಕ್ಕಿ ವ್ಯಾತ್ತ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ - 1 ಟಿಂಚೆಂಬ್
- ಮಾರ್ಚ್‌ ವಿಧಾನ:
1. ಕುಂಡರಿಸಿದ ನಟಾಗಳನ್ನು 10 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ, ನೀರಿನ್ನು ಬಿಸಿದು ಮೇತ್ತನ್ಯಾಯ ಮೇಲ್ನ್ ತೆಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಮೇಲಿನ ಮೆಡಲ ನಾಲ್ಕು ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ದಪ್ಪು ತೆಲ್ಲಾವಿಯವ ಬಾಕ್‌ತ್ಯಾಯಲ್ಲಿ ಕಾಳಿ, ಕಡಿಮೆ ಅರಿಯಲ್ಲಿ ಕಲಾಕುತ್ತಾ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ.
- ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು 20ದ್ವಾರೆ ಕೆ.ಜಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಳಿ ಕರಿಸುತ್ತಾ ಸಕ್ಕರೆ ವಾರ ತೆಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ 10ಗ್ರಾಂ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಜಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ನಟ್ಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೋಣ ಸೇರಿಸಿ, ಕಳಿಸಿ, 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಟ್ಟು ಸಂತರ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿ.

4. ನಟಾ-ಸ್ಕ್ರೋರ್ ಸೇರಿಸಿ, 5 ಇಂಡ್ಯಾ ಅಳವಿದುವ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗೆ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರಗಾರ ಕಾಕಿ.
5. ದಿನಷ್ಟುಕ್ಕೆ ಅಧಿಕಾ ತಳಾವಾದ ಬಚ್ಚೆಯಿಂದ ಸಿಸೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ವಾರ ಅಡ್ಡು ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
6. ಎರಡು ಸೆಂ.ಮಿ.: ದ್ವಾರಾವಾದ ಹೀಗೆ ನಟಾವನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿ.
7. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು, ಸ್ಕ್ರೋರ್ಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.
8. ಎರಡು ದಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಆಗಾಗ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಯಿಸಿ, ಬಸೆಯಿರಿ.
9. ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಕಾರಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಯಿಸಿ, ಬಸೆಯಿರಿ.
10. ಈಗ ನಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೆಕ್ಸ್ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಅಧ್ಯಾ ಕಿ.ಆರ್.೦ ನಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೆಕ್ಸ್ ತೆಗೆದುಹೊಂಡು, 40ಗ್ರಾಂ ಸ್ಕ್ರೋರ್ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ನೇನೆಸಿ. 10 ನಿಮಿಷ ಕುಡಿಸಿ, ಪ್ರೋಕಾದ ನುಭಾನನೆ ಸೇರಿಸಿ. ಗಾಜಿನ ಸೀಸೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, 30ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯಿಂದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತುಳ್ಳಿಕೆರಿಸಿ ನೀರಿನ ಮಾಡಿಟ್ಟು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ನಟಾ ಕಾರ್ಕಟ್‌ಎಲ್

(ಅಂತ್ಯಿಕ್ಕ ಮೂಲಾ: ಹೋಮ್‌ ಮೇಡ್‌ ಬ್ರೆಯಾ ಬ್ರೆಯಾ ಬ್ರೆಯಾ ಕೋಕೆಂಟ್ - ತೊಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮುಂಡಿ)

ಬೆಳೆಣುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಕನೆಸು ತೆಗೆದುಹೊಂಡಿ:

ಅಜಾನನ್ [ಸಾಫಾರಿ ಗಾತ್ರದ್ದು]

ಬೆಳೆಣುಯು [ಸಾಫಾರಿಗೆ ಗಾತ್ರದ್ದು]

ನಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೆಕ್ಸ್ [ಕುಡಿಸಿದೆ]

ಬೆಳೆಣು [ಕಾಂಡ್]

ಕನೆಸು ದ್ವಾರ್ಪಿ [ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್]

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಬ್ರೆಯಿಂದು ತೆಳಿನಂತೆ ಸಿದ್ದಗೊಳಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕಾಗೆ ಇಂಕಾಡಿ ಸಿದ್ದಾತ್ಮಕಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ತೆಂಗಿಸಣಾಯ: ತೆಂಗಿನ ಸಿವೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ತೆರುಳಿಸುತ್ತಿರುವ ಭಾಗಗಳನ್ನು ತುರಿದು

ತೆಗೆದು, ಸಣ್ಣ ಉದ್ದನೆಯ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೇಕಡಾ ಒಂದರ ಸೇರಿಯಂ

ಪೆನ್ಷಾಬ್ಯೆಸಲಾಘರ್ಟನಲ್ಲಿ ನೇನೆಸಿದೆಂದು.

ಪೆನ್ಷಾಬ್ಯೆ: ತೆಳೆದು, ಮೇಲಿನ ಸಿವೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಉದ್ದನೆಯ ತೆಳಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನೆ

ತೆಗೆದು, ಸ್ಕ್ರೋರ್ ಗಳಾಗಿ ತುಂಡರಿನಿ.

ಅಜಾನನ್: ಮೇಲಿನ ಸಿವೆಯನ್ನೆಲ್ಲ ತೆಗೆದು, ತೆಂಗಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಿರಿ. ನಂತರ ತೆಣ್ಣನ್ನು ಒಂದರವರ

ನಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೆಕ್ಸ್: ನಟಾವನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ, ಸ್ಕ್ರೋರ್ಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು-ನಾಲ್ಕು

ಬಾರಿ ತೊಳೆಯಿರಿ, ನಂತರ ಕುಡಿಸಿ ಇಡಿ.

- 20ದು ಕೆ.ಜಿ ಸಕ್ಕರಿಯನ್ನೆ ಒಂದರವರೆ ಕೆ.ಜಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ ಕರಿಸುತ್ತಾ ಸಕ್ಕರೆ ವಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ 10ಗ್ರಾಂ ಸ್ಟ್ರೀಕ್ ಅಷ್ಟ ಸೆರಿಸಿ, ಕುಡಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಯಾಂತ್ರಿಕಾಂಶನ್ನು ಮುತ್ತ ನಟಾ-ಡಿ-ಕ್ರೆಕ್ಸ್.
- ಸೇರಿಸಿ, ಕಾಕಿ, 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಬಾಟುಗಳಲ್ಲಿ ರೈಖರಿಸಿದೆ.

ಕೆನ್ಸ್‌ರ್‌ ಯ್ಯಾಕ್- ನಟಾ ಬ್ರೆಹ್ ಸಲಾಡ್

(ಅಂತ್ಯಿಕ್ಕ ಮೂಲಾ: ಹೋಮ್‌ ಮೇಡ್‌ ಬ್ರೆಯಾ ಬ್ರೆಯಾ ಬ್ರೆಯಾ ಕೋಕೆಂಟ್ - ತೊಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮುಂಡಿ)

ಬೆಳೆಣುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಕಾಲು - $\frac{1}{2}$ ಲಿಟರ್

ಕೆನ್ಸ್‌ರ್‌-ಪ್ರೆಡ್ - 25 ಲ್ಲೋ

ಸಕ್ಕರೆ - 50 ಲ್ಲೋ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ನಟಾ ಕಾರ್ಕಟ್‌ ನೆ ಬೆಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಸಿದ್ದಾತ್ಮಕಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕಾಗೆ ಇಂಕಾಡಿ ಸಿದ್ದಾತ್ಮಕಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

2. ಕಾಲಿನ ಜೀತೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಸಿ.

3. ಕೆನ್ಸ್‌ರ್‌ ಪ್ರೆಡ್‌ನಿನ್ನ ತುಳ್ಳಿಗಿನ ಕಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕಲಾಕಿ ಸಂಭರ ಕುದಿಯಿತ್ತಿರುವ ಕಾಲಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಾಕಾರಿ ಚೆರಿಸಿ.

4. ಉರಿಯಿಂದ ಕಾರ್ಕಟ್‌ ತುಳ್ಳಿಗಾದ ಹೀಗೆ ಹೀಜಿನಲ್ಲಿಡಿ.

5. ನಟಾ-ಬ್ರೆಹ್ ಸಾರ್ಕಟ್‌ಲೆನ್ನು ಸಿರಫ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆದು ಕೆನ್ಸ್‌ರ್‌ ಜೀತೆಗೆ ಬೇಕಾದಾಗ ಸೇರಿಸಿ.

ನಟಾ-ಕ್ರ್ಯಾಂಡಿ

(ಅಂತ್ಯಿಕ್ಕ ಮೂಲಾ: ಹೋಮ್‌ ಮೇಡ್‌ ಬ್ರೆಯಾ ಬ್ರೆಯಾ ಬ್ರೆಯಾ ಕೋಕೆಂಟ್ - ತೊಗು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮುಂಡಿ)

ಬೆಳೆಣುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ನಟಾ (ಬೆಳಿಗೊಳಿಸಿ ತುಂಡಿಸಿದ)

ಕಾಲು ಕರಿಸಿದ ಕಾಲು

ಗೊಂಡಿಂಬಿ ಮತ್ತು ಕ್ರಾಂತಾ ಬೀಜ (ತುಂಡಿಸಿದ)

ಗುಂಕೊಂಣ್

ತುಳ್ಳಕೆ ಪ್ರುಡಿ ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎನೆನ್

ತೆಗೆದು, ಸ್ಕ್ರೋರ್ ಗಳಾಗಿ ತುಂಡಿನ ಬೀಜಗಳನ್ನೆ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತುಂಡರಿನದ ನಟಾಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. 10 ನಿಮಿಷ ಕುಡಿಸಿ, ನೀರಿಸು ಬಸಿದು ಮುತ್ತನೆಯ ಹೇಳ್ಸ್ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

2. ಮೇಲಿನ ಮೊದಲ ನಾಲ್ಕು ನಾಲ್ಕಾಗಳನ್ನು ದ್ವಾರ್ಪಿಗೊಳಿಸಿ, ಸ್ಕ್ರೋರ್ಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಕಾಕಿ ಕಡೆಯೇ ಉರಿಯಿಂದಿ.

3. ಪಲಕ್ಕಿ ಪ್ರದ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ವರ್ಣನ್ನ ಅಡ್ಡೆ ಕಾಕಿ, ಕಲಪುತ್ತು ಸೆರೋಗಿ.

4. ತಣೆಗ ಪ್ರಾದಿ, ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಲಂಡಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಪ್ರಾದಿ.
5. ಸೆಟ್ಲಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಕ್ ಪ್ರಾದಿ.

ತೆಂಗಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲಾಳ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಾರ್ಥ್ ಅಷ್ಟು ಕೋಕೊಂಡ್ - ತೆಂಗಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ)

ಪ್ರೇರಣಗಳ ಸಾಮ್ಯಗಳು:

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ	-	[ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಪ್ರಾದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರಿದ್ದು]
ಹಾಗಲಕಾಯಿ	-	[ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಪ್ರಾದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರಿದ್ದು]
ಪ್ರಾಣಿ	-	25 ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮೂರಾಲ	-	25 ಗ್ರಾಂ
ಪ್ರಾಣಿನಕ್ಕಾಗಿ	-	5 ಚಂಡುಜ
ಹಸಿರು ಮೂರಾಣಿನಕಾಯಿ	-	150ಗ್ರಾಂ
ತೆಂಗಿನಕ್ಕಾಗಿ	-	100ಗ್ರಾಂ
ಉಪ್ಪು, ಸಾಸಿನ ಮತ್ತು ಕಂಬೆಯ - ಪ್ರಾಣಾಗಾನವಷ್ಟು		

ಮಾಹಿತ ವಿಧಾನ:

1. ಸಾಸಿನವನ್ನಿಂದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಾದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರಿದ್ದು
2. ಅದನ್ನು ಕೆಳಸಿಗಿನ್ನಿಂದ ಪ್ರಾದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರಿದ್ದು

2. ಅದರಿಂದ ಕೆಳಗಿಲ್ಲಿನ್ನಿಂದ, ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಾಗಲಕಾಯಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕಲಾಕಾರಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಗಂಟೆ ನಂತರ ವಿನಿಗರ ಸೇರಿಸಿ, ಗಾಜಿನ ಬಾಟುಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ.

ತೆಂಗಿನ ಕಾಲೀನ ರೀಪ್ರೈಸ್ ಜೆಟ್
(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲಾಳ: ಹೋಮ್ ಮೇಡ್ ಪ್ರಾರ್ಥ್ ಅಷ್ಟು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ, ಮೈಸ್ತರಿ)

ಗೆಂಡು ಕಣಿಕೆ

ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲಾಳ: ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ, ಮೈಸ್ತರಿ

1. ಗೆಂಡು ಕಣಿಕೆಗಳನ್ನು ಪ್ರೀಶರ್ ಸುಸ್ಥಿರಣೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಏದಿಂದ ಆರು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಪ್ರೇರಿಸಿ

ಸಂತರ ಕಣಿಕೆಗಳನ್ನು ತಣೆಗಿನಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಕೆಡಿಮೆಯಾಗಿಸುತ್ತದೆ.

2. ಕಣಿಕೆಗಳನ್ನು ಶೇಕಡಿ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಏಂದು ಪ್ರಾದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರಿದ್ದು ಸಾಲ ಬೇಡಿಸಿ, ಸಂತರ ತಣೆಗಿನಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಕೆಡಿಮೆಯಾಗಿಸಬಹುದು.

3. ಕಣಿಕೆಗಳ ರಸವನ್ನು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಾದಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಏಂದು ಪ್ರಾದಿ ಪ್ರಾರ್ಥ್ ಅಷ್ಟು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ರಸದ ಸೇರಿ ರಸದ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿತವಾಗುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು 20-25 ನಿಮಿಷಗಳ ಸಂತರ ರಸದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಪ್ರಾರ್ಥ್ ಅಷ್ಟು ದಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಮಾಹಿತ ವಿಧಾನ:

1. ಕಡಲ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದಿಗೆ ಕುರಿಯಿರಿ.
2. ಹಾಲಿನ ರಸಿಯ್, ಮೈಸ್ತರಿನಕಾಯಿ, ಸಂತರೆಯ ತುಂಡುಗಳು ಮತ್ತು ಕರಿಫೇಷನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ
3. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಉಪ್ಪು, ಸುಜಾಸಿಕಣಣನ್ನು ಕಾಕಿ ಪಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸಿ.

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಜೀನ್ಸುತ್ತುವುದು

ಇದು ಮತ್ತೊಂದು ಉಪಯೋಗ ಪದಾರ್ಥ. ತೆಂಗಿನ ಕಾಲೀನಿಂದ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಪದಾರ್ಥ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಕೆಳಸಿ ಪ್ರಯಾರಾಯವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಸುಳಿಗೆ ತುರಿದ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ಸಮುಪ್ಪಾಗಣದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಪ್ರೇರಿಸಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಲನ್ನು ತೇರಿಯಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಶೇಕಡಾ 60 ರಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಗೆ ಶೇಕಡಾ 30 ರಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಪ್ರೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿಸಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಟಿನ್ ಕಂಟ್ರಿನರ್ನಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ ಸೀಲಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಕೆಂಪುತ್ವಾಗಾನತ್ವದ್ದೆ.

ಗೆರುಕೆಣಿನ ರಸ

ಪೋಳಾಸವ ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:

ಗೆರುಕೆಣಿನ ರಸ	- 1 ಲಿ.
ಸಕ್ಕರೆ	- 75 ಗ್ರಾ
ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಅಮ್	- 1.5 ಗ್ರಾ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಜ್ಯಾಸ್ಟ್ ಡೆಯಾರಿಸಲು ಜೆನ್ಸ್‌ಗಿ ಹಣ್ಣಾದ, ಕೆಂಬ ಘಾಂಗೋಳಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಉತ್ತಮ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮರಗಳಿಂದಿರುವ ಮಾಡಿ ಅಂತಹ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ರಸವನ್ನು ಹೊರತೆಗೊಂಡುಹೊಕು.
- ಜ್ಯಾಸ್ಟ್ ಡೆಯಾರಿಸಲು ಜೆನ್ಸ್‌ಗಿ ಘಾಂಗೋಳಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಉತ್ತಮ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ರಸವನ್ನು ಮರಗಳಿಂದಿರುವ ಮಾಡಿ ಅಂತಹ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ರಸವನ್ನು ಹೊರತೆಗೊಂಡುಹೊಕು.
- ನಂತರ ಪ್ರತಿ ಲಿಟರ್ ಕೆಳ್ಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ 75 ಗ್ರಾಂಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಯಾಚಿನ ಸ್ಪೂಲ್ ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಕುಲಿ ಪೋಸುವುದರಿಂದ ಗೆರುಕೆಣಿನ ಘಾಂಗೋಳಿಗಳಾಗಿಸಲು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ದ್ವಿತೀಯ ಸ್ಪೂಲ್ ನಿಂಬೆರಸ ಅಥವಾ ಅನಾನಿನ ರಸ, ಯ್ಯಾಕ್ರಾಸ, ಕಸಿಪಂಚ ಅಥವಾ ಭಾಣ್ಯಾವ್ಯಾದ್ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಪೋಸುವುದರಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚುಸೆಬುಹುದು.
- ಹಣ್ಣಾರಿಸಿದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಕಾಳಾಗದಂತೆ ಹೆಚ್ಚು ದಿನಗಳು ಶೇಖರಿಸಿದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಕುದಿಯುವ ಕಾಗೆ ಕಾಯಿಸಿ ಸ್ವಾಧ್ಯಾವಾದ ಗಾಜಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿ ಮುಚ್ಚಿಂಡಿಂದ ವಿರಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಬೇಕು.
- ಕ್ರಿತಿ ಮುಚ್ಚಿದ ನೀರಿನಿಂದು 85-90°C ಅಧಿನ ಇಗ್ನಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅಂಥ ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಮುಳುಗಿಸಿ ಕೆಂಪು ಕಾಳಾಗದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಕಾಳಾಗದ ಲಾಳಿಯುತ್ತದೆ.
- ಪ್ರತಿ ಕಳೆ ರಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ಗ್ರಾಂತ ಸೋಡಿಯಂ ಬೆನ್ಸೆಲ್ಯಾಟ್‌ಎಂಬ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುವನ್ನು ಪೋಸುವುದರಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ದಿನಗಳವರಿಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲಬಹುದು.

ಗಳು ಕಣಿನ ಆಖರ್ಯ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುಂದು: ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಪೋಳಾಸವ ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:

ತಾಂತ್ರಿಕ ಕಣಿನ	- 1 ಕ.ಗ್ರಾ
ಸಕ್ಕರೆ	- 1 ಕ. ಗ್ರಾ.
ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಅಮ್	- 0.3%
ಸ್ವೇಚ್ಚಿಯಂ ಬಂಜೆಂಬೆಯೇಚ್	- 1 ಗ್ರಾ

(ಈ ಕಳೆಯೇ ಜ್ಯಾಸ್ಟ್ ತೋಕಕ್)

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಗೆರುಕೆಣಿನ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದು, ಜಿಳಾಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಒಗೆಹ ಯಾಚಿಯನ್ನು ಹೊಳಗಳಾಡಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ 60 ಗ್ರಾ 1 ಲಿಟರನ್, 12 ಗ್ರಾ 0 ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಅಮ್ ಮತ್ತು 670 ಗ್ರಾ 0 ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಗೆರುಕೆಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಪೋಸಿ.
- ನಂತರ ಸೋಡಿಯಂ ಬೆನ್ಸೆಲ್ಯಾಟ್‌ನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಬಾಟಲಿಗೆ ತುಂಬಿ.
- ಪೋಳಾಸವ, ಒಂದು ಕವರ್ ನ್ಯಾಪ್‌ಫೆರ್ಗೆ ಮೂರು ಕವರ್ ತಂಡಿನ ನೀರನ್ನು ಚರೆಸಿ, ಕುಡಿಯಲು ಹೊಡಬಹುದು.

ಗೈರುಹಳ್ಳಿನ ಕ್ಷೇತ್ರ

[ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇವಲ ಅಂತರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಹೆಚ್‌ಸ್ಟಾರ್]

ಪ್ರಕಾರು ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಗೈರುಹಳ್ಳಿ	-	1 ಕ್ರಾ.
ಉತ್ತರ	-	10 ಗ್ರಾ.
ಖೋಣಾಷಿಯಂ ಮೊಟಾಬೆಸಲ್ಟ್‌ಟ್ರೋ	-	625 ಮಿ. ಗ್ರಾ.
ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಷ್ಟ್	-	0.1%
ಸಕ್ಕರೆ		

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ತೋಳೆದ ಹಳ್ಳನ್ನು ಪ್ರಕಾರ ಎರಡರಷ್ಟು ಲಾಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಕಾಸಿ, ಪ್ರತಿ ದಿನ ಪ್ರಕಾರ ಎರಡರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿನ್ನುತ್ತಾ, ನಾಲ್ಕು ದಿನದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಾರ 10 ರಷ್ಟು ಮಾಡಿ.
- ನಂತರ 625 ಮಿ.ಗ್ರಾ. ಖೋಣಾಷಿಯಂ ಮೊಟಾಬೆಸಲ್ಟ್‌ಟ್ರೋನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಬೇರೆಸಿ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ದಿನಗಳರಿಗೆ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
- ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಜೀನ್‌ನಾಗಿ ತೋಳೆದು, ರಂಧ್ರವಿರುವ ಅಲ್ಟ್‌ಮಿನಿಯಂ ಅಫ್‌ಬಾ ಸ್ಟೋನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಖಾತ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಸಿ, ಇದು ನಿಮಿಷ ಕುಡಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಖೋಣಾಷಿಯಲ್ಲಿ ಏದು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.
- ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತಳ್ಳಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಸೂಜಿಯಿಂದ ಚೂಳ್ಳಿ ಸಕ್ಕರೆ ಖಾಕ ಹೀರುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು.
- ನಂತರ 300ಗ್ರಾ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು 700ಮಿ.ಲೀ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ (30 ಕ್ರಿ. ಬ್ರಿಕ್ಸ್), ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಷ್ಟ್ (0.1%) ಸೇರಿಸಿ, 10ನಿಮಿಷ ಕುಡಿಸಿ.
- ಬೀಳಿ ಖಾತ್ಯೆಯನ್ನು ತೋಳೆದು ಮಾಡಿ ಮೂರಿಂದ ಏದು ಗಂಟೆಗಳ ತನಕ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ಆಗ ನಿರಂತರ ಒಂದು ಲಿಟರ್ ಹಳ್ಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
- ಒಂದು ಲಿಟರ್ ಖಳ್ಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ 20-22 ಗ್ರಾ. ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಷ್ಟ್, ಪ್ರಕಾರ 0.08 ರ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಚೆಂಜೋಳೆಯೇಣ ಸೇರಿಸಿ, ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಚೆಂಜೋಳೆಯೇಣನ್ನು ನೇರಿಸುವ ಮೌದ್ಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಳ್ಳಿಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಬದ್ದಿರುವುದು.
- ಒಬ್ಬ ಸಾಮರ್ಪಿತಳನ್ನು ಮೀತ್ರ ಮಾಡಿ ಮೂರಿಂದ ಏದು ಗಂಟೆಗಳ ತನಕ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ಆಗ ನಿರಂತರ ಒಂದು ಲಿಟರ್ ತುಂಬಿ [ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಜಾಗ ಬೆಂಬು], ತಂಬಾದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಇಡಿ.
- ಒಂದು ಭಾಗ ನಿರಂತರ ಏದು ಭಾಗ ನೀರಿನನ್ನು ಲಾವಯಿಲೆಸಿಸಲಬಹುದು.

