1. ಅಣಬೆ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ

ಪದಾರ್ಥಗಳು

ಅಣಬೆ(ತಾಜಾ)	: 1 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ.
ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ	: 100 ಗ್ರಾಂ.
ಉಪ್ಪು	: 30 ಗ್ರಾಂ.
ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಪುಡಿ	: 25 ಗ್ರಾಂ.
ಸಾಸಿವೆ	: 3 ಗ್ರಾಂ.
ಮೆಂಥೆ	: 1.6 ಗ್ರಾಂ.
ಜೀರಿಗೆ	: 1.5 ಗ್ರಾಂ.
ಲವಂಗ	: 3 ಗ್ರಾಂ.
ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ಅಥವಾ ಚಕ್ಕೆ	: 2 ಗ್ರಾಂ.
ಕರಿ ಮೆಣಸು	: 6 ಗ್ರಾಂ.
ಗ್ಲೇಸಿಯಲ್ ಅಸಿಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ	: 20 ಮಿ.ಲೀ.
ಇಂಗು	: ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ನೀರಿನಿಂದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಅಣಬೆಯನ್ನು 1 ಇಂಚು ಉದ್ದದ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕಾಂಡ ಸಹಿತ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.
- ಅಣಬೆಯನ್ನು ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಬೇಕು.
- ಹುರಿಯುವಾಗ ಉಪ್ಪಿನ ಅರ್ಧ ಭಾಗವನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
- ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಗ್ಲೇಸಿಯರ್ ಅಸಿಟಿಕ್ ಆಮ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಇಡಬೇಕು.
- ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆಯಿಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಸಾಸಿವೆ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಇಂಗನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.

2. ಅಣಬೆ ಸೂಪ್

ಪದಾರ್ಥಗಳು

ತಾಜಾ ಅಣಬೆ ಅಥವಾ ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆ	: 200 ಗ್ರಾಂ.
ತುಂಡು/ಪುಡಿ	: 20 ಗ್ರಾಂ.
ಹಾಲು	: 300 ಮಿ.ಲೀ.
ಈರುಳ್ಳಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ.
ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳು	: 2
ಬೆಣ್ಣೆ	: 30 ಗ್ರಾಂ.
ಕರಿಮೆಣಸು	: 5–6
ಲವಂಗ	: 4
ಮೈದಾ:	15 ಗ್ರಾಂ.
ತಾಜಾ ಕ್ರೀಮ್	: 50 ಗ್ರಾಂ.
ಬಿಳಿ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ	: 5 ಗ್ರಾಂ.
ಜಾಯಿಕಾಯಿಪುಡಿ	: ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ
ಉಪ್ಪು	: ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ತಾಜಾ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಅದನ್ನು 4–5 ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಹಾಲನ್ನು ಬೇ ಎಲೆಗಳು, ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಲವಂಗದೊಂದಿಗೆ ಕಾಯಿಸಬೇಕು.
- ಹಾಲನ್ನು ಸೋಸಿಕೊಂಡು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಬಾಣಲೆಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಬೇಕು.
- ಇದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅಣಬೆ ಮೆತ್ತಗಾಗುವವರೆಗೂ ಬೇಯಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಮೈದಾ ಬೆರೆಸಿ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟಿನ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಬೇಕು, ಮೈದಾ ಸೀದು ಹೋಗದ ಹಾಗೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಹಾಲನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ತಿರುಗಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ 5 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

- ಆರಿಸುತ್ತಾ ನುಣ್ಣನೆ ಕೆನೆಯಾಗಿಸಬೇಕು.
- ಸೂಪ್ ಮೃದುವಾದ ರಚನೆ ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ಸೂಪನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಬೇಕು, ಹದವನ್ನು ನೋಡಿಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು.
- ನಂತರ ಕೊನೆಯದಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕ್ರೀಮ್‌ಅನ್ನು ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ತೆಗೆದಿಟ್ಟು ಮಿಕ್ಕ ಕ್ರೀಮ್ ಅನ್ನು ಸೂಪಿಗೆ ಸೇರಿಸಬೇಕು. ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ಉಪ್ಪು, ಬಿಳಿ ಮೆಣಸಿನ ಪಲುಡಿ ಮತ್ತು ಜಾಯಿಕಾಯಿಯ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಬೇಕು.
- ಸೂಪನ್ನು ಬಿಸಿಯಿರುವಾಗಲೇ ಬಡಿಸಬೇಕು. ಬಡಿಸುವಾಗ ಸೂಪಿಗೆ ಕ್ರೀಮ್ ಮತ್ತು ಅಣಬೆ ತುಂಡುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕಾರ ಮಾಡಬಹುದು.

3. ಅಣಬೆ ಪಲಾವ್

ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

ಉದ್ದನೆಯ ಅಕ್ಕಿ	: 250 ಗ್ರಾಂ.
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಅಣಬೆ	: 250 ಗ್ರಾಂ.
ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ.
ಕ್ಯಾರೆಟ್ ತುರಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ.
ಈರುಳ್ಳಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ.
ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು	: 1
ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	: 2
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ	: 50 ಗ್ರಾಂ
ಗರಂಮಸಾಲ	: 5 ಗ್ರಾಂ.
ಎಣ್ಣೆ	: 30 ಗ್ರಾಂ.
ಕೊತ್ತಂಬರಿ	: 1/2ಕಟ್ಟು
ಪುದೀನಾ ಸೊಪ್ಪು	: 30ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

- ಒಂದು ಲೋಟ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ.
- ಈರುಳ್ಳಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ, ಹಸಿರುಬಟಾಣಿ ಮತ್ತು ಅಣಬೆಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.
- ಇದಕ್ಕೆ ನೆನೆಸಿ ಬಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಬೇಯಿಸಿ.
- ಅನಂತರ ತರಕಾರಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಪುದೀನಾ ಸೊಪ್ಪು, ಗರಂ ಮಸಾಲ, ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಬೆರೆಸಿ, ಬಳಿಕ 2 ಲೋಟ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ 5–10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ, ತಂಪುಮಾಡಿ.
- ಅಣಬೆಯ ಪಲಾವ್ ಸಿದ್ಧ.

4. ಅಣಬೆ ಕರ್ರಿ

ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು

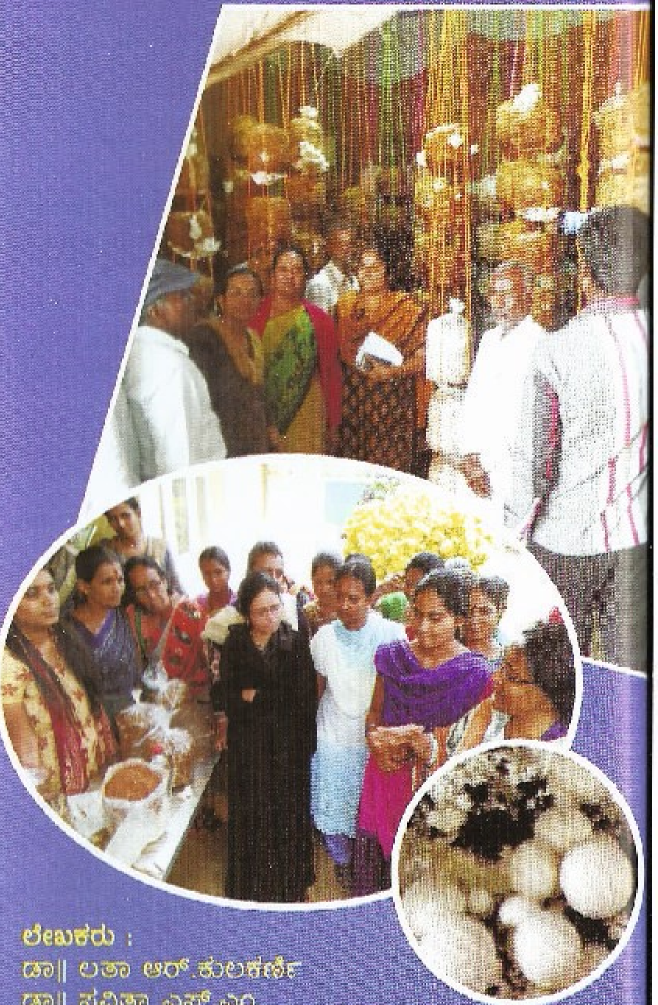
ಅಣಬೆ	: 200 ಗ್ರಾಂ
ಈರುಳ್ಳಿ	: 50 ಗ್ರಾಂ
ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ	: 10 ಗ್ರಾಂ
ಶುಂಠಿ	: 5 ಗ್ರಾಂ
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ	: 50 ಗ್ರಾಂ
ಮೊಸರು/ಹಾಲು	: 15 ಗ್ರಾಂ
ತುಪ್ಪ	: 5 ಗ್ರಾಂ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

- ತೊಳೆದ ಅಣಬೆ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಟೊಮ್ಯಾಟೊಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿಡಬೇಕು.
- ತುಪ್ಪವನ್ನು ಕಾಯಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆಯನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಈರುಳ್ಳಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿಯನ್ನು ಇದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಚಿನ್ನದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬರುವತನಕ ಹುರಿಯಬೇಕು.
- ನಂತರ ಸಾಂಬಾರು ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಟೊಮ್ಯಾಟೊವನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
- ಮೊಸರು ಅಥವಾ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿದ್ದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.