ಟ್ಯಾಪ್ ಕ್ಲ್ಯಾಟ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಕೇರಳ ಕ್ರಿ. ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ)

ಪ್ರಕಾರು ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಗೈರುಹಳ್ಳಿನ ರಸ	-	1 ಲೀ.
ಸಕ್ಕರೆ	-	1 ಕ್ರಾ.
ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಷ್ಟ್	-	20-22 ಗ್ರಾ
ಸ್ವೋಂಡೆಯಂ ಬೆಂಜೋಯೆಣ್ಟ್	-	0.08%

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- ಹಳ್ಳಿಗಳಿಂದ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದು, ಮೆನ್‌ನ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ, ಸೇರಿಸಿ ಮೌದ್ಯಲೇ ಹೇಳಿದಂತೆ ಹಳ್ಳಿನಿಂದ ಒಗಟು ದುಃಖಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು.
 - ಒಂದು ಲಿಟರ್ ಹಳ್ಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
 - ಒಂದು ಲಿಟರ್ ಖಳ್ಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ 20-22 ಗ್ರಾ. ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಷ್ಟ್, ಪ್ರಕಾರ 0.08 ರ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಚೆಂಜೋಳೆಯೇಣ ಸೇರಿಸಿ, ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಚೆಂಜೋಳೆಯೇಣನ್ನು ನೇರಿಸುವ ಮೌದ್ಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಳ್ಳಿಗಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಬದ್ದಿರುವುದು.
 - ಒಬ್ಬ ಸಾಮರ್ಪಿತಳನ್ನು ಮೀತ್ರ ಮಾಡಿ ಮೂರಿಂದ ಏದು ಗಂಟೆಗಳ ತನಕ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ಆಗ ನಿರಂತರ ಒಂದು ಲಿಟರ್ ಹಳ್ಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬದ್ದಿರುವುದು.
 - ನಂತರ ಗಾಜಿನ ಚಾಟ್‌ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ [ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಜಾಗ ಬೆಂಬು], ತಂಬಾದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಇಡಿ.
 - ಒಂದು ಭಾಗ ನಿರಂತರ ಏದು ಭಾಗ ನೀರಿನನ್ನು ಲಾವಯಿಲೆಸಿಸಲಬಹುದು.
- ಟ್ಯಾಪ್ ಕ್ಲ್ಯಾಟ್**
- (ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ: ಕೇರಳ ಕ್ರಿ. ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ)
- ಗೈರುಹಳ್ಳಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ತೋಳೆದು ಪ್ರಕಾರ ಮೂರಿಂದ ಲಾಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಟ್ಯಾಪ್ ಕ್ಲ್ಯಾಟ್ ಅಂತರ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೇರಿಸಿ.
 - ಮರುದಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ಖಾತ್ಯೆಯನ್ನು ಮೂರಿಂದ ಲಾಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಬಂದೆದು ಮತ್ತೆ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ನೇರಿಸಿ ಬಸೆಯಬೇಕು. ಹೀಗೆಯೇ ಮೂರಿಂದ ದಿನ ಮಾಡಬೇಕು.
 - ಉತ್ತರ ಹಳ್ಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಈ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಬಂದೆದು ಮತ್ತೆ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ನೇರಿಸಿ, ಈ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ತೋಳೆದು ಪ್ರಕಾರ ಮೂರಿಂದ ಮೂರಿಂದ ದಿನ ನೇರಿಸಿದ್ದಿರುವುದು.
 - ಗೈರುಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ನಂತರ ಜೀನ್‌ನಾಗಿ ತೋಳೆದು, ರಂಧ್ರಗಳಿರುವ ಸ್ವೋಂಡೆಯಂ ಬಂಧು ಅಲ್ಟ್‌ಮಿನಿಯಂ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಕಾಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೂರಿಂದ ನಿಮಿಷ ಕುಡಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಕುಕ್ಕೆರ್ ನಲ್ಲಿ ಬಂದೆ ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಹಬೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಗೈರುಹಳ್ಳಿ ಮೇತ್ತೆ ಗಳಿರಬಾರದು.

5. ನಂತರ ೧೦೫ ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ ಹಳ್ಳಿಗೆ ೩೩೪ ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ, ಹೇರಕಾ ೧೦ದರ ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ೫೦೦ಮಿ.ಗ್ರಾಂ ವ್ಯೋಮಾಹಿಯಂ ಮೊಹಾಯ್ನಸ್ಲೈಟ್ ಒಂದು ಲಿಪ್ಯಿರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ, ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ವ್ಯೋಮಿಸಿದ್ದಿ. ಹಳ್ಳಿಗಳ ಮೇಲ್ವಿಚೆ ತುರ್ತಿ ವಸ್ತುವನ್ನು ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. [ಪ್ರೋಲ್ /ಮರದ/ ಅದರಲ್ಲಿ ವ್ಯೋಮಿಸಿದ್ದಿ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬಿನ್ ಓಂದು ದಿನ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣ ಗ್ರಾಂನ್ ನಂತರ ಮುಚ್ಚಿ ಕಾರ್ಬಿನ್ ಓಂದು ದಿನ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣ ೩೦ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್.
6. ನಂತರ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ಅದೇ ದ್ರಾವಣಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ, ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ೩೫ ಡೆಗ್ರೀ ಮಾಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಕುದಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬಿನ್ ಓಂದು ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಪ್ರತೀಒಂದಿನ ಬಿಂದು ಡೆಗ್ರೀ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ತೆಪ್ಪಿಸುತ್ತು ಕೆಡನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿನ್ ದಿನಕ್ಕೆ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ೧೦ ಡೆಗ್ರೀ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತು ಕೆಡನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿನ್ ದಿನಕ್ಕೆ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ೩೦ ಡೆಗ್ರೀ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್.
7. ದ್ರಾವಣದಿಂದ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ಅದೇ ದ್ರಾವಣಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ, ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ತುರ್ತಿ ಮಾಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಕುದಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬಿನ್ ಓಂದು ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಪ್ರತೀಒಂದಿನ ಬಿಂದು ಡೆಗ್ರೀ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ತೆಪ್ಪಿಸುತ್ತು ಕೆಡನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿನ್ ದಿನಕ್ಕೆ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ೧೦ ಡೆಗ್ರೀ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತು ಕೆಡನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿನ್ ದಿನಕ್ಕೆ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ೩೦ ಡೆಗ್ರೀ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್.
8. ಮೂರು ದಿನಗಳಾದ ಮೇಲೆ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಬಸೆದ್ದು, ತುಳುಕುಗಳನ್ನು ನೆರಳಿಸಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿ, ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ತುರ್ತಿ ಮಾಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಬ್ರೆನ್ಸ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆರೆಸಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ತೆಯಾರಿಸಿದ್ದೇಕ್ಕು. ಇದರಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿನಗಳನ್ನು ಕಾರ್ಬಿನ್ ಓಂದು ಮೂರು ದಿನ ಕಾರ್ಬಿನ್ ಇಡಿ.
9. ಚೆರೆಸಿದ ಪ್ರೀಕ್ಸ್ - ಶ್ವರ್ತಿಗಳನ್ನು ವಾಲಿಫಿನ್ ಕೆವರ್ನನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿ ಆರು ತೀಂಗಳವರೆಗೆ ಕೆಡದಿಂತೆ ಮೂರು ದಿನಗಳನ್ನು ವೆಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿ ಆರು ತೀಂಗಳವರೆಗೆ ಕೆಡದಿಂತೆ ಇಡಿ.

ಗೆರು ಕಣೆನ ಅಷ್ಟಿನಕಾಯಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ :ಕೆಲರಲ ಕ್ರೊಮಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ)

ಚೇಕಾರುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಕೆಳಿಗೆ ತನ್ನ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಮೊಸಿಸಿನ ವ್ಯಕ್ತಿ	-	೧ ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ
೫ ಗ್ರಾಂ	-	೫ ಗ್ರಾಂ
೧೦ ಮಿ.ಲೀ.	-	೧೦ ಮಿ.ಲೀ.
೨೦ ಗ್ರಾಂ	-	೨೦ ಗ್ರಾಂ
೪೦ಗ್ರಾಂ	-	೪೦ಗ್ರಾಂ
೫ ಗ್ರಾಂ	-	೫ ಗ್ರಾಂ
೧೦ಗ್ರಾಂ	-	೧೦ಗ್ರಾಂ
೧೫ಗ್ರಾಂ	-	೧೫ಗ್ರಾಂ

ಕಾರ್ಬಿನ ವಿಧಾನ :

ಮಾರ್ಗಿದ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ - ಇದನ್ನು ವೆಲದಲ್ಲಾ ಅಡ್ಯಾರಿ ಕ್ರೆಟ್‌ರಿಸಿ. ನಂತರ ಅಂದು ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಕೆಡ್‌ರಿಸಿ. ಜೊಜಾದ ಜಾಸುಕುಸಿನಿಂದ ಅಂಘಾದ ವಸ್ತುವನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅಂಗೇಗೆ ಸ್ಲೈಪ್ ಎಂಜೆಯನ್ನು ವೀಜಾಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಇಡಿಸಿದ್ದೇಕ್ಕು. ತೊಳಿಯನ್ನು ಮೇಲ ಮತ್ತು ಕೆಳಗೆ ಸ್ಲೈಪ್ ಕೆಡ್‌ರಿಸಿ, ವೀಜಾಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ನಂತರ ತೊಳಿಯನ್ನು ಅಂದ ಅಡ್ಯಾರಿಗಳಾಗಿ ಕ್ರೆಟ್‌ರಿಸಿ.

1. ಕಣೆನ ತಿರುಳು: ಕ್ರೆಟ್‌ರಿಸಿದ ಕಾರ್ಬಿನ ಮತ್ತು ತೊಳಿಯನ್ನು ತುರ್ತಿ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳಿತ್ತಿರಿ. ಮೇತ್ತಾದ ತುಳುಕುಗಳನ್ನು ದೂಳಿ ತಿರುಳುನ್ನು ಕಾರ್ಬಿನ ಮತ್ತು ತೊಳಿಯನ್ನು ಜರಡಿಯ ಮೂಲಕ ಕಾರ್ಬಿನ ಆಗ ದೊಡ್ಡಾದ ತುಳುಕುಗಳೇನಾದರೂ ಇದ್ದರ ಸಿಗ್ತುದ್ದೆ.
2. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬಿನ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಒಂದು ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ ನೀರಿಯನ್ನು, ಒಂದು ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬಿನ ಕಾಲ್ಯಾಸಿ ಕುದಿಸಿ ತೊಳಿಯನ್ನು ಸೋಸಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಮಾರ್ಗಿನ ವಿಧಾನ:

1. ಕೆಸಿರುಹಳ್ಳಿನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಜೆನ್ಸನ್‌ಗಿ ತೆಳೆದು ಸಿನ್ಹೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಹೇಕ್‌ಜಾ ವಿದರ ಅಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿನ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್. ಪ್ರೀಕ್ಸ್ ಪ್ರಮಾಣ ಅದರಲ್ಲಿ ವ್ಯೋಮಿಸಿದ್ದಿ. ನಾಲ್ಕುಸೆಯ ದಿನ ಅಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಿಂದ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಸೆಂಡಿಯುತ್ತಿರುವ ವಳ್ಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್ ಅರಿಸಿ.
2. ನಾಲ್ಕುಸೆಯ ದಿನ ಅಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಸೆಂಡಿಯುತ್ತಿರುವ ವಳ್ಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್ ಅರಿಸಿ.
3. ಸೆಂಡಿಯುತ್ತಿರುವ ವಳ್ಳಿ, ಸಾಸಿವೆ ಸೆರಿಸಿ.
4. ಗೆರು ಕಣೆನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸುತ್ತು ಜೆನ್ಸನ್‌ಗಿ ಕ್ರಾಸ್.
5. ಬ್ರೆನ್ಸ್ ನೀರಿನ ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ, ಉಳ್ಳೆ, ಸೋಡಿಯಂ ಬೆಂಜೋಲೋಯಿಂಫೆನ್ ಬೆರೆಸಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮೀಶ್ರಿತ ಮಾಡಿ.
6. ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಒಂದು ಒಂದು ವಾರ ಇಟ್ಟಿ ಉತ್ತೇಂದ್ರಿಸಬಹುದು.

ಕಾರ್ಬಿನ ಕಣೆನು

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೆಂಪ್ಲೆ ಆಕಾರ ಸಂಪೂರ್ಣಾನಾಲಯ, ಮೃಸುಲರು)

ಚೇಕಾರುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಕಣೆನ ತಿರುಳು	-	೧ ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ
ನೀರಿನ	-	೧.೭ ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ
ಸೆಂಡಿನ ಆಮ್ಲ	-	೧.೩೫ ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ

ಕಾರ್ಬಿನ ಕಣೆನ:

- ಕಾರ್ಬಿನ ಕಣೆನ ತಿರುಳು ಬೆರೆಸಿ, ನೀರಿನ ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಉಳ್ಳೆ ಸೋಡಿಯಂ ಬೆಂಜೋಲೋಯಿಂಫೆನ್ ಬೆರೆಸಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಮೀಶ್ರಿತ ಮಾಡಿ. ನಾಲ್ಕುಸೆಯ ದಿನ ಅಷ್ಟಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಸೆಂಡಿಯುತ್ತಿರುವ ವಳ್ಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಯೋಕ್ಸ್.

3. ಹೆಚ್ಚಿನ ತಿರುಳು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ವಾರಾವಣನ್ನು ವರದನ್ನು ನೇರಿಸಿ, ಮುಸ್ನಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೂರಾಲಕ ಸೇರಿಸಿ.
4. ಸ್ಥಾಪಣೆಯ ಬಹು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಡೆಯಂತೆ ಇಡೀರಾಯದೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಯಂ ಮೊಹಾಯೈಸಲ್ಲಿಂಜ್ ನ್ನು 600 ಮೀ.ಗ್ರಾಂ ೧೦೦ ಡಾಂ ಕ.ಗ್ರಾಂ ಸ್ಥಾಪಣೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಬೇಕು.
5. ಸ್ಥಾಪಣನ್ನು ರಚಿತಯಾದ ಶಾಖೆಗಳಿನ ಪಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೇರೆ ಬದು ಸ೦.ಮೀ. ಇಗತ ಬಿಟ್ಟು ತುಂಬಬೇಕು. ಸಂತರ ದಾಟಲಿಗಳನ್ನು ಭದ್ರತಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಲಾವಯೋರಿಸುವ ಮೌದಲು ೧೦೦ ಘಾಗ ಸ್ಥಾಪಣನ್ನು ಮೂರಾಲು ಘಾಗ ನೀರಿಸಿತ್ತಾಂದಿಗೆ ಬೇರಿಸಿ.

ಹಲಸಿನ ಜೀಲಿ

(ಅಂತ್ಯಿಕ ಮೂಲ : - ಕೇಂದ್ರ ಆರಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಹಲಸಿನ ಹೆಚ್ಚಿನಲ್ಲಿ ತೇಳಿಗಳನ್ನು ವಿಡಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಹೇ.೭-೭೦-೭೫ ಭಾಗ ಸಿಪ್ಪೆ, ಒಳಗಿನ ಇನ್ನುಳಿದ ಘಾಗ ಕಾಳಗಿ ಹೊಗಣತ್ವದ್ವಾಗಿ ಇದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಜೀಲಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

1. ಹೆಚ್ಚಿನದ ತೇಳಿಗಳನ್ನು ವಿಡಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಒಳಗಿನ ಇನ್ನುಳಿದ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಅಂದರ ತೊರೆ ಪ್ರಮಾಣದಷ್ಟೇ ನೀರಿಸಿತ್ತಾಂದಿಗೆ ಬೇರಿಸಿ ಜೀಲಿತೆಗೆ ರೇಳಕಾ ಮೂರಾಲ ಸಿಟ್ಟಿಕ್ ಅಷ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ೩೦ ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು.
2. ಸೇರಿಸಿ ವ್ಯಾನಃ ಉಳಿದ ತಿರುಳನ್ನು ಅದರ ತುರಕದ ಅಧಿಕಾರವನ್ನು ನೀರಿಸಿ ಘಾಕ ಕುದಿಸಬೇಕು.
3. ಎರಡೂ ಸಾರಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಂದ ದ್ವಾರಾಗಳನ್ನು ಬೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಕಾಗೆಯೇ ಇಡೀರಬೇಕು.
4. ವ್ಯಾನಃ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ೧೦೦ ಟ್ರಿಟ್ರಿಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಬಂದ ದ್ವಾರಾಗಳೇ ಬಂದು ಕ.ಗ್ರಾ.೦ ಸ್ಕೆರ್ ಮತ್ತು ಆದು ಗ್ರಾ.೦ ಸ್ಟಿಕ್ ಆಷ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಬೇಕು.
5. ಜೀಲಿ ತಯಾರಾಗಿದೆ ಎಂದು ನೇರಳೆತ್ವದಾದರೆ ಚಮಚಿತ್ತಿಂದ ಅದನ್ನು ಲತ್ತಿ ಬಿಂಬಿಸಿ ಕಾಳೆಯಂತೆ ಅದು ಬೀಳಬೇಕು. ಈ ರೀತಿಯಾದರೆ ಜೀಲಿ ತಯಾರಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅಧಿಕ.
6. ನಂತರ ಅದನ್ನು ತೂಕಿಯಾದ ಸ್ವಜ್ಞತಾದ ಬದ್ದಿಕರಿಸಿದ ಕಟ್ಟಿಗೆ ಹಲಗಣಯ ಮುಂಭಿ ಗಾಜಿನ ಚೂಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರಬೇಕು.
7. ಸಂತರ ಇದನ್ನು ತಂತ್ವದ, ಒಗಿದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಇಡೀರಬೇಕು.

ಹಲಸಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾರಿ

(ಅಂತ್ಯಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆರಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಉಪ್ಪಿನದಾದ ಬೀಕ್ ಹೆಚ್ಚಿನ ಹಲಸಿನ ಕಾರಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಳೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಬೀಳ ಮತ್ತು ಸಿಪ್ಪೆಯು ಬೆಲೆತ್ತರಬಾರದ್ದು. ಕಾರಿಯನ್ನು ಜೇನ್ಸಾರಿ ತೋಳಿದ್ದು ತುದಿಗಳನ್ನು ಕೆಡಿಸಿತ್ತಾರೆ. ಮೇರೆಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಜಾಕ್ಸಿನಿಂದ ತೆಗೆದು ಕಾರಿಯನ್ನು ಉದ್ದೇಷ್ಟಿಸಿತ್ತಾರೆ. ೧೨೫-೧೪ ಸು.ಮೀ. ದಷ್ಟುನಾದ ತುಳುಕಾಳಗಿ ಕೆಡಿಸಿ. ೫೯ರೆ ಮೂಡುವಾಗ ಅಂತೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಏಕೆಯನ್ನು ಸಮರಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕೆಡಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹೇಳಕಾ

ಎಂಟಿರ ಲಾಪ್ಪಿನ ದ್ವಾರಾದಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ತುಳುಕಾಳಗಳನ್ನು ಲಾಪ್ಪಿನ ದ್ವಾರಾದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿ ಮೇಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೆಲಕಾರಿ (ತುಳುಕಾಳವನ್ನು) ಭಾರದ ಪರಸ್ಪರಾವನ್ನು ಇಡೀರಿಸಿಕೊಂಡಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಬ್ಯಾನಿಂಗ್ ಅನ್ನಾದ್ದು ಲಾಪ್ಪಿನಾಂತರವನ್ನು ಹೇಳಿ ಪುತ್ತಾತ್ತು ಹೇ.೧೫ ಲಾಪ್ಪಿನಾಂತರ ಬರುವವರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ. ಈ ರೀತಿ ಲಾಪ್ಪಿನ ದ್ವಾರಾದಲ್ಲಿ ಎಂಟಿರಿಂದ ಹತ್ತು ದಿನ ಕಾರಿಯು ಇಡೀರಬೇಕು. ಈ ವೇಳಾಯಲ್ಲಿ ಮುಖುಕೂಗಳು/ತುಂಡುಗಳ ಬಹಳ ಮೃದುವಾಗಿತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಾದ ಹಲಸಿನ ಮುಖುಕೂಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೋಡು ಬಿಡಬೇಕು.

ಚೇಕಾಗನು ಸಾಮರ್ಪ್ರಿಗಳು:

ಲಾಪ್ಪಿನ ದ್ವಾರಾದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿ
ಹಲಸಿನ ತುಂಡುಗಳನ್ನು - ೧ ಕ.ಗ್ರಾ.
ಲಾಪ್ಪಿಪ್ - ೬೨ ಗ್ರಾ.
ಹಾರದ ಲ್ಯಾಡಿ - ೧೦ ಗ್ರಾ.
ಪ್ರಾಂತಿ - ೧.೫ ಗ್ರಾ.
ಕ್ರಾರ್ಟಿ (ಕತ್ತರಿಸಿದ) - ೩೧ ಗ್ರಾ.
ಸಾಸಿವೆ - ೩ ಗ್ರಾ.
ಜೀರಿಗೆ - ೩ ಗ್ರಾ.
ಲಾಪಂಗ - ೩ ಗ್ರಾ.
ಯಾಲಾಕ್ - ೧.೫ ಗ್ರಾ.
ಜೆರ್ಕೆ - ೩ ಗ್ರಾ.
ಪ್ರೆಜ್ಷಿಲ್ - ೩ ಗ್ರಾ.
ವಿನೆಗರ್ರೆ - ೦.೧೨೫ ಲಿ.

ಸೆಕರ್	-	-
ಲಿಟ್ರ್	-	-
ಚೇಕಾಗನು ಮಣಿ	-	-

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ತುಂಡರಿಸಿದ ಶಾಂತಿ, ಕಂಡಿಲ್, ಚೆಳ್ಳಿ, ಸಾಸಿವೆಯನ್ನು ಕಂಡು ಬಂಡ ಬಯವರಿಗೆ ವಣಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಬೇಕು ಮತ್ತು ಇನ್ನುಳಿದ ಸೂಳಿಯಾದ ಪರಾಫರ್ಗಳನ್ನು ಬಾಟುಲಿಯಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಕೊಂಡಿನ ಸೇರಿಸಿ.
2. ಜೆನಾಪಿ ಕಲಕೆ, ಬಾಟುಲಿಯನ್ನು ಸೂರ್ಯಾಸನ ಬಿನಿಲಿನಲ್ಲಿ ಮೂರಾಲು ನಾಲ್ಕು ದಿನಗಳವರಿಗೆ ಇಟ್ಟಿ ಆಗಾಗ ಕಲಸುತ್ತಿರಬೇಕು.
3. ಬಾಟುಲಿಯನ್ನು ಮುಸ್ನಿನ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಅಧಿಕ ತೆಳುವಾದ ಸ್ವಜ್ಞ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಇಡೀರಬೇಕು.
4. ಮೂರಾಲಿನ ನಾಲ್ಕು ದಿನಗಳಾದ ಮೇರೆ ವ್ಯಾನಃ ಸ್ವಕ್ರಿ ಮತ್ತು ವಿನೆಗರ್ರಿನ್ನು ನೀರಿಸಿ ಮತ್ತು ಮೂರಾಲಿನ ನಾಲ್ಕು ದಿನ ಬಿನಿಲಿನಲ್ಲಿ ಬಾಟುಲಿಯನ್ನು ಇಡೀರಬೇಕು. ಆಗಾಗ ಕಲಸುತ್ತಿರಬೇಕು.

5. ಇದನ್ನು ಭಾಗಿಲ್ಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮುಳ್ಳಿನ ಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರೆ, ಪೂರ್ತಿ ಮುಚ್ಚಿದ ಹಾಗೆ ಎಂಬೆಂದು ಕಾಣಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಉಪ್ಪಿನ ಕಾರಿಯನ್ನು ಒಡಳ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಬೇಳಿಸಲಬಹುದು.

ಹಲಸು
(ಅಂತ್ಯಿಕ ಮುಂಬಳ: ಕೋರಿಯನೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞನ ಯೋಜನೆ, ಸ್.ವಿ.ವಿ., ಜಿಕೆವಿಕೆ, ಬೆಂಗಳೂರು)

ಹಲಸು

ಕೋರಿಯನೋತ್ತರ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಹಲಸಿನ ಹೊಳೆ	-	1 ಕ.ಗ್ರಾ.
ಸಕ್ಕರೆ	-	75-100 ಗ್ರಾ
ತುಪ್ಪ	-	66 ಮಿ.ಲೀ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಜೆನಾಡಿ ಕಣ್ಣಾದ ಬೀಳಿಗಳಿಂತ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ನೆಣ್ಣ ನೆಣ್ಣ ಜೆಲುಯಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸುಮಾರು 15 ನಿಮಿಷ ಕುಕ್ಕರ್ ವಾತ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಪೋಯಿಸಬೇಕು.
2. ನಂತರ 75-100 ಗ್ರಾ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಂದು ಕ.ಗ್ರಾ. ತೊಳೆಗ ನೆರಿಸಿ ಜೆನಾಡಿ ಹದ ಬರವ ತನಕ ತಿರುವುತ್ತಾ ಕುಡಿಸಬೇಕು.
3. ನಂತರ ತುಪ್ಪನ್ನು ಸೆರಿಸಿ ಹದ ಬರವ ತನಕ ತಿರುವುತ್ತಾ ಕುಡಿಸಬೇಕು.
4. ಅವಶ್ಯವನಿಸಿದಲ್ಲಿ ಕರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಜೆಲುಗಳನ್ನು ನೆರಿಸಿ ತಿರುವುತ್ತಾ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು.
5. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಜೆನಾಡಿ ಆರಿಸಿ ಅಂಂತರ ಘೃಕ ಮಾಡಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

ಹಲಸಿನ ಪ್ರಿಫ್ಟ್

(ಅಂತ್ಯಿಕ ಮುಂಬಳ: ಕೋರಿಯನೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞನ ಯೋಜನೆ, ಸ್.ವಿ.ವಿ., ಜಿಕೆವಿಕೆ, ಬೆಂಗಳೂರು)

ಹಲಸಿನ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಹಲಸಿನ ಹೊಳೆ	ಸಕ್ಕರೆ	ತುಪ್ಪ
1 ಕ.ಗ್ರಾ.	75-100 ಗ್ರಾ	66 ಮಿ.ಲೀ

ಹಲಸಿನ ಹೊಳೆ ರಸ
(ಅಂತ್ಯಿಕ ಮುಂಬಳ: ಕೋರಿಯನೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞನ ಯೋಜನೆ, ಸ್.ವಿ.ವಿ., ಜಿಕೆವಿಕೆ, ಬೆಂಗಳೂರು)

ಚೀಕಣಾವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಹಲಸಿನ ತಿರುಳು	ಸಕ್ಕರೆ	ಸಿಪ್ಪಿಕ್ ಅಮ್ಲ
1 ಕ.ಗ್ರಾ	-	350 ಗ್ರಾ
	-	ಕೆ.೦.೫-೦.೭೫

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಜೆನಾಡಿ ಕಣ್ಣಾದ ಬೀಳಿಗಳಿಂತ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಸ್ಟ್ರಾಪ್‌ಮಾರಿಲ್‌ನಿಯರ್ ನೆರಿಸಿ ದಾಖ್ಯವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಿತಳೆರಣೆಯಲ್ಲಿಸಬೇಕು.
2. ಸಮರ್ಪಿತಳೆರಣ ಮಾಡಿದ ಕಿರಳಿಗೆ(೨೦ದು ಕ.ಗ್ರಾ. ತಿರಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಲಿಟರ್) ನೀರನ್ನು ಸೆರಿಸಿ ರಸವನ್ನು ಬಿಂಬಿಯಿಸಿಕೊಂಡಿರಿಸಿ ಮುಖಾಂತರ ಹೊರತೆಗಿಯಾದ್ದು.
3. ನಂತರ ತಾಳಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಅಗ್ತಿವಿರಾಮ ಸಕ್ಕರೆ(ಸುಮಾರು 350 ಗ್ರಾ-೪೦ದು ಕ.ಗ್ರಾ. ತಿರಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಕೆಡೆಂಡೆ ರಸಿನ್ನು ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತು ಸೆರಿಸಿ ಜೆನಾಡಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡುವುದು.
4. ನಂತರ ಪಾಶ್ರೇಕರಣ ಮಾಡಿದ ಹಳೆನ ರಸವನ್ನು ನಿಮಿಷ್ಯಾ ಎಂಬಾಗೆಳಿಸಿದ ಭಾಗಿಲ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬ ಘೃಪಡಿಸಿ ಕಾಗಳ ತಂಬು ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಬೇಕು.

ಹಲಸಿನ ಕಾರ್ಬಾರ್ಡಿ

(ಅಂತ್ಯಿಕ ಮುಂಬಳ: ಕೋರಿಯನೋತ್ತರ ತಂತ್ರಜ್ಞನ ಯೋಜನೆ, ಸ್.ವಿ.ವಿ., ಜಿಕೆವಿಕೆ, ಬೆಂಗಳೂರು)

ಹಲಸಿನ ಪ್ರಿಫ್ಟ್ :

ಹಲಸಿನ ಹೊಳೆ	ಸಕ್ಕರೆ	ಸಿಪ್ಪಿಕ್ ಅಮ್ಲ
ನೆರಿಸಿ	-	-

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಜೆನಾಡಿ ಕಣ್ಣಾದ ಬೀಳಿಗಳಿಂತ ತೊಳೆಗಳನ್ನು ಸ್ಟ್ರಾಪ್‌ಮಾರಿಲ್‌ನಿಯರ್ ನೆರಿಸಿ ತಂತ್ರಜ್ಞನ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಅಂಂತರ ಕೆಡೆಂಡೆ ಕಾರಿಯನ್ನಾಗಿ ಅಂದಿಸಬೇಕು.
2. ಚತ್ತರಿಸಿದ ಹೊಳೆಗಳನ್ನು ಲಾಂಬೆ (ಕಡಲೊಳಾಯಿ ಎಂಬೆ ಅಥವಾ ಸುರಾಯಕಳಂತೆ ಎಂಬೆ)ಯಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬಣ್ಣ ಬರುವ ತನಕ ಕರಿಯಬೇಕು.
3. ಕರಿದ ಹೊಳೆಗಳನ್ನು ಪೂರ್ತಿಗೆ ಪೂರ್ವಾರ್ಥಿಯಾಗಿ ಆರಿದ ನಂತರ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಿಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೊಳೆನ ವ್ಯಾಡಿಯನ್ನು ಸೆರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಬೇಕು.
4. ಅಂಂತರ ವಾಲಿಫೀನ ಡೆಲಾಗಳಲ್ಲಿ ಘೃಕ ಮಾಡಿ ಶೇಳರಿಸಿಟ್ಟು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.

5. ನಂತರ ಮತ್ತು ತೇಳಿಗಳನ್ನು 60 ಟ್ರಿಕ್ಸ್ ನಲ್ಲಿ ಸೆರಿಸಿ 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಾಂಶದಲ್ಲಿ ಇಡ್ಯೋಫಿಡ್.

6. ತೇಳಿಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಡಾಪ್‌ಎಡ್‌ಎಂಡ್ ಹೆಲರ್‌ಹೆಚ್‌ವಾನ್‌ತೆ ಬೆಸಿಯಾಚೆಕ್.

7. ತೇಳಿಗಳನ್ನು 60-70 °C ಲಾವ್‌ಎರಡಲ್ಲಿ 24 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಒಣಿಸಬೇಕು. ಒಗಿದ ನಂತರ ಕ್ರಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಸ್‌ಕ್ರೀಪ್ ಪೀಲಿಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ ಏರಿ ತಿಂಡಳ ಕಾಲ ರೈಷಿನಿಂದಬಹುದು.

ಉದಾಹರಣೆ

ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ಪ್ಲಾಟ್ / ಕ್ರಿಯಾ

(ಅಂತಿಮ ಮುಲಾ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣದಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

1. ಮಾರಿದ ಭಾಜ ಕಣ್ಣಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
2. ಸೆಂಟ್‌ಫಾದ ಸೆರಿನಲ್ಲಿ ತೇಳಿಯಿರಿ. ಅಗ್ನಿಗಳ ನಾಕುವೆ ಕಣ್ಣನ್ನು ಹಿಡುಕಿ, ಕಣ್ಣನಲ್ಲಿರುವ ವಾಟಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಹಣ್ಣಿನ ತೀರುಳನ್ನು ಹೇಳಿರುಗೆ ತೆಗೆಯಿರಿ.
3. ಇದನ್ನು ಮುಸ್ನಿನ್ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಲಾಕ ಸೂರ್ಯಸಬೇಕು.
4. ತೊಲ್ಯೆ ಚೆಣಾಗುವಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೆರಿನಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಳಕ ಹಜ್ಜೆಯು ಕವಚವಿರಿವಂತಹ ಕೆಳಗೆ ಅಧಿಕಾ ವ್ಯಾನ ನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಬೇಕು.
5. ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲ್ಲೇ ಕ್ರೂರ್‌ಗೆ ತುಂಬಬೇಕು.
6. ಕ್ರೂರ್‌ಗಳನ್ನು ನೀರೆ ಮಾಡಿ, 20 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯುವ ಸೆರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ.
7. ಸಂತರ ಸೆರಿನಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ.

ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ಬೆಂಬರೆಜ್

(ಅಂತಿಮ ಮುಲಾ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣದಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

- | | | |
|-----------------|---|----------|
| ಹಣ್ಣಿನ ತೀರುಳ | - | 1 ಕ್ರಿಯಾ |
| ಸೆರಿ | - | 1 ಕ್ರಿಯಾ |
| ಸಕ್ಕರೆ | - | 1 ಕ್ರಿಯಾ |
| ಸ್ಟ್ರಿಕ್ಸ್ ಆಯ್ | - | 30 ರ್ಯಾ |
| ಬಟ್ಟಿ (ಕಿತ್ತಲ್) | - | 0.3 ರ್ಯಾ |

ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ಕ್ರೂಪ್‌ಫ್ರೆ

(ಅಂತಿಮ ಮುಲಾ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣದಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಹೆಚಾರ್‌ನ ಮಾಮ್‌ರಿಗಳು:

1. ಭಾಜ ಕ್ರೂಪ್‌ತೆ ಕಣ್ಣದ ರಸಭಿತ ಕಣ್ಣಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
2. ಕಣ್ಣಗಳನ್ನು ಸೆಂಟ್‌ಫಾದ ಸೆರಿನಲ್ಲಿ ತೇಳಿಯು ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ತೀರುಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ.
3. ಮೇಲೆ ತೀಳಿಸಿದ ಬಲ್ಲ ಸಾಮಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆರಿಸಿ ಕಳಕಬೇಕು.
4. ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ಮುಸ್ನಿನ್ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಲಾಕ ಸೂರ್ಯನೆ ತಯಾರಿ ಮಾಡಿದ ಒಂದು ಕೇ.ಜಿ ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ಸಾಕ್ಷಣೆ ಪೂರ್ಣಪೂರ್ಣ ಮುಂಚಿಯನ್ನು ಸೆಲ್‌ಫ್ರೆಂಟ್ 610 ಮಿ.ಗ್ರಾ. ಬೆರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಳಕ.
5. ಸಂತರ ಮುದ್ದಾದ ಮುದ್ದಿಕೆರಿಸಿದ ಭಾಟಿಲಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ತುಂಬಿ, ಭಾದ್ಯಾರಿ ಮುಖ್ಯ ಅಂಶನ್ನು ಮುಜ್ಜಿ. ಸಂತರ ತಣ್ಣಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಉಪಯೋಗಿಸಿಸುವಾಗ ಒಂದು ಕಂಡ ಸ್ಥಾಪಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಕಂಡ ಸೆರಿ ಬೆರಿಸಿ ಬಳಸಬಹುದು.

ಮ್ಯಾಂಗೇರ್ ಪ್ರೀಸ್‌ವೆರ್

(ಅಂತಿಮ ಮುಲಾ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣದಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರಿಯ ವಿಧಾನ:

1. ವ್ಯಾತಿಕೆ ಮಾಡಿದ ಕಣ್ಣಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
2. ಸ್ವೀನ್‌ಲೈನ್‌ ಪ್ರಾಸ್‌ಕ್ರೀಪ್ ಪೀಲಿಗಳನ್ನು ಸೆರಿನಿಂದ ಪ್ರಾಸ್‌ಕ್ರೀಪ್ ವಿನಿಸಿದೆ.

ಮೂಲದ ವಿಧಾನ:
ಸಕ್ಕರೆ, ಸ್ಟ್ರಿಕ್ಸ್ ಆಯ್ ಮತ್ತು ಸೆರಿನ್ ಬೆರಿಸಿ ಕಲಿಸಿ. ಎಲ್ಲ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗನವರೆಗೆ ಕಲಿಸಿ. ಇದನ್ನು ಮುಸ್ನಿನ್ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಲಾಕ ಸೆರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಣ್ಣಿನ ತೀರುಳ ಮತ್ತು ಬಾಣಿವನ್ನು ಸೆರಿಸಿ. ಹಣ್ಣಿನ ತೀರುಳ ಮುಲಾಕ ಮುಂಬಿಯಲ್ಲಿ ಬೆರಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಸ್ವೇಚ್ಚಾದ ಗಾಜನ ಬಾಟುಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಣಿ ಬಾಟುಗಳನ್ನು ಸೀಲಿಸಿ. ಮಾಡಿ, ಸೆರಿಯ ಬಾಣಿಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಬನ್‌ಫಾರ್ಮಿಟ್‌ ಕಾಯಿಸಬಾಗಿ ಕಾಯಿಸುತ್ತು ಅವಾಂಶ ಕ್ರಿಯಾ ಹೀಗೆ ಮಾಡಿ. ಆ ಅಂತೆ ತೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮುಂಬಿಯ ತೀರುಳ ನಂತರ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ. ಈ ರೀತಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಬೆಂಬರೆಜ್‌ಗಳನ್ನು ಎರಡಿಂದ ಮುಲಾ ಶಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬಹುದು.

3. ಕಟ್ಟರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ರೇಖೆಯಲ್ಲಿ ಏರಿಸಿದ್ದಾಗ ಮುರಂದ ಲಾಪ್ಟಿನ ದ್ವಾರಾ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಸೇರಿಸಿದ್ದಿ.

4. ನಂತರ ಕಟ್ಟರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಮುಗ್ಗೆಗೆ ಬಂಟಿಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಕುದಿಯತ್ತಿರುವ ನಿರೀನಲ್ಲಿ ಬದಲಿದ್ದ ಕಂತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ. ಸ್ವಿಫ್ಟ್‌ಎಂದ ಬಟ್ಟಿಯ ಮೇಲೆ ತುಳುಕುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ, ಸ್ವೇನ್‌ಲೌಸ್‌ಪ್ರೋಕ್ರೆಂಟ್‌ನಿಂದ ಘೋಷಿಸಿ.

5. ಕಂತ್ತೆನ ತುಂಡುಗಳ ತುಕಡಿಯನ್ನೇ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ, ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ವಾರಾ ವನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯ ಮುರಂದ ಪಟ್ಟು ನಿರೀನ್‌ನು ಕಾಕಿ ಮಾಡಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಿಫ್ಟ್ ಅಥ್ವ ನೇರಿಸಿ, ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ವಾರಾ ಘೋಷಿಸಿ.

6. ಕಾತ್ತು ಮುಚ್ಚೆಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಕಾಯುತ್ಪಾತ್ತಾ ಹೇಗೆ, ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ವಾರಾ ವನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯ ನಾಲ್ಕು ಧಾರಾದ ಎಲ್ಲ ಒಂದನ್ನೇರೆ ಕಾಯಿಸಿ ನಿರೀನವನ್ನಾಗಿ ಉರಿಯ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ.

7. ತ್ವರಿತ ಮಾಡಿ, ಸ್ವಿಫ್ಟ್‌ಎಂದ ಗಾಜಿನ ಬಾಟುಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ.

ಮುಚ್ಚಿದ ಲೆಡರ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುರಳಿ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂರ್ಕೋಷಣಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

ತ್ವರಿತ ಕಾಳ್ಜಾದ ರಸಭರಿತವಾದ ಕಣ್ಣಗಳನ್ನು ಆಯ್ದಿಕೊಂಡು ಸ್ವೀಕ್ಷಿಣಿ ನಿರೀನಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಕಂತ್ತೆನ ತೀರುಳಣಿನ್ನು ತೆಗೆದು ಮುಗ್ಗೆಗೆ ಬಂಟಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ತ್ವರಿತ ಒಂದು ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಕಂತ್ತೆನ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಚೇಣ್ಣೆಯಂದ ಸವರಬೇಕು. ಸ್ವೀಲ್/ಅಲ್ಲಾರ್‌ಮೈಸಿಯಂ ಟ್ರೈ ಮುಗ್ಗೆನ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಲಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಮೇಲ್ತೆ ಕಂತ್ತೆನ ತೀರುಳಣಿನ್ನು ಕಾಳ್ಜಾದ ಬೇಕು. ಮೇಲ್ತೆ ವ್ಯಾಂತಿಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಲಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಿಸಬೇಕು. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಿಸಬೇಕು. ಇದೇ ರೀತಿ ಮಾರ್ಪಣ ಅ. 0.6-1-25 ಸೆ.ಮೀ. ದ್ವಾರಾ ವಿರುದ್ಧ ಲೆಡರ್ ಅಗನವರ್ಗಿಗೆ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ ಸಾರ್ಥಕ ತುಳುಕುಗಳಾಗಿ ಕಟ್ಟರಿಸಿ, ಬಟ್ಟಿಗೆ ಹೇಳಬೇಕಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗಾಜಿನ ಬಾಟುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಸಿಡುಹಾದು.

ಮಾರ್ಪಣ ಪಟ್ಟಿ:

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುರಳಿ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂರ್ಕೋಷಣಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಪೀಠಾಗುಂಪ ನಾಮ್ಯಾಗಿತಿ:

ಮಾರ್ಪಣ ಕಾಯಿಯ ತುರಿ	-	1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ	
ಸಕ್ಕರೆ	-	1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ	
ಲಾಸ್ಟ್	-	50 ಗ್ರಾಂ	
ಮುಸಾಲಾ ಸಾಮರ್ಪ್ರಿಗಳ	(ಯಾಲ್‌, ಚಕ್ಕೆ)	-	30 ಗ್ರಾಂ
ಕಂಬ್ಯು ಮೈಸಿನಸಾಯಿ	-	15 ಗ್ರಾಂ	

ಮಾರ್ಗಿನ ಷಟ್ಟು:

(ଭାବୁକେ ମୁଲ : କେଣ୍ଡ ଆକାର ସଂଶୋଧନାଳୟ, ମୁଁନ୍ଦର)

ପ୍ରେକ୍ଷାନ୍ତୁଙ୍କ ଲମ୍ବାଗ୍ରିତଳ

ମୂରାଲିନ କାଳୀଙ୍ଗ ତୁରି
ଜନ୍ମରେ

ଲୋକପ୍ରକାଶନ - 50

ಮುಸಾಲಾ ಸಾಮರ್ಗಿನ್‌
(ಯಾಲಕ್, ಜಕ್)

ಮುಖ್ಯಂಗೈ ಲೇದರ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆರ್ಥಿಕ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಹೈಸ್‌ಲೆರ್ಡ್)

5. కేస్టోన్ తుండ్రగాళ తెలుగుద్వాషీ నక్కరేయమన్న తెలుగుకులిపి. నక్కరేయ ద్వాషమన్నె నక్కరేయ
మురుగు వ్యాపి నిరసన్న కాకి ఘాటచేఱుకు. స్తుల్చ స్తుల్చ అన్ను సేరిని, తుండ్రగాళన్ను నక్కరేయ
ప్రాపణక్క సేరిని.

6. అత్తుయ ముజ్జ ఛావనన్ను ముప్పే కాయిస్తున్న కేరళి, సక్కరేయ ద్వాషమన్ ఆగ ముఖంలొడ
నాట్య ధారంద ఎల్ల బుద్ధిమండగే కాయిసి నిధానవాది లారియ ద్వాషమాళవన్ను ఉదిష్టి మాడి.
తథాగ మాడి, స్ఫ్రేషాద గాజిన బాబులిగలల్లి తుంపించి.

7.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

- | | | |
|---|---|----------|
| ಶುಂಡ | - | 15 ಗ್ರಾ |
| ಕ್ಷದ್ರು (ತುಂಡರಿದ) | - | 60 ಗ್ರಾ |
| ಪೆಣ್ಣಳ್ಳಿ (ತುಂಡರಿದ) | - | 15 ಗ್ರಾ |
| ವಿನೆಗರ್ಡ | - | 180 ಗ್ರಾ |
| ಮಾಹಿತ ವಿಧಾನ: | | |
| 1. ಹೆಳಿದ ಬಳಿದ ತೀರುಳಿನ ಶೈಕ್ಷಿಕ ಬಲಿತ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು, ತೇಣ್ಣಿರಿನಲ್ಲಿ ತೋಳಿಯಿರಿ. | | |
| ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆನ ಕಸಿದು ಚಮಚಮನ್ನು ಜಾಸುವಿಸಿದ್ದ ತೇಗೆದು ಹೋಸ್ಟೆನ್ನು ಪುರಿಯಿರಿ. | | |
| 2. ಮೇಲೆ ತೀಳಿಸಿದ ವೃಷ್ಣಿಖಾಣದಂತೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಳ್ಳಿನ್ನು ನೇರಿಸಿ, ಸ್ಪಲ್ ಹೇಳತ್ತು ಕಾಗೆಯೀರ್ಬೆಕ್ಕು. | | |
| 3. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಳ್ಳಿ ಕರಿಗಿದ ಮೇಲೆ, ವಿಶ್ರಾಂತನ್ನೆ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಿ, ಮೇಲೆ ತೀಳಿಸಿದ ಸಾಂಘಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇಂದು ಮುಸ್ಸಿನ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ವಿಶ್ರಾಂತಲ್ಲಿ ನಾಕೆಬೇಕ್ಕು. | | |
| 4. ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ದಷ್ಟಾಗಾನವಾರಿಗೆ ಆಗಾಗ ಕಲಿಸುತ್ತು ಕಾಯಿನುತ್ತು ಅರಪೆಕ್ಕು. ನಂತರ ಸಾಂಘಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮುಸ್ಸಿನ ಭೂಜನಿನ್ನು ಕುರಿರಿಗೆ ತೆಗೆದು, ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಡೆಸಾಗಿ ಹಿಂಡಿ. | | |
| 5. ಈ ವೆಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ವಿನೆಗರ್ಡ ಸೆರಿನ್, ಜ್ಞಾನ ಕದ ಬರುವರಿಗೆ ಕಾಯಿಸಬೇಕ್ಕು. ಮೇಲೆನಿಂದ ಅದನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದ ಲತ್ತಿ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅದು ಕಾಳೆಯಂತೆ ಬಿಂಭಿಂಬಿಸಬೇಕ್ಕು. | | |
| 6. ನಂತರ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ದುಖಿಯಾದ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ದೊಡೆ ಜಾಯಿಳೆ ಜಾಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ. | | |
| 7. ತಣ್ಣಾದ ಮೇಲೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಮುಳ್ಳೆ ಅವನ್ನು ಮುಳ್ಳೆ ಬೇಕ್ಕು. | | |

ମୁଖ୍ୟମନ୍ତ୍ରୀ

(କାଂତିର ମୁଠାଳ : କେଣ୍ଟ ଆକାଶ ସଂଶୋଧନାଲୟ, ମୁଁନୁରୁ)

పేరులు నామాల్ఫెలు

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಉತ್ತಮ ಗಂಬಟ್ಟದ ಕುಳಿಯಾಗಳ ಮಾರಿಸಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು, ತೇರಿನಲ್ಲಿ ತೋರಿಯಾಗಿ ನಂತರ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಶೇಂಕಳ ಎರಡರಿಂದ ಮುಂದರ ಉಪಭಾಗ ಇಡೀಕು.
2. ನಂತರ ಹಣಿನ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಮೇಲೆ ತೀಳಿಸಿದ ಉಪಭಾಗ ಪ್ರಮಾಣದ ಜೋತಿಗೆ ಬೇಸಿ, ಎಲ್ಲವನ್ನು ಗಾಜಿನ ಬಾಟಿಗಳಲ್ಲಿ ತಂಬಿ, ದಿನ್ನಾಗಿ ಕಳಿಸಿ.
3. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕುಂದ ಏದು ದಿನ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡೀಕು. ಸಿನ್ಹೆಯು ಹೆಸಿಯ ಬಣ್ಣದಿಂದ ನಾಥಾರಳ ಹೆಳಡಿ ಬಣ್ಣದ್ದೇ ತಿರುಗಿರಬೇಕು.
4. ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮಾರಿಸಕಾಯಿಯ ಪ್ರಾಕೃತಿಕಾರಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಈಗ ಉಪಿಸಿಕಾಯಿ ಲೆಯಾರಾಗುತ್ತದೆ.
5. ಉಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಾಟಿಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಂಬುವನ್ನು ಕಾರಬರಿಸಿ. ಎಂಬುವನ್ನು ಹಾಕಿದಾಗ ಬಾಟಿಗಳಿಗೆ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಜಾಗ ಬಿಟ್ಟರಿಬೇಕು.
6. ಏರಡರಿಂದ ಮೂರು ವಾರಗಳವರೆ ಕಾಗೆಯೇ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಉಪಿಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಈ ವ್ಯಾಖ್ಯಾಲಿ ಏರಡರಿಂದ ಮೂರು ದಿನಕ್ಕಾಮೆ ಉಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಪರಿಕೊಂಡಿ, ಎಂಬು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಾಕಬಹುದುದೆ.

ಮಾರಿನ ಕೋಳಿ ಯಾರ್ಜಿಸಿಸ್ಟ್‌ನ್ನು

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಹುಳಿಬರಿತ ಒಳ್ಳೆಯ ಮಾರಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ತೋರಿದ್ದು, ಘಾಕುವಿನಿಂದ ಮೇಲಿನ ಸಿನ್ಹೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಅದ್ದು ಹೋಳಿಗಳಾಗಿ (0.6 ಸೆ.ಮಿ. ದ್ವಾರಾ) ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಒಂದು ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ತೋರಿಗಳನ್ನು 60 ನ್ಯಾಂ ಉಪಿನ ಜೋತಿಗೆ ವಿಶ್ರಾಂ ಮಾಡಿ ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಮೂಚ್ ಅವನ್ನು ಮೂಚ್ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
3. ಉಪಿನ ಉಪಾಳಿದಿಂದ ತೋರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ 150 ನ್ಯಾಂ ಪೂರ್ಣಾಯಿಯಂ ಮೆಟಾಬ್ಯಾಷ್ಟೆಫ್ರೋ ಸೇರಿಸಿ, ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
4. ನಂತರ ತೋರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಶ್ರೀಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸುಂಡಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಉಪನಾಸಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಉಪನಾಸಲ್ಲಿಗೆ.
5. ಉಪನಾಸಲ್ಲಿ ಬಾಗಿಸಿದಾಗ, ಬಾಗಿಸಿದಾಗಿನ ಶಾಖಾವು 60°C ಇರಬೇಕು.
6. ಈ ತೋರಿಗಳನ್ನು ಉಪಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಾಡಲು ಉಪಿಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ಘಾಳಿಕೊಳ್ಳಿ

ಉಪಿಗಳಾಯಿ, ಹಣಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಸುರಿತಾಗಿ ತೀವ್ರಿಗಳನಾಡಿನ ತೀವ್ರಿಗಳಾಯಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಘಾಳಿ ಸಂಕೋಧನಾ ಸಿನ್ಹೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.

2. ನಂತರ ತಿರುಳಣ್ಣ ಉದ್ದೇಶದ ಹೋಳಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡಿ, ನಂತರ ಘಾಳಿನಿಂದ ಸಿನ್ಹೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.

3. 470 ಗ್ರಾಂ ಸರ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಂದು ಲೀಟರ್ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗಿಸಿ ಒದ್ದೆ ಶೇಕಡೆ 0.25 ಸಿಂಟಿಕ್ ಅವು ಸೇರಿಸಿ.

4. ಕ್ರಾನಿನಲ್ಲಿ ಮೇರೆ 0.6 ಸೆ.ಮಿ. ಜಾಗ ಬಿಟ್ಟು ಸರ್ಕರೆಯ ದ್ವಾರಾವಣನ್ನು ತೋರಿಗಳ ಮೇಲೆ ಸುರಿಯಿರಿ.

5. ಕ್ರಾನಿನಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತೋರಿಗೆ ತೆಗೆಯಬೇಕು. (ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಬಳ್ಳಾಗಿಸಿದಾಗುತ್ತದೆ)

6. ಸೀಲ್ ಮಾಡಿ ಕಂಡಿಯವರ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಇಡಿ.

7. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕ್ರಾನಿನ ತೋರಿಗೆ ಮಾಡಿ, ದ್ವಾರಾವಣೆ ಹೋಳಿಗಳನ್ನು ಬಹಲ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಡುವುದು ಬಾಯಿಯನ್ನು ಅಧರ ಸೆ.ಮಿ. ದ್ವಾರಾವಣದ ವ್ಯತ್ಸೂಜಿ ಕಾಗೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖಗಿಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ಇಡುವೇಕು. ದ್ವಾರಾವಣದ ಸೂಕ್ತಿಯಂ ಮುಟ್ಟಾಯೆಸಿದ್ದೀರು ದ್ವಾರಾವಣದ್ದಿಲ್ಲ ಮುಖಗಿಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ಇಡುವೇಕು. ದ್ವಾರಾವಣದ ತೋರಿಗೆ ತೆಗೆದು ಸೂರಿಯನ ಶಾಖಾದಲ್ಲಿ ಯಾಗಲೀ/ ತ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಾಗಲೀ ಸುಮಾರು 75°Cನ್ನು ನೀರಿಸಿ

ಮಾರಿನ ಕಾಯಿಯ ಹೋಳಿಗಳನ್ನು ಉಪನಾಸಿಸ್ಟ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಹುಳಿಬರಿತ ಒಳ್ಳೆಯ ಮಾರಿನ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಳ್ಳಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ತೋರಿದ್ದು, ಘಾಕುವಿನಿಂದ ಮೇಲಿನ ಸಿನ್ಹೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಅದ್ದು ಹೋಳಿಗಳಾಗಿ (0.6 ಸೆ.ಮಿ. ದ್ವಾರಾ) ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ.
2. ಒಂದು ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ತೋರಿಗಳನ್ನು 60 ನ್ಯಾಂ ಉಪಿನ ಜೋತಿಗೆ ವಿಶ್ರಾಂ ಮಾಡಿ ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಮೂಚ್ ಅವನ್ನು ಮೂಚ್ ಕಾಗೆಯೇ ಇಡಿ.
3. ಉಪಿನ ಉಪಾಳಿದಿಂದ ತೋರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು, ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮೂಚ್ ತೋರಿಗೆ ಇಡಿ.
4. ನಂತರ ತೋರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಶ್ರೀಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸುಂಡಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಉಪನಾಸಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಉಪನಾಸಲ್ಲಿಗೆ.
5. ಉಪನಾಸಲ್ಲಿ ಬಾಗಿಸಿದಾಗ, ಬಾಗಿಸಿದಾಗಿನ ಶಾಖಾವು 60°C ಇರಬೇಕು.
6. ಈ ತೋರಿಗಳನ್ನು ಉಪಿಯನ್ನು ಮಾಡಲು ಉಪನಾಸಿಸಿದ್ದೀರು ತೋರಿಗಳ ಸುಂಡಿನ ನೀರಿನ /ಕಾಲ್ಪಣ್ಯಾಳಾ/ ಗೆನೆಲಿಯಿಂದ ಪ್ರೋಫೆಸಿನ.ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೋರಿಗೆ ಸುಂಡಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಏದು ನಿಮಿಷ ಮುಖಗಿಸಿದ್ದೀರು. ಅದರಿಂದ ಸಿನ್ಹೆಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ತೆಗೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ. ಸಿನ್ಹೆ ಸುಲಭ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಅಧರ ಸೆ.ಮಿ. ದ್ವಾರಾವಣದ ವ್ಯತ್ಸೂಜಿ ಕಾಗೆಯಲ್ಲಿ ಮುಖಗಿಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ಇಡುವೇಕು. ದ್ವಾರಾವಣದ ಸೂಕ್ತಿಯಂ ಮುಟ್ಟಾಯೆಸಿದ್ದೀರು ದ್ವಾರಾವಣದ್ದಿಲ್ಲ ಮುಖಗಿಸಿ 15 ನಿಮಿಷ ಇಡುವೇಕು. ದ್ವಾರಾವಣದ ತೋರಿಗೆ ತೆಗೆದು ಸೂರಿಯನ ಶಾಖಾದಲ್ಲಿ ಯಾಗಲೀ/ ತ್ರೈಯರಿನಲ್ಲಾಗಲೀ ಸುಮಾರು 75°Cನ್ನು ನೀರಿಸಿ

ಅಸ್ತುಲ್ಬಿಕ್ ಆಮ್ಯ - 200 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ
ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಯ - 20 ಗ್ರಾಂ
ವೈಣಾಶಿಯಂ ಮೆಟಾಫೋನಲ್ಪ್ರೋ - 300 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ವೈಣಿಕ ಮಾಡಿದ ಕಾಳ್ಜಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹೊಂಡು ಪ್ರೆಪರ್ ಕುಕ್ಕರ್ನಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ನೀರು ಕಾಕಿ ಒಂದರಿಂದ ಏರಿಡು ಸೀಡಿ ಅಗುವಂತಿಗೆ ದೇಯಿಸಬೇಕು.
2. ಬೇಯಿಸಿದ ಹೊಳೆಳುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹೊಂಡು ಬೀಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಸೆಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಮಿಸ್ಯಾಲ್ ಕಾಕಿ, ಜೆತೆಗೆ ಅಸ್ತುಲ್ಬಿಕ್ ಆಮ್ಯ ಸೇರಿಸಿ ರುಭ್ಯಾಪೀಕೆ. ನಂತರ ಜರ್ಡಿಯಾಲ್ ಕಾಕಿ ಸೇರಿಸಿ.
3. ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಯ ಸೇರಿಸಿ, ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ನಿಮಿಷ ಕಾಯಿಸಿ, ಮುಂಬಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಳಲಕ ಸೇರಿಸಿ, ತಕ್ಷಯಲ್ಲಾ ಲಿಡಿ.
4. ತಣ್ಣಾಗಾದ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಮಾಡಿ ಮುಳಲಕ ತಿಪುಗಿಗೆ ನಿರಾನವಾಗಿ ಕಲಾಕೃತ್ಯ ಸೇರಿಸಿ.
5. ತಂತ್ರಾರ್ಥಿನಿಂದ ಒಂದು ಕ್ರ.ಗ್ರಾಂ ಲಾಕ್ಟನ್‌ಕೆ 300 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ ವೈಣಾಶಿಯಂ ಮೆಟಾಬ್ಯಾಸ್ಟ್‌ಪ್ರೋ [ಮೊದಲೇ ಸ್ಪ್ಲಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಿಸಿರುವೇಕೆ] ಸೇರಿಸಿ.
6. ದೊರೆತ ಚಿಮರೆಜ್ನೆಸ್ 750 ಮಿ.ಲಿ. ರಾಬ್ಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ಒಂದೂಳವರೆ ಇಂಚು ಸ್ಕಾಳ ಬಿಟ್ಟು ತುಂಬಿ. ಮುಚ್ಚ ಅವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ, ಸೀಲಿ ಮಾಡಿ.
7. ಈ ಬಾಟಿಲಿಗಳನ್ನು ಕಾರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಶೇಖರಿಸಿತ್ತುಹಾಕಿದ್ದು. ರೆಷ್ಟೀಜರೆಟ್‌ರ ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವರ್ಷದ ದುರವರೆಗೆ ಬಂಧಹಾಕುಹಾಕಿ.
8. ಒಂದು ಕರ್ವ ಚಿಮರೆಜ್ನೆಗೆ ಮುಕರು ಕರ್ವ ತಣ್ಣಿನ ನೀರು ಕಾಕಿ ಬುಡಿಸಬಹುದು.

ಅನಾನೆಸ್ ಸ್ಟ್ರೋಕ್ ಮತ್ತು ಅನಾನೆಸ್ ಸೀರ್ಪ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುಳಳ: ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣಾನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಪ್ರೇಚಾರೆನು ಸಾಮರ್ಪಿಗಳು:

ಸ್ಟ್ರೋಕ್	ಮೀರ್ಪ್ರೆ
ಅನಾನೆಸ್ ಜ್ಯಾಸ್ಟ್	1.0 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಸಕ್ಕರೆ	1.7 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಯ	42 ಗ್ರಾಂ
ನೀರು	1.3 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ
ಅನಾನೆಸ್ ಎಸೆನ್	400 ಗ್ರಾಂ
ವೈಣಾಶಿಯಂ ಮೆಟಾಬ್ಯಾಸ್ಟ್	10 ಮಿ.ಲಿ.
ಸಲ್ಪ್ರೋ	2.4 ಗ್ರಾಂ
ಕಾಳದಿ ಬಣ್ಣ	0.5 ಗ್ರಾಂ
	0.5 ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ಜ್ಯಾಸ್ಟ್, ಸಕ್ಕರೆ, ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಯ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಜೆರೆಸಿ ಕಿನ್ನಾಗಿ ಕಲಾಕೃತೀಕೆ.

2. ವೈಣಾಶಿಯಂ ಮುಸ್ಸಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಳಲಕ ಸೇರಿಸಬೇಕೆ. ಸುಖಾನನೆ ಮತ್ತು ಬಾಣಿ ಬೇಕೆನಿಸಿದೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಕಲಾಕೃತೀಕೆ.

3. ವೈಣಾಶಿಯಂ ಮೆಟಾಬ್ಯಾಸ್ಟ್‌ಪ್ರೋನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಪ್ರೆಪರ್ ಮಾಡಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಿಸಿ ಸೇರಿಸಿ, ಜೆನಾಗಿ ಕಲಾಕೃತಿ.

4. ಮೊದಲೇ ಶಾಧಿ ರೆರಿಸಿದ ಬಾಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂಬೆ ಮೇಲೆ ಎರಡೂಳವರೆ ಸೆ.ಮಿ.೧. ಜಾಗತಿಕಿಯ ಮುಚ್ಚಿ ಬಣಗಿದ ಮತ್ತು ತಣ್ಣಿನೆಯ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಇಡೀಕೆ.

5. ಬೇಕೆನಿಸಿದಾಗ ಒಂದು ಕರ್ವ ತಯಾರಾಗಿ ಮುಕರು ಕರ್ವ ನೀರನ್ನು ಬೇರೆಸಿದೆ ಸಿರಿಫ್ ತಯಾರಾಗಿಸುತ್ತದೆ.

3. ಜ್ಯಾಸ್ಟನ್ನು ಅಳಬ್ಬಿಸಿನಿಯಂ ಅಧಭಾ ಸ್ಟ್ರೋಕ್‌ಲೆನ್ ಸ್ಟ್ರೋಕ್ ತಯಾನ ನಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ 85-90°ವರ್ತಗೆ ಕುದಿಸಿ, ಬೀಸಿಯಾಗಿದೆವ ಜ್ಯಾಸ್ಟನ್ನು ವೈಣಾಶಿಯಂ ಮೈಲೆ 0.6 ನೆ.ಮಿ.೧ ಜಾಗತ ಬಿಟ್ಟು ಕಾಕಿ ನಂತರ ಕ್ಯಾನ್‌ಗಳನ್ನು ತಕ್ಷಣ ಸ್ಲಾರ್ ಮಾಡಿ.

4. ಕ್ಯಾನ್‌ಗಳನ್ನು 25 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯಿದೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಗಿಯೇ ಬಿಡಿ.
5. ತಕ್ಷಣ ಕಾಳ್ಜಿಗಳನ್ನು ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಕೇವರಿಸಿ.

ಅನಾನೆಸ್ ಜ್ಯಾಸ್ಟ್

(ಅಂತ್ರಿಕ ಮುಳಳ: ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣಾನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

1. ವೈಣಿಕ ಅನಾನೆಸ್ ಹಣ್ಣೆನ್ನು ತೆಗೆದುಹೊಂಡು, ಸೀಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಮೇಲಿನ ಕರಿಂಟಿನ್ನನ್ನು ತೊಳೆದು, ಕಾಳಾರಿಯವ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಸಳ್ಳಿ ಸಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿಕೊಂಡು.

2. ಇದನ್ನು ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ, ಬ್ರಾಸನ್ನನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಮುಸ್ಸಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಳಲಕ ಜ್ಯಾಸ್ಟನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ದೊರೆತ ಜ್ಯಾಸ್ಟ ಹುಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗಿದೆ ಮುಕರು ಕರ್ವ ನೀರನ್ನು ಪ್ರೋಡೆಸಿ [60-70/ಕಿ.ಗ್ರಾ. 45-50 ಜ್ಯಾಸ್ಟ] ಬ್ಯಾನ್: ಮುಸ್ಸಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಕರು ಸೇರಿಸಿ.

ಅನಾನೆಸ್ ಜ್ಯಾಸ್ಟ್

(ಅಂತ್ರಿಕ ಮುಳಳ: ಕೇಂದ್ರ ಆಕಾರ ಸಂಕೀರ್ಣಾನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

1. ವೈಣಿಕ ಅನಾನೆಸ್ ಹಣ್ಣೆನ್ನು ತೆಗೆದುಹೊಂಡು, ಸೀಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಮೇಲಿನ ಕರಿಂಟಿನ್ನನ್ನು ತೊಳೆದು, ಕಾಳಾರಿಯವ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಸಳ್ಳಿ ಸಳ್ಳಿ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿಕೊಂಡು.

2. ಇದನ್ನು ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ, ಬ್ರಾಸನ್ನನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಮುಸ್ಸಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಳಲಕ ಜ್ಯಾಸ್ಟನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ದೊರೆತ ಜ್ಯಾಸ್ಟ ಹುಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗಿದೆ ಮುಕರು ಕರ್ವ ನೀರನ್ನು ಪ್ರೋಡೆಸಿ [60-70/ಕಿ.ಗ್ರಾ. 45-50 ಜ್ಯಾಸ್ಟ] ಬ್ಯಾನ್: ಮುಸ್ಸಿನ ಬಟ್ಟೆಯ ಮುಕರು ಸೇರಿಸಿ.

ಅನಾನಸನ್ ಬೀಫರೆಜ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಹೈದರಾಬಾದು)

ಬೀಳಾಗುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು :

ಅನಾನಸನ್ ಇಡ್ಲಿಸ್	-	1 ಕ.ಗ್ರಾ
ಸಕ್ಕರೆ	-	650 ಗ್ರಾ
ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆವೆ	-	6 ಗ್ರಾ
ನೀರು	-	3.35 ಕ.ಗ್ರಾ
ಎಸೆನ್ಸ್ / ಪರಿಮಳ	-	2.5 ಮಿ.ಲೀ [¹/₂ ಟ್ರಿ ಚಮಚ್]
ಬಾಣಿ	-	0.2 ಗ್ರಾ

ಮಾಣಂತರ ವಿಧಾನ:

- ಮೊದಲೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಂತೆ ಅನಾನಸನ್ ಇಡ್ಲಿಸನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ, ಸ್ಟ್ರಿಕ್ ಆವೆ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವವರೆಗೆ ಕಲಬುತ್ತಾ ಇರಿ.
- ಮೊತ್ತಂ ಮುಸ್ತಿನ್ನು ಮುಸ್ತಿನ್ ಬಹು ಮತ್ತು ಮುಂಬಿನ ಸೇರಿನಲ್ಲಿ ಬಂಡ ದ್ವಾರೆ ಅನಾನಸನ್ ಇಡ್ಲಿಸನ್ ಕಾಗುತ ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಬಂಡಿನ ಬೆರೆಸಿ ಹೆಸಾಗಿ ಕಲಾಸಿ.
- ಕಂತ ಅನಾನಸನ್ ಬೀಫರೆಜ್ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಅನಾನಸನ್ ಬೀಫರೆಜ್ ನ್ನು 90°C ವರಗೂ ಕಾಯಿಸಿ, ಕ್ಯಾನ್ ಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳೆ ಎರಡೂವರೆ ಸೊ. ಮೀ. ಜಾಗ ಒಂಟ್ಯು ಬೆಸಿ ಅರಬಾಗಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಸಾಮಾತಟ್ಯಾದ ನೆಲದ ಹೇಳೆ 10-15 ನಿಮಿಷ ಕಾಗೆಯೇ ಇಟ್ಟು ತೋಗ ಮಾಡಬೇಕು.

ಬೀಳಾಗುವಿಡೆ

ಬೀಳಾಗುವ ಇಡ್ಲಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಹೈದರಾಬಾದು)

ಬೀಳಾಗುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು :

ಬೀಳಾಗುವ ಇಡ್ಲಿಸ್	-	1 ಕ.ಗ್ರಾ
ಸಕ್ಕರೆ	-	1.50 ಕ.ಗ್ರಾ
ಬಾಣಿ	-	32 ಗ್ರಾ
ಉಂಡಿ (ತುಂಡರಿಸಿದ)	-	3 ಗ್ರಾ

ಬೀಳಾಗುವ ಇಡ್ಲಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಹೈದರಾಬಾದು)

ಬೀಳಾಗುವ ರಾಮ್‌ಪ್ರಿತಳು :

ಬೀಳಾಗುವ ರಾಮ್‌ಪ್ರಿತಳು	-	1 ಕ.ಗ್ರಾ
ಸಕ್ಕರೆ	-	10 ಮಿ.ಗ್ರಾ
ನಕ್ಕರೆ	-	10 ಗ್ರಾ

ಮಾಣಂತರ ವಿಧಾನ:

- ಹಾಳೆ ನ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾದ ಕೇಂದ್ರ ಬಂಡ ಬಂಡ ಕಾಳಿಗಳನ್ನು ಅರಿಯುತ್ತಿರುತ್ತಾ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ ಮತ್ತು ಜನಪ್ರಿಯ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಬಂಡಿಸಿದ್ದಂತೆ ತೆಗೆದು ಕಾಳಿ.
- ಎಂದು ಬಂಡಿಸಿದ ಬಂಡ ಸಾಮರ್ಪಿತಳನ್ನು ತೋಕಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

2. ಹೊಳಳಿಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿವಿನಿಯಂ ಅಥವಾ ಸ್ವೀಲಿನ ವಾತ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳಿ, ಸುಣಿಗೆ ಮಾಡಬೇಕು.

3. ಸಿಂಪ್ಲೆಯನ್ನು ತಿರುಳಿಸಿದ ಹೊರಡಿಗೆ ಬಯಾವರಿಗೆ ಬೇಳಿಯಿಸಬೇಕು.

4. ಮಂಸಿನ ಬಂಡೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ನಿರಾನಂಬಿಗೆ ಉಜ್ಜ್ವಲ ಮುಂಬಿ ಸೇರಿಸಿ, ಬೀಜ ಮತ್ತು ಸುಷ್ಪೆಯನ್ನು ಬೇಳೆ ತಿಸಿದ್ದು.

5. ಬೀಳಾಗುವ ಇಡ್ಲಿ ಹಣಿನ ರಸ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೆಂಜಾಗಿ ಕುದಿಸಿ.

6. ಬೀಳಾಗುವ ಪರಿಫರ್ಮಾನ್ಸ್ ಮೊದಲೆ ಹಣಿದ್ದಿಕ್ಕಿರಿಸಿದ ಬಾಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಳಿ ಬೇಳೆ.

ಮುಖ್ಯ ಇವನ್ನು ಘ್ರಾಂತಿಗಾಗಿ ಮುಖ್ಯ ಸಂಬಿಳಿಸ್ತಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಎರಡಿಂದ ಮೂಲ ನಿಯಿಂದ ಬೀಡಿ.

7. ಬಾಣಿಗಳನ್ನು ತೋಗು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಳಿ, ಅಥವಾ ಗಂಡ ಕುದಿಸಬೇಕು.

8. ತೋಗೆ ಮಾಡಿ ತಂತ್ರಾದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಬೀಡಿ.

ಬೀಳಾಗುವ ಬೀಫರೆಜ್

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮೂಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಹೈದರಾಬಾದು)

ಬೀಳಾಗುವ ಬೀಫರೆಜ್ :

ಬೀಳಾಗುವ ಇಡ್ಲಿಸ್

3. പേരെല്ല 500ആം സ്കൂൾയിൽ സേറീസ് റിസ് മാക്രി. നംതു മുഖാലോ പ്രദാനാശഭാഗി ചുരുളു, ചുഞ്ചുളു, ബലക്കു, അമുന്ത, കിരുമുജു, ജീററ, ക്രാഷ്ടു, ഒക്കു, കോഞ്ചു മേഖലൻ വൃദ്ധി ഒറ്റുമുഖിനു ഒപ്പുയിലി കുട്ടി ജീരുന്ന നല്ല ബിരി.

4. കാലിംഗസുവും നും ജൂഡുസ്രൂപം പ്രവഹാര പേരെല്ലിന് പ്രവഹാരക്കും റോ.65 കുറിച്ചുവാഗ്മേരീനം മുംമുംവർഹി.

5. കുറം മുഖാലോ പ്രദാനാശഭാഗി മുഖിനു ഒപ്പുയിൽ തേരെ വുള്ളി 900കും വുന്നു: 900കും തേരെ മുഖി ഉള്ളിട മുഖാലോ പ്രദാനാശഭാഗി അദ്ദേശി സേറീസ് കാലിംഗസുവും നും

6. ഇദ്ദേശി വിനേറൻ, ഉഖ്യു മുഖു സ്കൂൾഡും സേറീസ്, ജീനാളി കലകി, വുന്നു: 800കും നിമിജ്ഞ റിസ് മാക്രി.

7. പുരീ 800കും കെ.ആം തുമ്പാരാദ കേച്വേരൻ 885മു.ആം നേരേരീയും ചീംജോരേയീംഗ് തേരെയുക്കും സ്കൂൾ പ്രവഹാര നിരീൻലു കരിസി. തുമ്പാരാദ കേച്വേരൻ സേറീസ് ജീനാളി കലകി, റിസ് അദ്ദാനാലോ ചാപ്പിലീംഗാലു കുംബ നംതു നിരീൻ മാക്രി.

8. ചാപ്പിലീംഗാലു റിസ് നിരീൻലു തേരേദു, തേരേ മാക്രി.

9. തേരേനിന് ഒരുംഗിരു സുളംഡു ദേഹവരിംഗി.

പ്രൈമറൂച്ചില ചെയ്തു

(ക്രൂസി മുഖല: കേരള അക്കാദ സംബോധനാലയ, മുപ്പുശുരു)

ചേരാക്കാനു സ്ഥാപനികളു :-	-	പ്രൈമറൂച്ചില
[ഡിവേ തേരെ കേരളാഗാർഡ്]	-	3 കെ.ആം
കുറുളീ [കുറുളുതാലു]	-	2 കെ.ആം
സക്കർ	-	2 കെ.ആം
ഉഖ്യു	-	100 മു
കുറംതി(കുറം)	-	15 മു
മുഖാലോനകരായി	-	10 മു
ഗുപ്പീയുലു അസ്സിന്റെ അമു	-	40മു.ലീ

മുഖാലോ വിവരങ്ങൾ:

 - ജെനാളിയും വുള്ളിരു കാലാലു, കേംബനേയു തുമ്പുഗാലാലു അമുകുംബലു.
 - തുമ്പാരാദനു കുറിയുമുകിയുടെ നിരീൻലു 800കും നിമിജ്ഞ കാലിക്കു, തേരേ തേരേരീൻലു അദ്ദേശി.
 - സിപ്പേയും തേരേ, തിരുഖനു അദ്ദുമ്പുഞ്ചു.

ప్రామాణిక చెట్ల

(ଭାବୁତିକ ମୁଦ୍ରାଳେ : କେଣ୍ଟ ଆଜାର ନଂଶୀଳନାଲାଯ୍, ମୈନ୍‌ସ୍କାର୍)

- | | |
|----------------------------|------------|
| ପ୍ରକାଶନ କାମକ୍ଷିଣୀଙ୍କରୁ :- | 3 କ୍ଷ.ଗ୍ର. |
| ନିମ୍ନେ ତେଣିରେ ହୋଇଥାଏଗଲାଙ୍କ | - |
| କୁରୁତୀ [ଜ୍ଞାନପ୍ରଦାତା] | - |
| ସଂକରେ | - |
| ଲାଭ୍ୟୁ | - |
| ଶୁଠି(କୁରିଦ) | - |
| ମେଳାନିନାରାୟି | - |
| ଗୋପିଯୁଧୁର୍ମ ଆସିପିଲେ ଅମ୍ବି | - |
| | 10 ମ୍ରା. |
| | 15 ମ୍ରା. |
| | 2 କ୍ଷ.ଗ୍ର. |
| | 10 ମ୍ରା. |
| | 40ମି.ଲି. |

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

1. ప్రైనాల్ రియాల్ వ్హెత్తిటి కణాదాద్ , కేంబర్సెంటు కెర్కుగ్ గలన్ను అయిస్తు కోల్లి.
 2. కాంప్స్ గలన్ను శుద్ధియామి రూప సిరిసల్లి ఒండు నిచివ కాటి, తప్పిటి తప్పే ఏరిసల్లి అచ్చేశాము.
 3. సిష్టేమన్న తెగేదు , క్రియాలన్న అరేయుచ్చేదు.

ప్రాంతీయ సూచన

(ජාපුනු කේ මයිල් : සර්බල සෙහෙර පරිපූර්ණ නාලය, මුදෝද)

ಪ್ರಾಯವ್ಯಾಪ್ತಿಗಳ ತಿಯಳು	-	1	ಕ.ನ್ನೂ
ನೀರು	-	0.35	ಲೀ.
ಕೆಡ್ಡಿ [ತುಂಡರಿಸಿದ]	-	15	ನ್ನೂ
ಲುಷ್ಪು	-	18	ನ್ನೂ
ಬೆಣ್ಣೆ	-	18	ನ್ನೂ
ಸಕ್ಕರೆ	-	20	ನ್ನೂ
ಹಿಟ್ಟು	-	10	ನ್ನೂ
ಪೆಳ್ಳಿ [ತುಂಡರಿಸಿದ]	-	1	ನ್ನೂ
ಕರಿಮ್ಮುಳನು [ವ್ಯಾಳಿ]	-	1	ನ್ನೂ
ಕೆಕ್ಕೆ, ಮಲಕೆ	-	0.5	ನ್ನೂ ಪ್ರತಿಯೊಂದು

ಮಹಾಕವಿ ವಿಧಾನ

- ନେଣ୍ଡାଯ କେବୁ ଲାଜୁପୁର୍ବେ କେଣ୍ଣିତରଙ୍ଗନ୍ତୁ ତେଣୁଦୁଇକାମ୍ବୟ ହୁଏଥାଗଲା କହୁଣିବାରେ ।
 - ନେବେଇ ତୁମରିନିଠିରେ ଲିଙ୍ଗମାତ୍ର କେବଳମୁହମରରେ ପରିଠିବ ହୁଅ ନିମିଷ ହେଲାନି ।
 - କଂଗ ତୁମରିନିଠିରେ ମୁହିନାର ବହୁତ୍ୟ ମୁଖରକ ନେବେଇ, ପିଇ ମୁହୁ ନେବେଇଯନ୍ତୁ ତୁମରିନିଠିରେ ହେଲାନି ।
 - ତୁମରିନିଠିରେ କାହିଁଯାଏନ୍ତା ଚାହେନ୍ତିରେ ଚାହେନ୍ତିରେ ଚାହେନ୍ତିରେ 30 ନିମିଷ ବାହୁତ୍ୟ ଦାରୀ ମୁହୁଚି ହେଲାନି । କଂଗ ଲାଜୁପୁର୍ବେ ନକ୍ଷର, ମୁହିନିର ବ୍ୟକ୍ତିଗତ ସେବିରେ ବ୍ୟବନ୍ତି 30 ନିମିଷ

6. ద్వారాను వేస్తే తోడ మళ్లె చూడిన లుక్కులు ఉపయోగించి తిరిగినటల్లి మట్టల్లో పాఠాఫర్, అందుల్లో ఒకట్టటియన్న ఒంట బ్యూయుల్లి కట్టి టొమాటోల్లి తిరిగినటల్లి కాశీ 30-45 నిమిషాల్లి వెరుగే కుటుంబాల్కి.
7. బుని: చేయిసి, లుసిలుయించాగలిం దొరచు క్యూన్సనల్లి కాశీచేసు
8. క్యూన్సని నీఎల ప్రథమ 45 నిమిషాల్లి వైపు క్యూన్సనల్లి అట్టి చేయిసి.

4. විනාශකනුවේ සුයුව බැඳු තැමුරිගලනු නොදු යාන්ත්‍රිල් කණ යෙළු පෙන ලාංසුජ් ඇග්‍රෑට්‍රේග ග්‍රයෝන්ස්ඩ් න්‍යු.

- ନେତର ପାଇଁ କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା କିମ୍ବା

- ପ୍ରାଚୀମୁଦ୍ରାଟିକ ସଂବନ୍ଧ

9. / ଚାନ୍ଦନଗରମୁଣ୍ଡ ତଣ୍ଡିଗେ ମୁହାଦି ଶେଖିଲୀକି.

ప్రభుత్వ రిసెన్స్ టోమాస్ టో

(ଭ୍ୟାଂତ୍ରିକ ମୁଲାଳ : କେଣ୍ଟାଙ୍ଗ ଆଜାର ନଂଶୀଳନାଳାମ୍ବ, ମୁଁ ନୁହେଁ)

మహావ్రి
ప్రధానः

ಉತ್ತರವಾದಿ

(தலைக்கு விடுவதற்கு முன்: சீர்ப்பு ஆக்கார ஸங்கீர்ணங்களையும், மீறுப்படுவதற்கு முன்)

1. ପାଞ୍ଚମୀଯ ମେଲିନ ନିଷ୍ଠ୍ୟାଯନ୍ତୁ ତୈରିଦୁ, କୌଣସି ପାଞ୍ଚମୀଯ କାଳିନ୍ତୁ ତୁଳନ୍ତରାଗାରି କରିଲା.
 2. କର୍ତ୍ତରିସିନ କୁଳକୁଟିଳାନ୍ତୁ କରଦିଯାଇଲ ନିରିନାଲୀ ମୁଖୁରିନୀ, ନିରିନାଲୁ ବନେଯବେଳେ ଅନ୍ତର ପାଞ୍ଚମୀଯ ନିଷ୍ଠ୍ୟାକିରିଲା.
 3. ମୁଣ୍ଡଗଳା ନ୍ତର୍ଲ ଧାରନୁଷରେରେ ଲିପ୍ତ, ଧାରିଲାଗଲାଟି କାହିଁ.
 4. ମୁଣ୍ଡଗଳାନ୍ତୁ ବିନେରନ୍ତରିନିଯ ମୁଖ୍ୟୀ.
 5. ପୃଷ୍ଠା ଛାନ୍ଦ କାର୍ତ୍ତିର କୁଳକୁଟିଳାରେ ଏବନ୍ତ ଓ ଜମୁତ ନିଷ୍ଠ୍ୟାଯକ୍ତ ଲାଗିଲାଯାଯନ୍ତୁ
 6. ନେଇରି. ଭୋକାଯମ୍ପେ ଅରିଶିଖିଲାନ୍ତୁ ନେଇରି, ଧାନ୍ତିଲାଯ ମୁଖ୍ୟୀ ଲାଗିଲାନ୍ତୁ ମୁଖ୍ୟୀ.

ଏରଙ୍ଗଠିର ମୁଲାଦୁ ଘାରଦାଳି ପାଞ୍ଚମୀଯ ଲାଗୁନେକାଳୀ ତୁମାରାକାରିଯକ୍ତାରେ.

ಜವ್ಯಾಯ ಜಲ

(ଭାବୁତିକ ମୂଳର : କେଣ୍ଟ ଅକାର ସଂଶୋଧନାଲୟ, ମୁଁ ନାହିଁ)

1. සුදුලිය ප්‍රතිඵලය, සුදුලි කෘෂිගාරීය කළුවෙනු යොමුකළේයෙහි සැප්සැජාය නිර්මාණ තුළ මෙයෙන් ප්‍රතිඵලය නිර්මාණ කළ ඇත.
 2. මෙයෙන් ප්‍රතිඵලය නිර්මාණ කළ ඇත.

3. ଭରିଛୁ କାହିଁ ଦେଖିବା, ବୁଝିଲେବା କାହିଁ ନିର୍ଦ୍ଦେଶ ଦେଇଲା, ଜୀବିତର ପାଇଁ ଚମ୍ପିଜ

କେବୁ ଦେଖିଲୁ
କରିଲୁ ଦେଖିଲୁ

3. ಉದ್ಯೋಗ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ, ಎಪ್ಪಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ವರ್ಗಗಳಾದರೆ ಕಾರಣ ಏಂ ಜೊತೆಗೆ ನಿಶ್ಚಯ ಅನುಭವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
 4. ಇದರ ತಲಕಕ್ಕೆ ಸಮರ್ಪಣಾಗಿ ಪ್ರತೀಕ ಕಾಲ್ಪನಿಕ ವಾಸ್ತವ್ಯ ಮತ್ತು ಸೇರಿಸಿ, 30 ನಿಮಿಷಗಳಾದರೆ ಕಾರಣಗೆ ತಳ್ಳಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಏರಿನ್ ಗಂಟೆ ಕಾಗೆಯೇ ಬಡಿ.
 5. ಸಾರಂಭನ್ನು ದೃಷ್ಟಿಯ ಮೂಲಕ ಸೇರಿಸಿ. ಸಾರಂಭದಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಸೇರಂಬಬೇಕು.
 6. [ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಅಂತ ಸೇರಂಬಬೇಕಾದ ವಿಧಾನ:-ಸಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಇರುವುದಾದರೆ, ಅದಕ್ಕೆ ಇರಬಾಯಿಲ ಅಲ್ಟ್ರಾಕ್ಯಾಲ್ ಯನಿಖಾನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಾಗ ಒಂದು ದೋಷ ತರಣೆ/ತಡೆಯಾದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಇದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯಬೇಕು].
 7. ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಅಂತ ಕಾರಣದಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
 8. ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಅಂತ ಹೊಳ್ಳಿಸಿದ್ದರೆ, ಒಂದು ಸಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಪಣಾಗಿ ನಕ್ಷೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಕಾರಿಗೆ ಇದರೆ, ಹೊರಡಿತ ಸಾರಂಭ ಮುಕ್ಕಾಲು ಘಾಗದಪ್ಪೆ ಸರ್ಕಾರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.
 9. ಇದನ್ನು ಜೊತೆಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಾಗಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಕಾರಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಗಿಸಬೇಕು.
 10. 105.5°C ವರ್ತಗೆ ಬೆಂಳಿಸಿ, ಕುಹಿಕರಿಸಿದ ಒಳಗಿಡ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾರಿ, ತಳ್ಳಿಗೆ ಮಾಡಿ.
 11. ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರದರ್ಶನನ್ನು ಬಾಕ್ ಸೀನಿಯ ಮುಖ, ಮುಖ ಲಭಿಸಿ ಗಾಳಿಯಾಗಿದೆಂತೆ ಮುಖ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ.

卷之三

ଶ୍ରୀମତୀ ପାତ୍ନୀ : କେଣେହି ଜ୍ଞାନାର୍ଥ ଜିମ୍ବାର୍ଦ୍ଦୀଯଙ୍କ ନାଲିରେ ଛିନ୍ନାଦୟ

ଶ୍ରୀମଦ୍ଭଗବତ

1. వైతోత్త మాగిద, అవ్వుచూచ కల్పాలాశన్ని తెగిచుకోల్సి. మేలన నిష్టాయిన్న తగిదు.
 2. నంతర సంఖ సంఖ తుండుగలని చెత్తరిసి, సైన్సలోనస్సిఏల్ వైఎస్ఎస్‌ఎంద బుచ్చి.
 3. కుత్తిస్తిని తుండుగలన్ని నీంజీకట్టి సీరిసల్లు [15 గ్రా సింపెట్టాల్ ఒందు లంటర్ సీరిసల్లు] ములరింద నాల్సు గంభీ ఆడబీహస్.
 4. నంతర ములరింద నాల్సు ఒకరి తుండుగలన్ని బంధామ్మ సీరిసల్లు తోళియిరి.
 5. 470 గ్రాం సక్షరెయన్న ఒందు లింపిర్ సీరిసల్లు చరిసి. సక్షరెయ ద్వాచాల్లు తోళిదు తుండుగలన్ని కాశి, ఒందు రాత్రి కాగిమీ ఆడబీహస్. ప్రీస్ ప్రొమాలా 40 డిగ్రీ ఆరచెఱుకు..
 6. మారసెయ దిన సక్షరెయ ద్వాచాల్లన్ని తేగిదు చుసః ప్రీస్ ప్రొమాలావన్ను 50 డిగ్రీగి శేఖస్సిప్పి వ్యాపారాలన్ను 50 డిగ్రీగి శేఖస్సిప్పి వ్యాపారాలన్ను తగిదు.

ಮಾಹಿತಿ ವಿಧಾನ :

1. ପ୍ରାତିଶୀଘ୍ର ଘଟନାକାରୀ, ସ୍ଵର୍ଗାବ୍ଲେ ଯେତାରିଯତ କରିଛି ନେମ୍ବୁ ଅଧିକାରୀଙ୍କୁ ପରିବହନ କରିବାରେ ନେଇନାଲ୍ଲ କେବଳିଲୁଗିର.
2. ମେଲିନ ସିଦ୍ଧୀ ମାତ୍ର ବୀଜମୟନ୍ତ୍ର କୌଣସି, ନାହିଁ କାହିଁ କୁଠାଗଳାଗି କରିରିଲି.

ಡಿಲ್ಲಿ ಕೆರಿಸೆನ ಹೊಮ್ಯಾಟ್‌

(ଭାବୁତିର ମୁଶଳ : କେଣ୍ଟ ଅକାର ସଂଶୋଧନାଲୟ, ମୁଁନରୁ)

ମୁହଁର୍ବଳ ପିକାନ୍

1. ଭାଇଜ ପ୍ରଯୁକ୍ତିଶାଖାରେ କାହାରେ, ମୁଦ୍ରାମୁ ଗାନ୍ଧିଜ ଗଲାନ୍ତିରେ ତୈର୍ଯ୍ୟକେବେଳେ ଏବା କାହାରେ
ଚାନ୍ଦେ ଗାନ୍ଧିଜଙ୍କ ନିରାପେକ୍ଷକୁ ଭାବନାମନ୍ତର ତଥା ଉନ୍ନତି କେବେଳୁ
ଚାନ୍ଦେ ନିମିଷ ଅଛୁଟ, ବୁନ୍ଦିନଙ୍କ କାହାରେହୁ. କାହିଁ ନ ବରଦାଳ ବନ୍ଦିରେ ସୁଲାଦୁ, ଅଦର
ନିଷ୍ଠେ ଯନ୍ତ୍ର ତୈର୍ଯ୍ୟରି.

2. କ୍ଷର କାହାରେ ଗଲାନ୍ତି କୌତୀର୍ଣ୍ଣ କାନ୍ଦିନ୍ଦରେ କାହାରେ ବିଶ୍ଵ ନିରାନିଂଦ କୁଣ୍ଡି. ଉନ୍ନତିରେଗାରି
ଅଧର ପିଏ ଜମୁହେ ଲାହୁରୁ ମାତ୍ର ଅଧର ପିଏ ଜମୁହେ ସକ୍ତିରେଯନ୍ତ୍ର କାହାରେ.

3. କାନ୍ଦିନ୍ଦରେ କୌତୀର୍ଣ୍ଣ କାନ୍ଦିନ୍ଦରେ ତୈର୍ଯ୍ୟରେ କାନ୍ଦିନ୍ଦିନ ମୁଦ୍ରାରେ ଭାଗରାତି ଲାଭରୁ ୦୯ ୮୨°C [ବ୍ୟାଜରିନି
କାହାରେ ନିମିଷ] ଆଜାନରେଗ କାନ୍ଦିନ୍ଦିନ, ନେତ୍ର ମାତ୍ରି.

କାନ୍ଦିନ୍ଦରେ କୌତୀର୍ଣ୍ଣ ଅଛୁଟ ତଥା ଗୋପାଳି, ମହାପିଲାଦ ଜାଗରାତି ଅଛି.

ಉತ್ತರಾಯ ನಾಟನಕಾಯಿ

(ଭୀରୁତ୍ତିକେ ଯୁଗମାଲ: କେଣ୍ଟିଏ ଆଜାର ସଂହାରେନାଲାଯୁ, ଯେଉଁସେଇରୁ)

1. ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯ ಮೇಲೆ
2. ಕೆತ್ತಿಸಿದ ತುಂಡ

1. ಐಯ್ಯಾಯ ವ್ಯಾಪಾರನ ಸಿದ್ಧಾರ್ಥನ್ನು ತಗಡಿ, ಕಸರು ಪಾಣಿಯು ಹಣಿನ್ನು ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ.
 2. ಕತ್ತಲಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಕಂದಿಯಾವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯಗಳಿಸಿ, ನೀರಿನ್ನು ಬಸೆಯಾಚೇಕು. ಇದರ ಮೇರೆ ಉಪನ್ಯಾಸಿಸಿ.
 3. ತುಂಡುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಒಳಗೊಂಡಬರೆಗೆ ಇಟ್ಟು, ಜಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಳಿ.
 4. ತುಂಡುಗಳನ್ನು ವಿನೆಗರ್ಸಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ.
 5. ಮುಚ್ಚಿ ಇಂದ್ಯ ಕೆ.ಗಾಂ ಹಾಡಿನ ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ಎರಡು ಟ್ರೆ ಪರಮಾರ್ಥ ಸಿದ್ಧಾರ್ಥನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಚೋಕಾದವನ್ನು ಅರಿತಿಂಬಿನನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಘಾಟಲಿಯ ಮುಚ್ಚೆ ಲಂಬನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ.
 6. ಎರಡೆಂದ ಮುಂದು ವಾರದಲ್ಲಿ ಪರಮಾರ್ಥ ಉಪನ್ಯಾಸಕಾರ್ಯ ತಯಾರಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ପ୍ରକାଶକ

ପ୍ରକାଶ ପ୍ରିସର୍ସ
(ଭାର୍ତ୍ତିକ ମେଲା : କେବଳ

(ଭାବୁତିରେ ମୁଗଳ : କେଣ୍ଟ ଆକାର ସଂହୀଳନାଲାଯୁ, ମୁଁମୁଳୁ)

ಮಾರ್ಕುವ ವಿಧಾನ

3. ଚୂଦୁ କେଣ୍ଟାର୍କ ହେଲେଗେ, ଏଠାକେବେଳର କେନ୍ତାର୍କ ନେଇରିପୁ ଦେଇନ, ଜ୍ଞାନେତ ଏରିଯା ଟିକେ ଛମ୍ବୁଙ୍ଗ ସ୍ଥିର ଆମ୍ବାନ୍ତିଷ୍ଟ ନେଇରିନ.

4. ଅଧିକ ଶରୀରକୁ ନମ୍ବରବାରି ବୁଝାଇର କବଳ୍ଯ ପରାମ୍ରାୟ ନେଇରି, 30 ନିମ୍ନିଙ୍ଗଙ୍କାଳରେ କାହିଁବି.

5. ତାଙ୍କୁ ଯାଦି, ଏରିଯା ଗାନ୍ଧି କାଗିଯେ ଭାବି.

6. ଶରୀରବନ୍ଦୁ ପରାମ୍ରାୟ ବୁଝିଯ ମୁହାଲରେ ନେଇରିନ. ଶରୀରଲାଗୁ ଯାଇ ହେଲେନ ଅଭିନନ୍ଦ ନେଇରିପେଇଲୁ.

[ହେଲେନ ଅଭିନନ୍ଦ ନିଧାନ:-ଶରୀରର ଅଭିନନ୍ଦ ହେଲେନ ବୁଝାଯାଇରେ, ଅଦିକେ ଅଧିକାରୀଙ୍କ ଅଭିନନ୍ଦରେ କବଳ୍ଯ ନେଇରିପାଇଲାମ ୧୦ମୁ ଦେଇବେ ତରଫେ ତରଫେ ହେଲେନ ଅଦେ ବାନ୍ଦୁ ଅକ୍ଷ. ସଞ୍ଜୀ-ସଞ୍ଜୀ ଗରହେ/ଗରହେ ହେଲେନ ଅଭିନନ୍ଦ କବଳ୍ଯ କରିବେ ଅଦେ ବାନ୍ଦୁ ତରଫେଇଲୁ].

7. ହେଲେନ ଅଭିନନ୍ଦ ଏବଂକିମୁ ଅଦେ ବାନ୍ଦୁରାହି, ମୁହଁ ଅଦିନ୍ଦୁ କାହିଁନ ଗାନ୍ଧି ନେଇଲାବେଇଲୁ.

8. ହେଲେନ ଅଭିନନ୍ଦ କେଉଁଜୁ ଗିନ୍ଦରେ, ବାନ୍ଦୁ ଶାରୀରକୁ ନମ୍ବରବାରି ନେଇରିପୁ ନେଇରିନ. ହେଲେନ କରିବେ ଏହିରେ, ଦୈର୍ଘ୍ୟ କାରନ୍ତିର ମୁଖ୍ୟରେ ଧାରାଦିଲୁ ନେଇରିଯାଇଲୁ ନେଇରିନ.

9. ଅନ୍ତର୍ଦୟ ଜମାହାତିର ମେଲିଲିନିଯ କେବଳକୁ ବିଭିନ୍ନ କାହାଯିଏଠିଲେ ତରିଯାମାରିଗେ ହେଲେଯିଲାବେଇଲୁ.

10. 105.5°C ଘରେ ବେଳିନ୍ଦି, କୁଣ୍ଡିକରିନିଦ ଉପରିଦ ଗାଜିନ ବାଟିଲିଗଲୁ କାହିଁ, ତାଙ୍କୁ ଗୁରାଦି.

11. ମେଲିଲିନ ପରାମ୍ରାୟ ବ୍ୟାକ୍‌ରିନିଦ ମୁଖ୍ୟ, ମୁଖ ଭାବନ୍ତି, ଗାଲିଯାଦିରେ ମୁଖ୍ୟ ହେଲେଇଲୁ.

ಪರ್ಯಾಯ ಜೀಲಿ

(ತೀರ್ಥಿಕ ಮಹಲೆ : ಕೇಂದ್ರ ಜಾಹಾರ ಸಂಕೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ମହାକୃତ ପ୍ରଥମ

2. ප්‍රාදේ වැවුමයෙහි පුද්‍ර කාන්තාගාරය කෙළඳුනු ඇයුත් කේරෙන්දා මුද්‍රණ තැබූ නිරිත්තා තොල්ලියා.

ಡಿಫೆರೆಸಿದ ಪರಾಮಾರ್ಪಣ

(ಅಂತಿಕೆ ಮುಂದಿಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಮಾರಿದ ಮತ್ತು ಸುಖಾನನಯ್ಯಾ ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ಹಣಿನ್ನು ಅಯ್ದುಕೊಂಡು ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
- ನಂತರ ಉದ್ದೇಶ ಎರಡೂವರೆಯಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಸೆ.ಮಿ.ಗಳ ಅಗಲವಿರುವ ಹೋಳಿನಗಳನ್ನಿಗಿಂತಾಗಿ ಜಾಕುವಿನಿಂದ ಕಡ್ಡಿಸಿ, ಲಾಜ ತೆಗೆದಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ತೋರೆಳುಗಳನ್ನು ಕೃಷಣನ್ನೀ ಕಾಳಿ.
- ಒಂದು ಕಂಡ ಸಕ್ಕರೆಗಳ ಎರಡು ಕಂಡ ನೀರು ಬೋಸಿ, ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ ಹೊಂತಿ ಅಧ್ಯಾತ್ಮ ಚಂಚಲ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅನ್ನು ಸರಿಸಿ.
- ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಮೋಲೆ ಅಯ್ದಿ ಮಿಂಚಿ ಜಾಗ ಬಿಟ್ಟು ಕೃಷಣ ಹಾಕಿ.
- ಕೃಷಣನಲ್ಲಿರುವ ಗಾಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಲು, ಕುದಿಯತ್ತಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ [48°C] ಉದು ನಿಮಿಷ ಬ್ರಿಡಿಂಗ್.
- ಕೃಷಣಗಳ ಮತ್ತೆ ಇಂಜಿನಿಯಲ್ಲಿ 100°Cನಲ್ಲಿ 12-18 ನಿಮಿಷ ಕೃಷಣಗಳನ್ನು ಇಡಿ.
- ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ಡಿಫೆರೆಸಿದ ಪರಾಮಾರ್ಪಣವನ್ನು ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಕೋರೆಯಲ್ಲಿ [37°C] ಇಡಬಹುದು.

ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ನೆಕ್ಕರ್

(ಅಂತಿಕೆ ಮುಂದಿಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಹಣಿನ ತೆರೆಲಿನ ಜೀರುತ್ತಿರುವ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅನ್ನವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಸಾಧಾರಣ ಹಣಿಗಳ ಅಂಶ ಕೆಳಕೆಯ ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ನೆಕ್ಕರ್.
- ಬೋಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಸಿರುಳು - 1 ಕ್ರಾಂತಿ.
- ನೀರು - 1.5-2 ಕ್ರಾಂತಿ.
- ಸಕ್ಕರೆ - 400 ಗ್ರಾಂ.
- ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅನ್ನ - 1.25-1.75 ಗ್ರಾಂ.

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಪ್ರೋಕೆಟ್ ಮಾರಿದ ಹಣಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತೋರೆಳುಗಳಾಗಿ ಕಡ್ಡಿಸಿ, ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ.
- ಹಣಿನ ತೆರೆಲು (ಪಲ್ಟ್)ನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ ಬೆಂಧಿಸಿಕೊಂಡು.
- ನಂತರ ಜಾಲಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸುರೋಸಬೇಕು. ಒಂದು ಪ್ರೋಕೆಟ್ ಅದರ ಶೇ.50 ರಷ್ಟು ತೆಯಳು ಸಿನ್ನತ್ತದೆ.

ಡಿಫೆರೆಸಿದ ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ಪಲ್ಟ್

(ಅಂತಿಕೆ ಮುಂದಿಲ : ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಹಣಿನ ತೆರೆಲು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತೋರೆಳುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ತೆರೆಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
- ಪ್ರತಿ ಒಂದು ಕ್ರಾಂತಿ ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ಹಣಿನ ತೆರೆಲು, 50-75 ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ, 500ಮಿ.ಗ್ರಾಂ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅನ್ನ, ಮುಂತಾದು ಗ್ರಾಂ ಪ್ರೋಟೋತ್ರಿಯಂ ಮೇಟಾಪೆಸಲ್ಟಿನ್ ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ಫೆನಾಕಿ ತಲಕಿ, ಪರಾಮಾರ್ಪಣ ತೆರೆಲನ್ನು ಒಂದು ಸೆ.ಮಿ.ನಂತಹ ಪದರು ಪದರು ಟ್ರೇಯಲ್ಲಿ [ಎಂಜೆ ಹಿಟ್] ಹಾಕಿ.
- ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪಂಜನಿನಲ್ಲಿ 55-60°C ನಲ್ಲಿ ಒಳಗಿಸಬೇಕು.
- ಒಂದಿನ ಮೇಲೆ ಬೇಕಾದ ಆರ್ಥರ್ಕೆ ಕಡ್ಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ ಬಹುದು.
- ನಂತರ ತಾಲಿಕ್ರಿನ್ ಶಿಫ್ಟನಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿ, ಬೀನ್ ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ.
- ಒಂದಿನದ ಸಾಲ್ವಿಜನ್ನು ಎಂಬು ತಿಂಗಳು ಇಡಬಹುದು.

4. ನಿರಾನಂತರ ತಣ್ಣಿನ ತೆರೆಲನ್ನು ನೀರಿನ ಜೀವತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇಡಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಅವುವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಜೆನಾಷಿ ತಲಕಿ.

5. ಕಲಿಕದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಮುಸ್ಟಿನ್ ಬಿಟ್ಟೆಯ ಮುಲಕ ಸುರೋಸಿ, 85-88°C ನಲ್ಲಿ ಬೀನ್ ಮಾಡಿ.

6. ಮೊದಲೇ ಶುದ್ಧಿಕರಿಸಿದ ಕೃಷಣಗಳಲ್ಲಿ ಸಲಕಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ.

7. ಕೃಷಣಗಳನ್ನು ನೀರಿನ ಮಾಡಿ, ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಮೇಲನಿಂದ ಕೆಳಕೆ ಮಾಡಿ. ತಣ್ಣಿನ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಿಗೆ ಮಾಡಬೇಕು [38°C].

ಬ್ರೂನರ್ ಪ್ರೋ

ಬ್ರೂನರ್ ಪ್ರೋ ವಾಸಿಯು

ಪೋಲಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು:

ಬ್ರೂನರ್ ಪ್ರೋ ಹಾಣ್ಣಿ	- 1 ಕೆ.ಜಿ
ಸಕ್ಕರೆ	- 800ಗ್ರಾಂ

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಬ್ರೂನರ್ ಪ್ರೋ ಹಾಣ್ಣಿನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಎರಡು ಹೊಳೆಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ 114 ತೆಗೆಯಬೇಕು.
- ಹೊಳೆಳುಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು 200ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ಮಂಬಿ ಗಾಜಿನ ಬಾಟುಲಿಯಲ್ಲಿ ಅಡ್ಡಬೇಕು.
- ಸಂತರ ಮುಸ್ಟಿನ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಕಟ್ಟಿ ಎರಡು ದಿನ ಬೀಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಡಚ್‌ಬೇಕು.
- ರಸ ತೆಗೆದು 200 ಗ್ರಾಂ ನೆಡ್ಡು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಬ್ರೂನ: ಬೀಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಡಚ್‌ಬೇಕು.
- ಕೆಲೆಳುಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು ಮಾರ್ಪಣ ಮಾರ್ಪಣ ಪ್ರತಿ ವಾರ 100-150 ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿತ್ತು ಮಾರ್ಪಣ ಮಾರ್ಪಣ ಪ್ರತಿ ವಾರದಿಂದ ಮಾರ್ಪಣ ಪ್ರತಿ ವಾರ 100-150 ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿತ್ತದೆ.
- ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ ಪ್ರೋ ನಿಂದ 1.5 ಕೆ.ಜಿ ಪಾನಕ ದೊರೆಯಿತ್ತದೆ. ಸಾಂದ್ರಗೆಳಿಗಳಿಗೆ 25 ಮ್ಮ.ಲೀ. ಪಾನಕ್ಕೆ ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರೋ, 25 ಗ್ರಾಂ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿದೆ ಏದೆ ಪಾನಿಯ ದೊರೆಯಿತ್ತದೆ.

ಕ್ರೋಂಡಿ

(ಅಂತಿಮ ಮೂಲ: ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಎಲ್ಲಾಯು, ನಾರಿನಾರಿಗಳಿಲ್ಲದ, ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಶಂತಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು, ತೆಗೆದುಬಿಡಿ ತೆಗೆದುಬಿಡಿ ಮಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕತ್ತಲಿಸಿ.
- ಪ್ರಾಯಂ ಮುದ್ದು ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಮಾರ್ಪಣ ಪ್ರಾಯಂ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಮಾರ್ಪಣ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ.

ಕ್ರೋಂಡಿ

(ಅಂತಿಮ ಮೂಲ: ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಚೆ. 0.5 ಸ್ಟ್ರೀಕ್ ಆಪ್ಪುದ ಲ್ಯಾಪ್‌ಫೇಲ್ ಲ್ಯಾಪ್‌ಫೇಲ್ ಗಳಿಗೆ ಅಂದು ಗಂಟೆ ಹೊಳೆಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ, 114 ಮತ್ತು ಒಳಗೆ ರೂಪಿಯನ್ನು ಮುದ್ದು ಮಾಡುತ್ತಬಹುದು. ಸ್ಟ್ರೀಕ್ ಆಪ್ಪುವನ್ನು ಬೀಳಿ ಬಾಣ ಬಾಣ ನಲ್ಲಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿಸುತ್ತಾರೆ.
- ಸೆಂಪ್ ತೆಗೆದು ಮೇಲೆ ಚೇಕಾದ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಅನುಸಂಧಾನಿಗೆ ಹೊಳೆಳುಗಳನ್ನು ಕತ್ತಲಿಸಿ.

3. ಕುಂಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ತೆಗೆದುನಿಲ್ಲಿ ಬೆಂಧುಗಿ ತೆಗೆಳಿಯಿರಿ. ವ್ಯಾತೀತ ತೆಗೆಳಿಗಳಾದ ಮೇಲೆ ಮುದುಖಾದ ಶುಂಭಿಯ ಹೊಳೆಳುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಲೆಸ್ ಸ್ಟ್ರೀಕ್ ಅಥವಾ ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ಹೊಳೆಳುಗಳನ್ನು ಕೊಂಡಿಯಿಂದ ಜ್ಞಾನಿ ಬ್ರೂನ: ತೆಗೆಳಿಯಾದ ಸುಲಭವಾಗಿ 80ರಿಕೆಳೆಳ್ಳಿತ್ತದೆ.

4. ಮುಲು ಭಾಗ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಳಾ ಭಾಗ ನಿರಿಸಿಲಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ (ದ್ರಾವಣದ ಬ್ರೀನ್‌ ಪ್ರಮಾಣ 30 ಟ್ರಿ ಇರಬೇಕು) ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಬಟ್ಟುಬೆಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ. 20 ಗ್ರಾಂ ಕೆ.ಜಾರ್ಜ್. ದ್ರಾವಣವನ್ನು ರಾತ್ರಿ ವ್ಯಾತೀತ ಶಂತಿಯ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕು.

5. 24 ಗಂಟೆಗಳ ನಂತರ, ದ್ರಾವಣವನ್ನು ತೆಗೆದು ಬ್ರೂನ: ದ್ರಾವಣದ ಬ್ರೀನ್‌ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು 30 ಟ್ರಿ ಬಯವಷರೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕುಂಳಿಯನ್ನು 15-20 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ 20 ಗ್ರಾಂ ರಾತ್ರಿ ವ್ಯಾತೀತ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇರಬೇಕು.

6. ಇದೇ ವಿಧಾನವನ್ನು ಪ್ರತಿಂದಿನ ಅನುಸರಿಸುತ್ತು ದ್ರಾವಣದ ಬ್ರೀನ್‌ ಪ್ರಮಾಣವು 60 ಟ್ರಿ ಅನುಷರಣೆ ಮಾಡಬೇಕು.

7. ಕಂಗ ಬೇ. 0.1 ರಂತೆ ಸ್ಟ್ರೀಕ್ ಆಪ್ಪು/ಉಂಟಣಿಗಳಿಗೆ ಅಪ್ಪು ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಪ್ರತಿಂದಿನ ಬ್ರೀನ್‌ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಬಾಯಿ ಕಿರಿ ತೆಂಜಿಸುತ್ತಾ, ದ್ರಾವಣದ ಬ್ರೀನ್‌ ಪ್ರಮಾಣ 75 ಟ್ರಿ ಅನುಷರಣೆ ತನಕ ಮುಂದುವರೆಸಿ, ಕಂಗ ಶಂತಿಯ ಪ್ರಿಸರ್ವೆ ತಯಾರಾಗಿತ್ತದೆ.

8. ತಯಾರಾದ ಪ್ರಿಸರ್ವೆಯನ್ನು ಎರಡಿರಿದ ಮುಲು ಶಿಂಗಳು ಕುಂಳಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಹೊರಲು ತೆಗೆದು, ಕುಂಳಿಯನ್ನು ಸಕ್ಕರೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಾಧಿಸಿಬೇಕು. ಸಂತರ ಶಂತಿಯ ತುಳುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ತೆಗೆದು, ಮೇಲಿಂದು ನರ್ಜಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಓವನನಲ್ಲಿ 50°C ಉಷ್ಣಂಪದಲ್ಲಿ ಒಳಗೆಸಬೇಕು. ಕಂಗ ಶಂತಿಯ ಕ್ರೋಂಡಿ ತಯಾರಾಗಿತ್ತದೆ.

ಕ್ರೋಂಡಿ

(ಅಂತಿಮ ಮೂಲ: ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಮಾರ್ಪಣ ವಿಧಾನ:

- ಬ್ರೂನರ್ ಪ್ರೋ ಆಪ್ಪುದ ಲ್ಯಾಪ್‌ಫೇಲ್ ಲ್ಯಾಪ್‌ಫೇಲ್ ಗಳಿಗೆ ಅಂದು ಗಂಟೆ ಹೊಳೆಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ, 114 ಮತ್ತು ಒಳಗೆ ರೂಪಿಯನ್ನು ಮುದ್ದೆಯ ತೆಗೆದು ತೆಗೆಳಿಯಿರಿ. ಹೊರಗಿನ ಸಿದ್ದೆಯನ್ನು ಜಾಕುವಿಸಿದೆ ತೆಗೆದು.
- ಸೆಂಪ್ ತೆಗೆದು ಮೇಲೆ ಚೇಕಾದ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಅನುಸರಿಸಬಾಗಿ ಹೊಳೆಳುಗಳನ್ನು ಕತ್ತಲಿಸಿ.

3. ತುಂಡುಗಳಿಗೆ ಸೂಜಿಯಿಂದ ಜ್ವಾಲ್ ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಯಷರೆಗೆ ಸೇನಸಿಕಿ.

4. ನಂತರ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು, ಸ್ವಚ್ಚಾದ ನೀರನಲ್ಲಿ ತೋಳಿಯಿರಿ.

5. ಬೆಸಿ ನೀರನಲ್ಲಿ 15-30 ನಿಮಿಷ ಇಡೆಬೇಕು.

6. ನೀರನ್ನು ಬಸೆದು ಒಂದು ಬಿಳಿ ಕಾಳೆಯ ಮೇಲೆ ಇಡಿ.

7. ಎರಡು ಭಾಗ ಸ್ವಚ್ಚರೆಗೆ ಮೂರಾರು ಭಾಗ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸ್ವಚ್ಚರೆಯ ಲ್ಯಾಪಟೆಂಟನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಬಿಟ್ಟಿಯು ಮುಂದಿಲಕ್ ಸೇರಿಸಿ.

8. ಒಂದು ಭಾಗ ತೆಣ್ಣಾದರೆ ಮೂರಾರು ಭಾಗ ಸಿರಪ್ಪ ಇರಬೇಕು.

9. ಸ್ವಚ್ಚರೆಯ ಲ್ಯಾಪಟೆ ಕೆಳಿಗಳನ್ನು ಕಾಳಿ ದ್ರಾವಣವು ಎರಡರಿಂದ ಮೂರಾರು ಡಾರಿದ ವಳ್ಳ ಬುರುವವರೆಗೆ ಕುಡಿಸಿ, ಒಂದು ರಾತ್ರಿ ಕಾಗಿಯೇ ಇಡಬೇಕು.

10. ಸ್ವಚ್ಚರೆಯ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ, ಕೆಳ್ಳಾಗಳ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಸೆರಳಿಸಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿ, ಸ್ವಚ್ಚರೆಯ ಸೇರಳನಲ್ಲಿ ಅದಿ ಧಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ರೆಖೆಗಳಿಂದಬಹುದು.

ಬೆಳೆಮೆಣಸು

[ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುಂಬಿ: ಕೊರಿಯ್ಲಿನೋಕ್ಸ್‌ರ ತಾಂತ್ರಿಕಾಜಾನ ಯೋಜನೆ, ಸ್ಕ್ರಿಪ್ಟ್ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಜಿ.ಸಿ.ಬಿ.ಸಿ, ಪೊಗಳೂರು]

ಮೂರಾರು ವಿಧಾನ:

ಮೆಣಸು ಬ್ರೈಂಬು ಕೂಲ ಗೆಂಂಡಲುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಕಾಳಂಗಳಲ್ಲಿ ತೆಣ್ಣಾದಾರ ಅಂತಹ ಗೆಂಂಡಲುಗಳನ್ನು ಕಿಟ್ಟು ಸೇರಿಸಿ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕಾಳಿ ಇಟ್ಟಿ ಒಂದರಿಂದ ದಿನಗಳ ನಂತರ ಕಾಳಂಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ತುಳಿತ ಮಾಡದೆ ಬೇಂಫೆಡಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ನಂತರ ಬಳತ ಕಾಳಂಗಳನ್ನು ನೀರನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಬಿಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಡರಿಂದ ಉದ್ದು ದಿವಸಗಳವರೆಗೆ ಇರಬೇಕು. ಹಿಗೆ ರೆಖೆಗಳಿನ ಕಾಳಂಗಳನ್ನು ನೀರನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಬಿಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನೀರನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಬಿಟ್ಟಿ ದಿನಗಳ ಅಧಿಕಾರಾ ವಾಸ್ತವಿಕ ತ್ರೇಂಟಿಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಬಹುದು, ಹೇಳಿದಲ್ಲಿ ಒಂದರಿಂದ ಬಾರಿ ನೀರನ್ನು ಬದಲಿಸಬಹುದು. ಹಿಗೆ ತದ್ದರ್ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಯಂತ್ರದ ಸರ್ಕಾರಿ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದೆ. ಹಿಗೆ ತದ್ದರ್ಮಾಡಿದ ಕೊರ ಸೆರಳೆಯನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ತೆಗೆದು ಬಿಳಿ ಮೆಣಸನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಕೆಸಿಯಾದ ಬಿಳಿ ಮೆಣಸನ್ನು ನಂತರ ಸೆರಳಿಸಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿಸುವುದರಿಂದ ರೆಖೆಗಳಿನ ಸೆರಿಸಬಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬೆಳೆಮೆಣಸು ಮಾರ್ಕೆಟ ಯಂತ್ರದ ವಿವರಣೆ:

ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಳಂಗಳನ್ನು ತುಂಡುಗಳ ವಾತ್ತಿ (34x31x22 ಸೆ.ಮಿ.), ಸುತ್ತಿ ವೆ ಕೆನ್ಸೆಯರ್, ನಾಲ್ಕು ಅಯುತಕಳರದ ನ್ಯಾಲಾನ್ ಪ್ರೈವೆಗಳಲ್ಲಿ (40x3.5x2 ಸೆ.ಮಿ.) ಮತ್ತು ಇದನ್ನೇ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವ ಜರ್ಡಿನಳಿಂ (20x0.4ಸೆ.ಮಿ.) ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಚಿಮ್ಮುಕಿಸುವ ಜೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದವರು. ಈ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಒಂದು ಅರ್ಪಸ್ತ ಮೇರಣಾರಿಂದ ಜಾಲನೇ ಮೂಡಿ ರೆಗ್ಸ್‌ಲೈಪ್‌ನ ಸರ್ಕಾರಿ ವಿಮಿಷಕೆ ಮಂಗಳದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಥರಣೆಯನ್ನು ಘೂರಂಭಿಸಿದೆ.

ಅಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಕೆಲಕೆನ್ನು ಮತ್ತು ಪರಿಷ್ಕರಣ ಸರ್ಕಾರಿ ನಿಯಮಿತ (ಕ್ಯಾಲಿಫ್ರಿ), 200-250 ಸುತ್ತು ಶ್ರೀಮತಿ ಒಂದು ಗಂಟೆಗೆ 150 ಕಷಿಯನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿದ ಕಾಸೆ ಮೆಣಸನ್ನು ಬಿಳಿ ಮೆಣಸನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಯಂತ್ರದ ಚೆಲೆ ಸುಮಾರು ರೂ.13000/-.

ಅಡಿಕೆ

ಅಡಿಕೆಯಂದ ಸುಖಾರ ಮತ್ತು ಸುಖಾಸನೆ ಧರಿತ ಸುಖಾರ, ಕಾಜು ಸುಖಾರಿಯನ್ನು (ಗೋಂಡಂಬ ಮತ್ತು ಅಡಿಕೆ ಮಿಶ್ರಿತ ಪದಾರ್ಥ) ಮೇಲೆ ಶಿಳಿಸಿದ ಸಂಸ್ಥಾಯಂದ ಮಾಡಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಕ್ಯಾಲಿಫ್ರಿ ಲಸಡಿವರ್ ಅಯುಮೆಂದ ಕಾಲೆಂಜೆ, ಲಾಡುಹಿ ಜೆಲೆತೆಗೆ ಸೇರಿ, ಶಿವಾಧಿಯ ಸುಖಾರಿಳಿಂ ಪೂರಾ ಸೀರಣ ಮತ್ತು ಪೂರಾ ಶ್ರೀಮಾನೆಯನ್ನು ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ತೆಯರಿಸಿ ಬಿಡುಗಳಿಗೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಕೆರೆಕೆನ್ನಿ

ಕೆರೆಕೆನ್ನಿ ಕೆಲಕೆನ್ನು ಬಿಂಬಿಸುವುದು ರೈತರಿಂದ ಪಡೆದು, ತಮ್ಮ ಸಂಸ್ಥರಣ ಕೆರೆಕೆನ್ನಿ ಕೆರೆಕೆನ್ನಿ ಪ್ರಾರ್ಥಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಕೆನ್ನಿ ಬಿಂಬಿಸುವುದು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಜಾಕ್‌ಲೋಲ್‌ಎಂ ಮಾಡಲು ಲಾಘವಿಗೆ ಸಂಖಾರಿಸುವುದು.

ಬೆಳೆಮೆಣಸು

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುಂಬಿ : ಕೆಂಪು ಆಕಾರ ಸಂಕೋಳಣಾನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಬೆಳೆಮೆಣಸು ವಿಧಾನ :

1. ಪಂಡಿತಾರ್ಥಿಯ ವರದು ತುಂಡಿಗಳನ್ನು ಕರ್ತವೀ, ಆಯ ಮಿ. ಮೀ. ದಿಪ್ಪ ತುಂಡಿಗಳಾಗಿ ಕರ್ತವೀ.
2. ಕುದಿಯತ್ತಿರುವ ನೀರನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕುರಿಂದ ಬದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಬೇಕು.
3. ನಂತರ ಒಂದು ಕ.ಗ್ರಾ. 10 ಹೋಳಿಗಳಿಗೆ ಅರ್ಥ ಕ.ಗ್ರಾ. ದ್ರಾವಣದಿಂತೆ 10 ನಿಮಿಷ ಗಳವರೆಗೆ ಹೇ.0.25 ರ ಪೂರ್ಣಾಶೀಯ ಮೇತಾಯ್ದೆಸ್ಟ್ರೀಟ್ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಪೂರ್ಣ ಸಂಸ್ಥರಣ ಮಾಡಬೇಕು.
4. 60°C ನಲ್ಲಿ ಬಾಣಿಸಬೇಕು.

ತುಂಬಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯಾದ ಪಂಡಿತಾಯಿಗಳಾದರೆ ಕೆಲಗಿನ ವಿಧಾನದಂತೆ ಉಣಿಸುವೇಳು

1. ಚೈಂಕಾಯಿಯ ಎರಡು ತುಂಬಾಗಳನ್ನು ಕತ್ತಲಿಸಿ, ಲಾದುವಾಗಿ ನೀಳಿಸುವೇಳು.
2. ಕುರಿಯತ್ತಿರುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ 6-7 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸುವೇಳು.
3. ನಂತರ 60°C ಲಾಷ್ಟಾಂಟದಲ್ಲಿ ಉಣಿಸುವೇಳು.

ಕುಂಬಾಳಾಯಿ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುಂಳು : ಕೇಂದ್ರ ಅಜಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಉಣಿಸುವ ವಿಧಾನ:

1. 50-75ಮಿಮಿ. ಅಗಲದ ಲಾಪುನೆಯ ಸೀಲಿಂಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸಿ, ಸಿಪ್ಪು, ಬೀಜ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಅಂಟಿದ ಮೇದುಭಾಗಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಸೈನ್ಸ್‌ಲೆಸ್ ಸೈಲ್ ಮುಳ್ಳಿನಿಂದ ಸಮುನಾಗಿ ಇಚ್ಚಿ, 600.ಮಿ. ಮುಂಬಾಗಳಾಗಿ ಕತ್ತಲಿಸುವೇಳು.
2. ಕಚ್ಚುಲ್ಲಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸುವೇಳು.
3. ನಂತರ 56°C ಲಾಷ್ಟಾಂಟದಲ್ಲಿ ಉಣಿಸುವೇಳು.

ಅಣಬೆ

(ತಾಂತ್ರಿಕ ಮುಂಳು : ಅಣಬೆ ಕ್ರೊಮಿ - ಕಾ.ವಿನ್.ಕ್ರಿ.ರ್.ಎಂ.)

ಪೇರಳಾಸವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳು:

ಲಾದ್ದನೆಯ ಅಣಬೆ	-	1 ಲೋಟು
ಕತ್ತಲಿಸಿದ ಅಣಬೆ	-	1 ಲೋಟು
ಹಸಿರು ಬಂಡಳಳ	-	1/4 ಲೋಟು
ಕಳ್ಳರೆಂಟ್ ತುರಿ	-	1/2 ಲೋಟು
ಕುರ್ತಿ	-	2
ಹಸಿರುನೆನಕಾಯಿ	-	2
ಪ್ರಾಂತೀನೆನಕಾಯಿ	-	1
ಗರಂಮಾಸಾಲ	-	½ ಜಪ್ಪು
ಸಿಂಬೆಯಾಳು	-	1
ಬಂಡ್	-	2 ದೊಡ್ಡಜಪ್ಪು
ಕೆಲ್ತಿಂಬರಿ	-	1 ಕಟ್ಟಿ
ಪುದಿನಾ ಸೀಬೆಯು	-	1 ಕಟ್ಟಿ

ಉಣಿದ ಅಣಬೆ:

[ಆರಾರು: ಧಾರತೀಯ ಶೈಲಿಗಳಾಗಿ ಸಂಶೋಧನೆ ಕೇಂದ್ರ, ಪಂಗಳೂರು]

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ:

ಯಾರ್ಥಿಕ ಮುಂಳು : ಕೇಂದ್ರ ಅಜಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು)

ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಡೆಟ್ರಿಸಿಸುಹಣುವುದು. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಸುಜ್ಞಮಾಡಿ, ಉಣಬುಲ್ಲಿ ಮುಂಳು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ತೆಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ವಿಂತಿಸಿ ಗ್ರೆಡ್‌ಎಂ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ ಪೇನ್ ಕ್ರಾಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪುಂಬಿ, ಕೆರ್ಕಾಂ 1.5 ರ ಲಾಪುನೆ ಯ್ಯಾವಳ ಮತ್ತು ಕೆರ್ಕಾಂ 0.2 ರ ಸೆಟ್‌ಕ್ರಾಂ 0.2 ರ ಸೆಟ್‌ಕ್ರಾಂ 15 ನಿಮಿಷ ಹಾಕಿ, ಗಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಸೈಲ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ (1.1 ಕೆ.ಗ್.ಎಂ/ಸಿ.ಮಿ) 15 ನಿಮಿಷ ಕ್ರಾಂ ನ ತಳನ್ನು ತಾಯಿಸಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೆಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಒರೆಸಿ, ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್‌ರಿಸಬೇಕು.

ನಂತರ ಕ್ರಾಂಟ್‌ಲೈನ್ ಟ್ರೈಯಾರನ 50°C ನ ಲಾಷ್ಟಾಂಟದಲ್ಲಿ ಉಣಿಸಬೇಕು. ಇಂದ್ರ ಅಧಿಕಾ ಕಾಲೀಕ್ರಿಸಿ ಬ್ರೌನ್ ಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾಕ್ರಿಸಿ ಮಾಡಿ 6 ತಿಂತಳವರೆಗೆ ಕೆಡದಂತೆ ಇಡಬಹುದು.

ಡೆಟ್ರಿಸಿಸಿದ ಅಣಬೆ

[ಅಧಾರ: ಧಾರತೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನೆ ಕೇಂದ್ರ, ಪಂಗಳೂರು]

ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಡೆಟ್ರಿಸಿಸುಹಣುವುದು. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಸುಜ್ಞಮಾಡಿ, ಉಣಬುಲ್ಲಿ ಮುಂಳು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ, ತೆಣಿಗೆ ಮಾಡಿ ವಿಂತಿಸಿ ಗ್ರೆಡ್‌ಎಂ ಮಾಡಬೇಕು. ನಂತರ ಪೇನ್ ಕ್ರಾಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪುಂಬಿ, ಕೆರ್ಕಾಂ 1.5 ರ ಲಾಪುನೆ ಯ್ಯಾವಳ ಮತ್ತು ಕೆರ್ಕಾಂ 0.2 ರ ಸೆಟ್‌ಕ್ರಾಂ 0.2 ರ ಸೆಟ್‌ಕ್ರಾಂ 15 ನಿಮಿಷ ಹಾಕಿ, ಗಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಸೈಲ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ (1.1 ಕೆ.ಗ್.ಎಂ/ಸಿ.ಮಿ) 15 ನಿಮಿಷ ಕ್ರಾಂ ನ ತಳನ್ನು ತಾಯಿಸಿ, ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೆಣಿಗೆ ಮಾಡಿ, ಒರೆಸಿ, ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್‌ರಿಸಬೇಕು.

ಡೆಟ್ರಿಸಿಸಿದ ಅಣಬೆ ಅಣಬೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಅಧಿಕಾಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೆಸಿಸಿ. ಕುರ್ತಿ, ಮುಂಬಿನೆನಕಾಯಿ, ಡೆಟ್ರಿಸಿಸಿದ್ದೀರು, ಕಂಸಿನುಬಂಧಣೆ ಮತ್ತು ಅಣಬೆಯನ್ನು ಎಸ್ಟೋಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ನೇನೆಸಿ ಬಸಿದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ತಳಕಿ ಸುಲ್ಲು ತೊಳೆತ್ತು ಕರಿಯಾರಿ. ಅಂತರ ತಪಕಾರಿ, ಕೆತ್ತತುಂಬಿ ಸುಳಾಯ್ತು, ಖುದಿನಾ ಸುಳಾಯ್ತು, ಗರಂ ಮುಸಾಲ, ಸಿಂಪೆ ತಳೆನ ರಸ ಪೆರೆಸ್, ಬಳಿಕ 2 ಅಂಟಿ ನಿರ್ಮಿಸಿ 5-10 ನಿಮಿಷಾಂತರ ಕಾಲ ಪುಂಬಿಯನ್ನು ತೊಳೆತ್ತು ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಮತ್ತು ಕೆರ್ಕಾಂ 0.25 ರ ಲಾಪುನೆ ದ್ಯಾವಾರದಲ್ಲಿ 20ನಿಮಿಷ ಇಡಬಹುದು.

ಅಣಬೆ ಶಾಖೆಗೆ

ಪೋಳಿಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಃ:

ಉದ್ದೀಪಿಗೆ	-	1 ಲೋಟು
ಉದ್ದೀಪಿಗೆ ಕರ್ತೃರಿಸಿದ ಅಣಬೆಗಳು	-	2 ಲೋಟು
ಕರ್ತೃರಿಸಿದ ಕಾರ್ಡ್‌ಟಂ, ಎಲ್‌ಕೇಸೆಸ್‌ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು	-	1 ಲೋಟು
ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು	-	1
ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ	-	5
ಗರ್ಜಂ ಮಸಾಲ	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಪೊರ್ಚೆಟ್‌ಹೋ ಸಾಸ್	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಎಂಫ್	-	2 ಜಮ್ಮಜ

ಪೂರ್ಣಾರ್ಥ ವಿಧಾನ:

ಉದ್ದೀಪಿಗೆಯನ್ನು ಪ್ರಿಕೆ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಮುರಿದು ಕೆಂಬಳಗಾವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಚೈಕಾಲದಷ್ಟು ಲಾಭ್ಯ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಕಾಕಿ ಪೋಯಿಸಿ. ಅನಂತರ ಏಂಟ್ ಯಾನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು, ಅಣಬೆ ಮತ್ತು ಇತರ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗರ್ಜಂಮಸಾಲ, ಪೊರ್ಚೆಟ್‌ಹೋ ಸಾಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಪೋಯಿಸಿದ್ದುರುವ ಉದ್ದೀಪಿಗೆ ಪೋಸ್ ನಿರ್ದೂ ಇಂಗಳವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಅಣಬೆ ಸೂರಜ್

ಪೋಳಿಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಃ:

ಕರ್ತೃರಿಸಿದ ಅಣಬೆ	-	1/2 ಲೋಟು
ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಕರಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟು	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ
ಮುತ್ತಾ	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ
ಕಾಲಾಲು	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ
ಮೊಟ್ಟು	-	1/2 ಲೋಟು
ನೀರು	-	1 ಲೋಟು
ಮುಪ್ಪು	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1 ಲೋಟು

ಪೂರ್ಣಾರ್ಥ ವಿಧಾನ:

ಅಣಬೆಗೆ ಕರಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟು ಪೋಸ್, ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು ಜೀಲೆತ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಕೆಂಬಳಗಾವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಮುತ್ತಾ ಕಾಲಾಲು ಮತ್ತು ಕಾಕಿ ಪೋಯಿಸಿ. ಅನಂತರ ಮೊಟ್ಟು ಒಡೆಯು ಕಾಕಿ ರುಚಿಗಳ ತಕ್ಕಣಷ್ಟು ಲಾಭ್ಯ ಕಾಕಿ ಕಾಂಡಿಸಿ. ರೋಣ್ ಮಾಡಿದ ಪ್ರೇರ್ಡ್‌ನ್ನು ಸಹ ಇದರಲ್ಲಿ ಕಾಕಿ ಲಾವಯೋಗಿಸುವುದು.

ಅಣಬೆ ಪ್ರೇ

ಪೋಳಿಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಃ:

ಅಣಬೆ ತುಂಡುಗಳು	-	2 ಲೋಟು
ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1/2 ಲೋಟು
ಕೊತ್ತಂಬರ ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಪ್ರಾರದ ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಆರಿಸಿನ ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ
ಮುಂದ ತುಂಡು	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ನಾಲ್ಕಿನ ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಕರಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟು	-	1 ಎಸ್ಟಾಂ
ಕರಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟು ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1/2 ಲೋಟು
ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಣಷ್ಟು ಲಾಭ್ಯ	-	1/2 ಲೋಟು
ಪೂರ್ಣಾರ್ಥ ವಿಧಾನ:	-	
ಕೊತ್ತಂಬರ ಪ್ರೇರ್ಡ್, ಪ್ರಾರದ ಪ್ರೇರ್ಡ್ ಮತ್ತು ಆರಿಸಿನ ಪ್ರೇರ್ಡ್ ಪೋಯಿಸಿ. ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು ಮತ್ತು ಕರಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟು ಪೋಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಪೋಯಿಸಿ ಲಾಭ್ಯ ನ್ನು ಕಾಕಿ. ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು ಎಂಬ್ ಯಾಲ್ ಜೆನಾಕಿ ಹುರಿಯಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಅಣಬೆ ಇತ್ತುತ್ತರ ಮೀತ್ತಾಮನ್ನು ಕಾಕಿ ನಿರ್ದೂ ಇಂಗಳವರೆಗೆ ಹುರಿಯುವುದು.	-	
ಅಣಬೆ ಮಸಾಲೆ	-	
ಪೋಳಿಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಃ:	-	
ಅಣಬೆ ತುಂಡುಗಳು	-	2 ಲೋಟು
ಕಾರ್ಡ್‌ಕಾರ್ಡು (ದೆಷ್ಟಾಳಗಿ ಕರ್ತೃರಿಸಿದ್ದು)	-	1/2 ಲೋಟು
ಪೊರ್ಚೆಟ್‌ಹೋ	-	1/2 ಲೋಟು
ಪೋಯಿಸಿದ್ದು	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಪೋಯಿಸಿದ್ದು ಲಾಭಂಗ	-	5
ಪಲಕ್ಕಿ	-	1
ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	2 ತುಂಡುಗಳು
ಒಡಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟಾಯಿ	-	2
ಕರಿಮೆಟೆನೆಸಿನಷ್ಟಾಯಿ ಪ್ರೇರ್ಡ್	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ

ಅಳಬೆ ಶ್ಯಾಮಿಗೆ

ಪೇಕಾಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಳಿ:

ಶ್ಯಾಮಿಗೆ	ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಳಬೆಗಳು	-	1 ಲೋಟು
ಲಾದ್ಯಜಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಳಬೆಗಳು	-	2 ಲೋಟು	ಅಳಬೆ ತುಂಡುಗಳು
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಶ್ಯಾರೆಟ್, ವೆಳೆಕ್ಕೆಸು ಮತ್ತು ಹುರುಳಾಯಿ	-	1 ಲೋಟು	ಕೆಂಡುಳಿ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕಸೆಮುಣಿಸಿಕಾಯಿ	-	1 ಲೋಟು	ಕೊರ್ತಂಬರಿ ವೃಡಿ
ಗರ್ಣ ಮುಸಾಲ	-	5 ಲೋಟು	ಘಾರದ ವೃಡಿ
ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ಸಾರ್ಸ	-	1 ಜಮ್ಮಜ	ಅರಿಸಿನ ವೃಡಿ
ವಿಂಂ	-	2 ಜಮ್ಮಜ	ಪುಂಡಿ ಮಂಡು
	-	2 ಜಮ್ಮಜ	ಸಾಸಿನೆ

ಮಾರ್ಜನ ವಿಧಾನ:

ಲಾದ್ಯಜಾಗಿ ಶ್ಯಾಮಿಗೆಯನ್ನು ಒಿಕೆ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಮುರಿದು ಕೆಂಜಾಗನವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಪೇಕಾಗಂಧ್ಯ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಕಾಕಿ ಪೇರಿಯಿಸಿ. ಅನಂತರ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ ಕತ್ತರಿಳಿ, ಅಳಬೆ ಮತ್ತು ಇತ್ತೇ ತರಜಾರಿಗಳನ್ನು ಕರಿಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಗರ್ಣಿಮುಸಾಲ, ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ಸಾರ್ಸ ನೇರಿಸಿ ಚೆಯಿಸಿಕೊಂಡು ಶ್ಯಾಮಿಗೆ ಪೇಸಿ ನೀರು ಇಂಗಾವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.

ಅಳಬೆ ಸುರಕ್ಷೆ

ಪೇಕಾಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಳಿ:

ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಳಬೆ	-	1/2 ಲೋಟು
ಕತ್ತರಿಳಿ	-	2 ಲೋಟು
ಕರಿಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ
ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಹಾಲು	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಹೊಟ್ಟೆ	-	1/2 ಲೋಟು
ನೀರು	-	1 ಲೋಟು
ಮುಸಾಲ	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಪೈಂಡ್	-	1 ತುಂಡು

ಮಾರ್ಜನ ವಿಧಾನ:

ಅಳಬೆಗೆ ಕರಿಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ಚೆರೆಸಿ, ಕತ್ತರಿಳಿಯ ಜೆತೆ ತುಷ್ಟುದಲ್ಲಿ ಕೆಂಜಾಗನವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ಕಾಕಿ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ, ನೀರು ಮತ್ತು ಕಾಲನ್ನು ಕಾಕಿ ಪೇನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಅನಂತರ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಡೆದು ಕಾಕಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಣ್ಣು ಲಾಂಛನ ಕಾಕಿ ಕುದಿಸಿ. ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದ ಔಂಡನ್ನು ಸಕ್ಕ ಬೆದರಲ್ಲಿ ಕಾಕ ಲಾವಯಿಲೇಸಿಸುವ್ಯಾದು.

ಅಳಬೆ ಪ್ರೇರ್

ಪೇಕಾಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಳಿ:

ಅಳಬೆ ತುಂಡುಗಳು	-	2 ಲೋಟು
ಕೆಂಡುಳಿ	-	1/2 ಲೋಟು
ಕೊರ್ತಂಬರಿ ವೃಡಿ	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಘಾರದ ವೃಡಿ	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ
ಅರಿಸಿನ ವೃಡಿ	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಪುಂಡಿ ಮಂಡು	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಸಾಸಿನೆ	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಕರಿಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ	-	1 ವಸಳು
ವಿಂದೆ	-	1/2 ಲೋಟು
ದುಖಿಗೆ ತಕ್ಕಣ್ಣು ಲಾಂಛನ	-	ದುಖಿಗೆ ತಕ್ಕಣ್ಣು ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ
ಮಾರ್ಜನ ವಿಧಾನ:	-	ಮಾರ್ಜನ ವಿಧಾನ
ಕೆಂಡುಳಿ ವೃಡಿ, ಘಾರದ ವೃಡಿ ಮತ್ತು ಅರಿಸಿನ ವೃಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರೆದು ಅಳಬೆ, ಕುಂಡಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೀಳು ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ ನೀರನಲ್ಲಿ ಪೇರಿಯಿಸಿ ಲಾಂಛನ್ನು ಕಾಕಿ. ಕತ್ತರಿಳಿಯನ್ನು ವಿಂದೆ ಯಲ್ಲಿ ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ಮುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಅಳಬೆ ಇನ್ನಿತರ ಮಿಶ್ರಜಾವನ್ನು ಕಾಕಿ ನೀರು ಇಂಗಾವವರೆಗೆ ಹುರಿಯುವ್ಯಾದು.	ಕೆಂಡುಳಿ ವೃಡಿ ಮತ್ತು ಅರಿಸಿನ ವೃಡಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರೆದು ಅಳಬೆ, ಕುಂಡಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೀಳು ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ ನೀರನಲ್ಲಿ ಪೇರಿಸಿ ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯ ಲಾಂಛನ್ನು ಕಾಕಿ. ಕತ್ತರಿಳಿಯನ್ನು ವಿಂದೆ ಯಲ್ಲಿ ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ಮುರಿದು ಅದಕ್ಕೆ ಅಳಬೆ ಇನ್ನಿತರ ಮಿಶ್ರಜಾವನ್ನು ಕಾಕಿ ನೀರು ಇಂಗಾವವರೆಗೆ ಹುರಿಯುವ್ಯಾದು.	
ಅಳಬೆ ಮುಸಾಲ	-	ಅಳಬೆ ತುಂಡುಗಳು
ಪೇಕಾಗನವ ಸಾಮರ್ಪಿತಳಳಿ:	-	2 ಲೋಟು
ಅಳಬೆ ತುಂಡುಗಳು	-	2 ಲೋಟು
ಕತ್ತರಿಳಿ (ದುಖಿಗಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ್ದು)	-	1/2 ಲೋಟು
ಹೊಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ	-	1/2 ಲೋಟು
ಪೈಂಡ್	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಪೆಳ್ಳಿಳಿ	-	5 ಜಮ್ಮಜ
ಲಾಂಡಂ	-	1 ಜಮ್ಮಜ
ಬಿಳಕ್ಕಿ	-	2 ತುಂಡುಗಳು
ಒಂದೆ	-	2 ತುಂಡುಗಳು
ಒಂದೆಣಿಸಿನಕಾಯಿ	-	2 ಜಮ್ಮಜ
ಕರಿಮೆಚ್ಚಿಂಧಾ ವೃಡಿ	-	1/2 ಜಮ್ಮಜ

ಮಾರ್ಚ್‌ವ ವಿಧಾನ :

ಗಂರ ಮುಸಾಲೆಯನ್ನು ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕರಿದು ಸುಖ್ಯಗೆ ಅರೆಯಬೇಕು. ಈರ್ಜಿಯನ್ನು ಮುಸಾಲೆಯನ್ನು ತೊಳಪೆಟಿರೋ ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಂದ ಸಂತರ ಅಡಕೆ ಅಂಬೆ ಮತ್ತು ಅರೆದ ಮುಸಾಲೆಯನ್ನು ಬೇರೆಸಿ, ಉಷ್ಣ ಕಾಕಿ, ಪಾತ್ರೀಯ ಭಾಯಿಯನ್ನು ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ.

ಶೃಂತಿ ಅಣಬ್

ಚೇಳಾಗುವ ಸಾಮರ್ಪಿತಗಳು:

- | | | |
|---------------|---|---------|
| ಅಂಬೆ ತುಂಡುಗಳು | - | 3 ಲೋಟ |
| ಕೆರ್ಯಾ | - | 2 |
| ಟೊಮೆಟೋ | - | 2 |
| ವಿನೆಗರ್ | - | 1 ಜಾರ್ಜ |
| ಎನ್ | - | 4 ಜಾರ್ಜ |

ಮಾರ್ಚ್‌ವ ವಿಧಾನ:

ಮಂಂತಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಪ್ತಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅನಂತರ ನೀರನ್ನು ಬಸಿಸು, ಅದನ್ನು ತೆಂಡೆರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳಬಿ, ಅಂಬೆಗೆ ಉಷ್ಣ ಕಾಕ, ವಿನೆಗರ್ ನೊಂದಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಅದರಲ್ಲಿ ಅಧರಕ್ಕೆ ಮುಂದನ್ನು ಹೇಳಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ. ತೆಂಡೆದ್ದ ಕೆರ್ಯಾ ಮತ್ತು ಮುತ್ತು ಮಾಡಿದ್ದ ಮಾರ್ಚ್‌ವ ವಿಧಾನ ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ವಿವಿಧ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ವ್ಯಾಪಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಒಂದಿನ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ನಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್‌ನ ಪೇಟಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಹತ್ವದ ಹೆಚ್ಚಿತ್ತದೆ.

ತೊಟಗಾರಿಕಾ ಪೆಟಿಗಳ ಮುಲ್ಲಾಷದಾರಿಯಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಕಾಬ್ಜಿನ ಅಧಿಕ ತರಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ವಿವಿಧ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ವ್ಯಾಪಕ ಇರುತ್ತದೆ. ಒಂದೇ ತರಹದ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಮರ್ಪಿತಿಯಿಂದ ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ವ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಉದಾ : ಕಾಂನ್ ನ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಷ್ಟ್ ಲಾಂಗಾನ್ ವ್ಯಾಪಕ್/ವಾಲಿಕ್‌ನ್ ಪ್ರಿಲಾದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕಾಳ್ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳ ಉತ್ಸನ್ಗಳನ್ನು ಸ್ಥಳಿಂದ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ರಜಾಸಿಸುವಾಗ ಗ್ರಾಂಟ್‌ವ್ಯಾಪಕನ್ನು ಕಾಜಾಡಲು ಮತ್ತು ನಷ್ಟವನ್ನು ಕಂಡಿದೆ ಮಾಡಲು ಸರಕಾರ್ಯಕರಾಗುವುದು. ವ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುವುದು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಕಾರಣಗಳಾಗಿ ಅಗತ್ಯವಿರುತ್ತದೆ.

ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮಾರ್ಚ್‌ವ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಚ್‌ವ ವಿಧಾನ

1. ಒಂದು ಸ್ಥಳದಿಂದ ಅನೇಕಿಂದು ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಉತ್ಸನ್ಗಳನ್ನು ಸಾಗಾಡಿಕೆ ಮಾಡಲು ಸರಕಾರ್ಯಕರಾಗುತ್ತದೆ.
2. ಉತ್ಸನ್ಗಳನ್ನು ಇತ್ತಲ್ಲ ಕಾಲ ಕೆದೆ ರೈಲ್ವೆರಿನ ಮಾಡಲು ಉಷ್ಣಯೋಗರಾಗುತ್ತದೆ.
3. ಆಸ್ಟ್ರೇಕ್ ಕಾರಿರಲು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬರೀದಿಸುವಾಗ ಆಯ್ದು ಮಾಡಲು ಸುಧಾರಾಗುತ್ತದೆ.
4. ಕಾಂನ್ ಅಂಬೆ ಪಡೆಯಲು ಸರಕಾರ್ಯಕರಾಗುತ್ತದೆ.

ವಿವಿಧ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಾಮರ್ಪಿತಗಳು

1. ಫಿಲ್ಟ್ ಮತ್ತು ಕ್ರಾಯ್
2. ಬಾಸ್ಟಿಕ್ ಜೆಲಗಳು
3. ಉಪ್‌ವಿನೆಟ್
4. ನಾಜಿನ ಬಾಟಲ್
5. ಪೇಟರ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್
6. ಕವರದ/ಟಿನ್ ವ್ಯಾಕಿಂಗ್

ಲೋಬಳ

ಉತ್ಸವಗಳ ಮಾರಾಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಮತ್ತು ಉತ್ಸವ ಅರಮಣಕ್ಕಾಗಿರಲು ಅರಮಣ ಲೋಬಳ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಹೀಗೂ ಉತ್ಸವಗಳ ಆದೇಶದ ಪ್ರಕಾರ ಸ್ತುತಿಯಾಗಿ ಹಜ್ಜಾಗಳಿಂದ ಆಗ್ರಹ ಮತ್ತು ಲೋಬಳ ಇರಬೇಕು. ಹೀಗೂ ಉತ್ಸವಗಳಿಗೂ ಇದು ಅನ್ಯಯಿಸುತ್ತದೆ.

ಲೋಬಳ ಮೂಲ ಇರಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿ

1. ಹೀಗೂ ನ ಇತ್ತಿರುತ್ತು ತಳಿಯ ಬಗ್ಗೆ
2. ಉತ್ಸವಗಳ ಸ್ಥಾನ
3. ನಿವ್ಯಾಳ ತೋಕ ಅಥವಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಾಂಪದಿಕ
4. ಉತ್ಸವಗಳ ಮತ್ತು ತಯಾರಿಕರ ಕಾರ್ಯ ಕಂಪನಿಯ ಹೆಸರು
5. ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ವಿವರ
6. ಮಾರಾಟಾಟ ಬೆಲ್ಲ[ತೆರಿಗೆ ಸಹಿತ]
7. ಉತ್ಸವದಿಸಿದ ರಾಂಗ ಮತ್ತು ಉತ್ಸವದಿಸಿದ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಕೇಳಬೇಕೆಂದ ಸಂಖರ
8. ಪ್ರಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ
9. ಲೋಸ್‌ನೆನ್‌ ಸಂಖ್ಯೆ
10. ಉತ್ಸವದಿಸುವವನ ಗುರುತಿನ ಪಿಕ್ಕೆ

ಲೋಬಳ ನಲ್ಲಿ ನೈಸಿರಿಕವಾದ ಬಣಿವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಅನುಮೋದಿತ ರಕ್ಷಕ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಬಣಿವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಯಾಗಿರಿಸಬೇಕು. ಒಂದೇ ಹೀಗೆನಿಂದ ಅಥವಾ ಹೀಗಳಿಂದ ಅಧಿವಾ ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಅದರ ಭಾವಚಿತವನ್ನು ಲೋಬಳನಲ್ಲಿ ಕಾರಿಗಿಸಬೇಕು.

ಸ್ಥಾನ ಅವಶ್ಯಕತೆ
ಸ್ಥಾನ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಾದ ಉತ್ಸವ ಮಾರಾಟವ ಈಗ ನನ್ನಾರಂಭಿಸಿ ಫಾಟಿಕಾಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕನ್ನು ಸಾರಾಧಾರಿ ಸ್ಥಳದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಮತ್ತು ಲೋಸ್‌ನೆನ್ ಬೀಳು ಕೊಳ್ಳಬಾಗುತ್ತದೆ.

ನೀರಿನ ಸರಬರಾಜು ಮತ್ತು ವಿದ್ಯುತ್ತಿಗೆ

ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಅಂಶಕ್ಕೆ ಉತ್ಸವ ಮಾರಾಟವ ಈಗ ನನ್ನಾರಂಭಿಸಿ ಫಾಟಿಕಾಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ಕುಡಿಯಬಹುದಾದ ನೀರಿನ ಸರಬರಾಜು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಕೊಳ್ಳಬೇಕಿಗೆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ನೀರಿನ ಸರಬರಾಜು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ನೀರಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಅಂಶಕ್ಕೆ ನೀಲ ತೊಳಿಯಲ್ಲ, ಅಂತೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಜಿಕರಾದ ಇತ್ತಾದಿಗಳನ್ನು ತೊಳಿಯಲ್ಲ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು

ಅಂತಿಷ್ಠಿ ಘಟನ್ನಿಂದ ಕಾಣಿಸುತ್ತಿರುವ ಸ್ಥಾನ

ವಾಸಿಂಜ್ಞೆ ಸಂಸ್ಕರಣ ಕಾಟಿಕವನ್ನು ಅಂತಂಧಿಸಲು ಧರಮಿ, ಕಾಣಿಕರಿ [ಸಂಸ್ಕರಣ ಕಾಣಿಕ] ಕಟ್ಟಿದ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಜಿಕರಾಗಳ ಮೇಲೆ ಒಂದುಬಾಳವನ್ನು ನೀರಿಂಬಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಮುಂಭಾಳದ ಅಗ್ತಿತ್ವ

ಕಟ್ಟಿದ ಕಟ್ಟಿದ ಬೆಳ್ಳೆಯ ಬೆಳ್ಳಕು, ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿ, ಸ್ವತಂತ್ರವಾಗಿ ಇರಬೇಕು. ನೆಲವು ಸೀರಾವಾಗಿ ಸೆಂಬೆಟ್ಟನಿಂದ ಅಧಿವಾ ಟ್ರ್ಯಾಲ್/ಜೆಲ್ಲಿ ಕಲ್ಪಾಗಳಿಂದ ಮಾಡಿದ್ದಾಗಿರಬೇಕು. ಯಾವಾಗಲೂ ನೀರನ್ನು ಸುತ್ತಬೇಳಿಸುವುದರಿಂದ ನೆಲವು ಕ್ರಿರಿಂಬಿಸಬೇಕು, ಅಲ್ಲಿನ ನಿರ್ದಿ ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಇಳಿಜಾರು ಮಾಡಿರಬೇಕು. ನಾಕಟ್ಟಿನ ನೀರು ಕೊಳಗಳಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಿ ಮಾಡಿರಬೇಕು.

ಬ್ರಹ್ಮಕ್ಕೆ ರೀಯಾಗಳ ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ಕಟ್ಟಿದ ಮತ್ತು ಗಂಡಕದ ಅಂಶಗಳು ನೀಡಿನಲ್ಲಿ ರೀಯಾಗಳು. ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳು ವ್ಯವಹಾರಿ ಶಾರ್ನಿವೆಹಿಸಲು ವಿದ್ಯುತ್ತಿ ಯಾವಾಗಲು ಇರಬೇಕು.

ಕಾರ್ಮಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ

ಎಲ್ಲ ಕೆಲಸಗಾರರಿಗೆ ಸ್ವಜ್ಞಾದ ಬಹುತ್ವ ತಲೆಯ ಹೆಚ್ಚಿಕೆ, ಬಾಪುಗಳಾಗಿ ಇರಬೇಕು. ಅವರಿಗೆ ಈಜಾದು ನಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಿಗಳಿನ್ನು ಎಂದು ಆಗಾಗ ಆರೋಗ್ಯ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿರಬೇಕು. ಆದೇಗ್ಗೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಡಿದ ಬಗ್ಗೆ ವ್ಯಾಪ್ತಿಕಾರಿಗಳಿಂದ ದೃಢಿಕರಿಸಿರಬೇಕು.

ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳು ಮತ್ತು ಆಖರಿ

ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳನ್ನು ಅಯ್ದಿ ಮಾಡುವಾಗ ಬಹಳ ಜಾಗರಣಕ್ಕೆಯಿಂದಿರಬೇಕು. ಸ್ವಜ್ಞ ಮಾಡಲು ಅನುಕೂಲವಾಗಿರಬೇಕು. ಆದೇಗ್ಗೆ ನಾನಿಕಾರಕವಾಗಿವೆ ಹಾತೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳು ಇರಬಾರದು. ಬಹಳಷ್ಟು ಸ್ವಜ್ಞ ಟೊಪ್‌ರ್ಯಾಲ್, ವಾತ್ತೆಗಳು, ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳ ವಿಶಿ ಧಾರಗಳನ್ನು ಸ್ವಜ್ಞಗೊಳಿಸಲು ಇರಬೇಕು. ಎಲ್ಲ ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಾಪನೆಯಾಗಿ ಕೆಲಸ ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಜೋಡಿಸಿರಬೇಕು.

ಸಂಸ್ಕೃತ ಕಾವ್ಯಕ್ಕೆ ಖೇಳಾಗುವ ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳ ಪಟ್ಟಿ

ಯಂತ್ರಾವಕಾರಣಾಗಳು	ಅಭಿಯೋಗ
1 ಆಟೋಕ್‌ವೆ	ಬಾಟು ಮತ್ತು ವಾತ್ತೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕರಿಸಲು
2 ಚೇನೀನ, ಬುಕ್ಕೆನ್, ಮಾರ್ಗ ಇತ್ಯಾದಿ	ಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಸ್ವಜ್ಞಮಾಡಿ ಆಖರಿ
3 ಬಾಪ್‌ಲ್ ಫಿಲ್‌ರ್	ಸಂದರ್ಭದಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ನನ್ನಿಸಿದಲು
4 ಬಾಪ್‌ಲ್ ವಾಶರ್	ಜ್ಞಾನ್‌, ಜ್ಞಾನ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತುಂಬಲು
5 ಕಾರ್ಣ್‌, ಡಾಟ್‌ಲಿ, ಜಾರ್ ಇತ್ಯಾದಿ	ತುಂಬಿ, ವ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲು
6 ಮುಂದೆ ಮುಂದೆ ಮುಂದೆ ಲಾಂಡಾರಿಗಿನೆಗೆ	ಗೆರುಹಣಿನೆನ್ನ ಜ್ಞಾನ್‌ನ್ನು ಕುಡಿಸಿಲು
7 ಕ್ರೀನ್ ಕಾರ್ಣ್‌ ಮುಂದಿನ್	ಕ್ರೀನ್ ಕಾರ್ಣ್‌ ನೀಡಿದ್ದಿನ್ ಮಾಡಲು
8 ತಕ್ಕಿ	ಸಂಸ್ಕೃತ ಮಾಡಲು

ಶೈಸ್‌ನ ಪದೇಯವ ಬಗ್ಗೆ :

ಬಾಡೆಜ್‌ ಮುಂದೆ ಲಾಭ್ಯಾದಿನೆ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಲಾಭ್ಯಾದಿಸಿದ ಲಾಭ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಣ ಮಾಡಲು ಗೆರುಹಣಿನೆನ್ನ ಲಾಭ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಕ್ರೀನ್ ಕಾರ್ಣ್‌ ನೀಡಿದ್ದಿನ್ ಪದೇಯವಯದು. ಇದನ್ನು ಲಾಭ್ಯಾದಿಸಿದ ಕ್ರೀನ್ ಮಾಡಲು ಉತ್ತರಿಸು], ಆಜಾ ಸಂಸ್ಕೃತಾ ಕ್ರೀನ್ ಕಾರ್ಣ್‌, ಸಿ-ವಿಂಗ್, ಕಿ-ಬಾಕ್(ಸಿ.ಇ.ಡಿ), ಆಜಾಜಿಫ್‌ವನ, ಬಿಸಂಕ್ ನಗರ, ಜೆಸ್‌-600090, ಇವರಿಂದ ಪದೇಯವಹಿದು.

ಎರ್ಥಹಿಂಡಿ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ಯಡಿ ಖರ್ಚುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

1. ಕಂಪನಿನ ತೀರುಳಿನಿಂದ ಮಾರ್ಗದಿನ ಕಂಪನಿನ ಇಲ್ಲಿನ ಅಧಿಕಾರ ವಾನಿಯನ್ನು[ಸ್ಥಾಪನ್ ರ್ಹ, ಕುಶಾ, ಶಾರ್ಕಿಯಲ್, ಸಿದ್ದಾ ವಾನಿಯಲ್ಲ ಮತ್ತು ದಾಲೀ ನಿರ್ಮಿ]
 2. ಕೃತ್ಯಾರ್ಥವಾಗಿ ಸಂಯೋಜಿತ ವಾನಿಯನ್ಗಳು, ಸಿರಿಜ್ ಮತ್ತು ಕೆಬಿಂಗ್
 3. ಕೃತಕ ಕಂಪನಿನ ಇಲ್ಲಿನ ಗಳಿಗೆ
 4. ವಿನೆಗರ್[ಘಟ್ಟಿ ಇಳಿಸುವುದಂದ ಅಧಿಕಾರ ಕೃತ್ಯಾರ್ಥವಾಗಿ]
 5. ಲಾಷ್ಟಿನೆಕಾರಿಯಾಗಳು ಮತ್ತು ಡಾರ್ಜಿಸಿದ ಲಾತ್ನ್‌ಗಳು
 6. ಜಾರ್ಮನ್, ಜೆಲಿ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಪಾಲೊಂಗ್
 7. ಟ್ರೇಡೆಸ್ಟಿಂಗ್ ಲಾತ್ನ್‌ಗಳು-ಕೆಜಿವ್‌ ಮತ್ತು ನಾನ್‌
 8. ಪ್ರೀಸ್‌ವರ್ಕ್, ಕ್ಷಾತ್ರಾರ್ಥಿನ್ ಮತ್ತು ಕ್ರಿಸ್ಟಿಂಗ್ ಲಾತ್ನ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಕಂಪನಿನ ಸಿಷ್ಟ್‌ಗಳು
 9. ಚಟ್ಟು
 10. ಕೆಲ್ಲಿರೊಂದ ಮತ್ತು ಭಾಷಿಂಗ್‌ಕರಿಂದ ಕಂಪನಿನ ಇಲ್ಲಿನ ತೀರುಳಿ, ತೀರುಳಿ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು
 11. ಶಿತಲೋಕರಿಸಿದ ಕಂಪನಿ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು
 12. ಕಂಪನಿ ಇಲ್ಲಿನ ಅಧಿಕಾರ ತೀರುಳಿ ಇಲ್ಲಾಗಿಲಂಂತ ಇಂಗಳಾಣ್ಯುಯುಕ್ ನಿರ್ಯಾ
 13. ಕಂಪನಿ ಮತ್ತು ಗಳಿಗಳು
 14. ಕಂಪನಿ ಮತ್ತು ಏಕಾಳ ಧಾನ್ಯಗಳ ವೇಗ
- ಮುಖ್ಯಾರ್ಥವಾಗಿ ಸ್ಥಿರೀಕರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ನ್ನು (ಅಧಿಕಾರ ಎ) ದೀಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಾಗಿ, ಅದು ಒಂದು ವರ್ವರ್ಡ್‌ಕೆ ಮತ್ತಾತ್. ಒಂದು ವರ್ವರ್ಡ್ ಅವಕಿ ವ್ಯಾಳಾಗೇಳಬ್ಬುವುದಿಂದೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಮುಂಬೆ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ನ್ನು ನಿರ್ವಿಕರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಿದ್ದೀರು. ನಿರ್ವಿಕರಿಸಿದ ಒಂದು ವರ್ವರ್ಡ್ ಮಾರ್ಪಾಲ್‌ಕೆ ಪ್ರಾರ್ಥಿಕವು ಕಲಬೆರೆಕೆ ಸ್ಯಾಮಂತ್ರಣ ಕಾರಿಯಾದ್ಯದಿ ವಂಜಾಯಾತ್, ವ್ಯರಸಭೆ ಅಧಿಕಾರ ಸರ್ಗರಸಭೆಯಿಂದ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ಪಡೆದಿರಬೇಕ್. ಉತ್ಪನ್ನಿಸುವ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಪಾಲ್ ಮಾರ್ಪಾಲ್ ವಿವರಗಳನ್ನು ಪ್ರತೀಕ್ರಿಯಾಗಿ ಒಜಿಸ್‌ರ್ಹನಲ್ಲಿ ಪಡೆಯಬೇಕ್. ಇದನ್ನು ತತ್ವಾನಂತರ ಮಾರ್ಪಾಲ್ ಸಂಪರ್ಧಾದಲ್ಲಿ ಪಡಗಿಸಬೇಕ್.

ತಾತ್ತ್ವಿಕ ಅಧೀಕ್ಷ, 1955 ಅಧಿ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ಪರಿಷಯಲ್ಲ ಅಜ್ಞ ಸಮುದ್ರನೇ

1. ಅಜ್ಞಾರಿದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ವಿಳಾಸ :

2. ಕ್ಷಾತ್ರಾರ್ಥ ವಿಳಾಸ :

3. ಉತ್ಪನ್ನಿಸುವ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ವಿವರಗಳು :

4. ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಬೇಕಾದ ಅವಧಿ :

5. ಕಾರ್ಬಾನ್‌ನೆಯ ನಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಸಾಧನಸಲರಂಗಳ ಯಾವಾದ :

6. ಕಂಪನಿ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ವಿದ್ಯುತ್ ಲಾಷ್ಟ್‌ಗಳ ವ್ಯಾಪಕ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿ.

7. ಹೀಡಿನ ವರ್ವರ್ಡ್ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಹೀ ಸಿಡಿದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರ :

8. ಹೀಡಿನ ವರ್ವರ್ಡ್ ಲಾತ್ನ್‌ದಿಸಿದ ಕಂಪನಿ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ವ್ಯಾಳಾಗೇ ಬೇಲೆ :

9. ನಾನ್‌/ನಾವ್ಯ ಕಂಪನಿ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ಅಧೀಕ್ಷ, 1955 ದ ಎಲ್ಲ ನಿಬಂಧನೆಗಳಿಗೆ ಬಧಿಕಾರಿಸ್ತೀವೆ.

10. ನಾನ್‌/ನಾವ್ಯ ಕಂಪನಿ ಲೈಸೆನ್ಸ್‌ ಅಧೀಕ್ಷ 1955ನು ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಹೀ ಪಡೆಯಲು ರಾ. ಗಳನ್ನು ಕಳಬಂಧಿಸ್ತೀದ್ದೀವೆ.

ನಂಸ್ಕರಣ ಫಟಕ : ಯಾವುದಕ್ಕಾಗಿ ಯಾರನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಬೇಕು ?

ಕ್ರ. ನಂ.	ಮಾಹಿತಿ	ಮೂಲ
1.	ಕಾರ್ಯಯೋಜನೆ ಆಯ್ದು ಮಾಡಲು	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ 2. ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಲಹಾ ಸಂಸ್ಥೆ 3. ರಾಜ್ಯ ಹಣಕಾಸು ನಿಗಮ
2.	ನೋಂದಣಿ	ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ
3.	ಹಣಕಾಸು	<ol style="list-style-type: none"> 1. ರಾಜ್ಯ ಹಣಕಾಸು ನಿಗಮ 2. ಭ್ಯಾಂಕ್ 3. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕಾ ನಿಗಮ
4.	ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ 2. ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಲಹಾ ಸಂಸ್ಥೆ 3. ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು 4. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕಾ ನಿಗಮ 5. ರಕ್ಷಣಾ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ, ಮೈಸೂರು
5.	ತರಬೇತಿ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಉದ್ಯಮತೀರ್ಳತಾ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಸ್ಥೆ 2. ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆ 3. ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಲಹಾ ಸಂಸ್ಥೆ 4. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ 5. ಕೇಂದ್ರ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾಲಯ, ಮೈಸೂರು 6. ನಕಾರೇತರ ಸ್ವಯಂಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು
6.	ಮೂಲಭೂತ ಸೌಕರ್ಯ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ 2. ಸ್ಥಾಯಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು
7.	ಕಚ್ಚ ಸಾಮಗ್ರಿ	ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ
8.	ಉಂಟು ಮತು ಮೆಟಿನರಿ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ 2. ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕಾ ನಿಗಮ 3. ಸಣ್ಣ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆ
9.	ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮಾಹಿತಿ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಕೇಂದ್ರ 2. ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಲಹಾ ಸಂಸ್ಥೆ