ಆದಾಯೋತ್ಪನ್ನ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾಗಿ

ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯ



ಲೇಖಕರು :
ಡಾ|| ಲತಾ ಆರ್.ಕುಲಕರ್ಣಿ
ಡಾ|| ಸವಿತಾ ಎಸ್.ಎಂ.
ಡಾ|| ರಾಜೇಂದ್ರ ಪ್ರಸಾದ್ ಬಿ.ಎಸ್.
ಶ್ರೀ ಕೆ.ಆರ್.ಶ್ಯಾಮಸುಂದರ್

2018–19

ಐ.ಸಿ.ಎ.ಆರ್. ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ
ರಾಮನಗರ

ಆದಾಯೋತ್ಪನ್ನ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾಗಿ ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯ

ಅಣಬೆ ಒಂದು ಬೂಷ್ಟು ಅಥವಾ ಶಿಲೀಂಧ್ರ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಹರಿತ್ತುಗಳಿಲ್ಲದ ಸಸ್ಯಗಳೆಂದೇ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಸುಮಾರು 70 ಸಾವಿರ ಪ್ರಬೇಧದ ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಕಾಣಸಿಗುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ 5000 ಪ್ರಭೇದದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. 2000ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಭೇದದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿವೆ. ಇದೂ ಅಲ್ಲದೇ ಸುಮಾರು 1800 ಪ್ರಭೇದದ ಅಣಬೆಗಳು ಔಷದೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಇವು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಅಣಬೆಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕೃತಕವಾಗಿಯೂ ಬೆಳೆಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಕೃತಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರುವ ಅಣಬೆ ಪ್ರಭೇದಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ 100. ನಾವು ಬೆಳೆಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಅಣಬೆಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇಲ್ಲಾ. ಸುಮಾರು 50 ಪ್ರಭೇದಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ 30 ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ. ಅಣಬೆ ಕಾಂಡ, ಎಲೆ ಇಲ್ಲದ ಹಾಗೂ ಹೂ, ಕಾಯಿ ಬಿಡದ ಸಸ್ಯವಾಗಿದೆ. ಮಶ್ರೂಮ್ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಫ್ರೆಂಚ್ ಮೂಲದ ಪದವಾದ 'ಮೌಸೆರನ್'ನಿಂದ ಬಂದಿದೆ. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಅದರ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹೆಸರುಗಳಾದ ಮೊರೆಲ ಅಥವಾ ಟ್ರಫಲ್, ಆಯಸ್ಟರ್ ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಖಾದ್ಯಯೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ವಿಷಪೂರಿತಯ ಅಣಬೆಗಳ ನಡುವೆ ಬಾಹ್ಯ ನೋಟಕ್ಕೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳು ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಇವೆರಡರ ನಡುವೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯಲು ನಿಖರವಾದ ಪರೀಕ್ಷೆಗಳಿಲ್ಲ. ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಹೊರಡುವವರು, ಸ್ಥಳೀಯ ಜನರ ಅನುಭವಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಥಳೀಯ ಪರಿಸರದ ಕುರಿತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿ ಇರುವವರ ಸಲಹೆಗಳ ಮೂಲಕ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಮುನ್ನ ಕೆಲವೊಂದು ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು. ಈ ಮೂಲಕ ಅಹಿತಕರ ಘಟನೆಗಳು ನಡೆಯದಂತೆ ತಡೆಯಬಹುದು ಮತ್ತು ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಎದುರಾದಾಗ ಸೂಕ್ತ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಪಡೆಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ (ಆಯಸ್ಟರ್ ಅಣಬೆ) ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮಗಳು

ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಡಿಂಗ್ರಿ ಅಣಬೆಯೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಣಬೆಯನ್ನು 20–30° ಸೆ. ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಕೃಷಿ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳಾದ ಹುಲ್ಲು (ಭತ್ತ, ರಾಗಿ, ಜೋಳ), ಕಬ್ಬಿನ ತರಗು, ಅಡಿಕೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ ಪ್ರಭೇದಗಳೆಂದರೆ ಪ್ಲೂರೋಟಸ್ ಫ್ಲೋರಿಡಾ (ಬಿಳಿ), ಹಿಪ್ಸೀಜೈಗಸ್ ಅಲ್ಮೇರಿಯಸ್ (ನೀಲಿ), ಅರ್ಕಾ ಒ.ಎಂ.–1 (ಪಿಂಕ್) ಮತ್ತು ಇತ್ಯಾದಿ.

ಇತರೆ ತಳಿಗಳಿಗಿಂತ ಈ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಅನುಕೂಲಗಳು

➢ ಬೆಳೆಯುವುದು ಸುಲಭ ➢ ಅಲ್ಪಾವಧಿ ಬೆಳೆ ➢ ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚು ➢ ಸಾಮಾನ್ಯ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು (20–30°ಸೆ.) ➢ ವಿವಿಧ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ➢ ಇತರೆ ಅಣಬೆ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಇದಕ್ಕೆ ರೋಗ–ರುಜಿನಗಳ ಬಾಧೆ ಕಡಿಮೆ. ¾ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದ ನಿರುದ್ಯೋಗಿಗಳಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಕಲ್ಪಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೆಳೆಸುವ ವಿಧಾನ

- 1 ರಿಂದ 2 ಕೆ.ಜಿ. ಹುಲ್ಲನ್ನು 3 ಅಂಗುಲದ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸುವುದು. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ 4 ರಿಂದ 6 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸುವುದು.
- ಹುಲ್ಲು ನೆನೆ ಹಾಕಿದ ನೀರನ್ನು ಬಸಿದು ಮತ್ತೆ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಘಂಟೆ ಕಾಲ ಕುದಿಸಿ, ನೀರನ್ನು ಬಸಿಯಬೇಕು. ನೆನೆದ ಹುಲ್ಲು ಅಧಿಕ ನೀರನ್ನು ಹಿಡಿದಿದ್ದರೆ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಜರಡಿ ಮೇಲೆ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಹರಡಿದರೆ ಅಧಿಕ ನೀರು ಹೊರ ಬರುತ್ತದೆ.
- 12" X 18" ಅಥವಾ 14" X 24" ಅಳತೆಯ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಪ್ರತಿ ಚೀಲಕ್ಕೆ 8–10 ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಪ್ಯಾಶ್ಚರೀಕರಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು 4 ಅಂಗುಲಗಳ ಎತ್ತರದಷ್ಟು ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದ ಒಳಗೆ ತುಂಬಿಸಬೇಕು.
- ನಂತರ ಅರ್ಧ ಹಿಡಿಯನ್ನು ಅಣಬೆ ಬೀಜವನ್ನು ಹುಲ್ಲಿನ ಅಂಚಿನ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಬೇಕು.
- ಮತ್ತೆ 4 ಅಂಗುಲ ಎತ್ತರದಷ್ಟು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತುಂಬಿ ಅಣಬೆ ಬೀಜವನ್ನು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದಂತೆ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಚೀಲದಲ್ಲಿ 4 ಅಥವಾ 5 ಪದರದಂತೆ ಪ್ಯಾಶ್ಚರೀಕರಿಸಿದ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತುಂಬಿ ಅಣಬೆ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಹುಲ್ಲಿನ ಅಂಚಿನ ಸುತ್ತಲೂ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.
- ಒಂದು ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಬೀಜವು 12"x18" ಪ್ರತಿ ಅಳತೆಯ 2 ಕೆ.ಜಿ. ಭತ್ತದ ಹುಲ್ಲುಳ್ಳ ಸುಮಾರು 2 ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲಗಳಿಗೆ ಸಾಕಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಭಾಗದಷ್ಟು ಹುಲ್ಲನ್ನು ತುಂಬಿ ಅಣಬೆ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಚೀಲದ ಬಾಯಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ 18–20 ದಿವಸಗಳವರೆಗೆ ತಂಪಾದ ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇಡುವುದು.ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಯ ಬೀಜವು ಹುಲ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಹತ್ತಿಯಂತೆ ಬೆಳೆದಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.
- 18–20 ದಿವಸಗಳ ನಂತರ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಚೀಲವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹುಲ್ಲಿನ ಕಂತೆಯನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯಬೇಕು ಅಥವಾ ನಾಣ್ಯ ಗಾತ್ರದ ರಂಧ್ರ / ಉದ್ದನೆಯ ಸೀಳುಗಳನ್ನು ಕೊಡಬಹುದು.
- ನಂತರ ಹುಲ್ಲಿನ ಕಂತೆಗಳನ್ನು ತಂಪಾದ, ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಮತ್ತು ಬೆಳಕು ಇರುವಂತಹ ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ 1 ಅಡಿ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಜೋಡಿಸಬೇಕು.
- ಹುಲ್ಲಿನ ಕಂತೆಯ ಮೇಲೆ / ಕೊಠಡಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ದಿನ 2 ರಿಂದ 3 ಸಲ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಿ, ಹುಲ್ಲಿನ ಕಂತೆಗಳು ತಂಪು ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಚೀಲವನ್ನು ಬಿಚ್ಚಿದ 3 ರಿಂದ 4 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಅಣಬೆ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅನಂತರ 2 ರಿಂದ 3 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- ಪ್ರತಿ ಚೀಲದಿಂದ 2 ರಿಂದ 3 ಬೆಳೆಗಳನ್ನು 6 ರಿಂದ 7 ದಿವಸಗಳ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಪ್ರತಿ ಚೀಲದಿಂದ ಸುಮಾರು 500 ರಿಂದ 600 ಗ್ರಾಂ. ಬೆಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಬಹುದು.

ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆ

ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಅಣಬೆಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಕಾಲ ತಾಜಾ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಉಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡಬೇಕು.ಇಲ್ಲವೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ರವಾನಿಸಬೇಕು.ತಾಜಾ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಕ್ಷಣವೇ ಸಾಗಿಸುವುದು ಕಷ್ಟ. ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡಬೇಕಾದರೂ ಸಹ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಕಳಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಂಗ್ರಹಣೆ

- ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು
- ಅಣಬೆಯನ್ನು ಪೇಪರ್ ಬ್ಯಾಗ್ ಅಥವಾ ಪೇಪರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಬ್ಯಾಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ದಿನ ಅಣಬೆ ಹಾಳಾಗದೆ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕೇವಲ ಪೇಪರ್ ಬ್ಯಾಗ್‌ನಲ್ಲಿಯೇ ಸುತ್ತಿಸಬಹುದು ಆದರೆ ಅಣಬೆ ಒಣಗುತ್ತದೆ.
- ಅಣಬೆ ಕಟಾವಾದಾಗ ಅದರ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಅದರಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿನಾಂಶ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಶೇಖರಿಸುವಾಗ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಆಯಸ್ಟರ್ ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಮೇಲೆ ಸ್ಪೋರ್ ಬೆಳೆಯುವ ಮುನ್ನ ಕಟಾವು ಮಾಡಿ ಶೇಖರಿಸಬೇಕು.

ಸಂರಕ್ಷಣೆ

ಒಣಗಿಸುವುದು/ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ : ಒಣಗಿಸುವುದು ಅಥವಾ ನಿರ್ಜಲೀಕರಿಸುವುದು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ಒಂದು ವಿಧಾನ. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಡಿಹೈಡ್ರೇಟರ್ ಅಥವಾ ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಉತ್ತಮವಾದ ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಈ ಮೂಲಕ ತಾಪಮಾನ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿರುವ ಎಂಜೈಮ್, ವಿಟಮಿನ್ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ನಾಶ ಹೊಂದದಂತೆ ತಡೆಯಬಹುದು. ಜೊತೆಯಲ್ಲೇ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧವಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಬಹುದು.ಅಣಬೆ ಒಣಗಿಸುವಾಗ ತಾಪಮಾನ 35–40° ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡ್ ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡಾಗ ಅಣಬೆಯ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ, ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಒಣಗಲು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ತೆಗೆದುಕೊಂಡರೂ ಸಹ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಒಣ ಅಣಬೆ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ನೇರವಾಗಿ ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕಿಗೆ ಒಡ್ಡಿ ಒಣಗಿಸುವುದರಿಂದ ಬಣ್ಣ ಹಾಳಾಗುವುದರಿಂದ ಈ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಳಕೆ ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ. ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆಯು ಗರಿಗರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ದೊಡ್ಡದಾದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ ಒಣಗಿಸಬಹುದು. ಅಣಬೆಯ ಕಾಂಡದ ಭಾಗವು ಒಣಗಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಮಯ ತೆಗೆಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಅದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ಸೂಕ್ತ. ಒಣಗಿದ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಗಾಳಿಯಾಡದಂತಹ ಮುಚ್ಚಳವಿರುವ ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.

ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದರಿಂದ ಅಣಬೆಗಳು ಗಾಳಿಯ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬಂದು ಒಣ ಅಣಬೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕೆಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಅಣಬೆಯನ್ನು 4–6° ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ 1–2 ವರ್ಷ ಮತ್ತು 25–30° ಸೆಂಟಿಗ್ರೇಡ್ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಆರು ತಿಂಗಳು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಬಹುದು.