

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ - ಒಂದು ನವೀನ ತರಕಾರಿ

ಗೋವಿನ ಜೋಳವನ್ನು ಧಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಸರ್ವೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಗೋವಿನ ಜೋಳವನ್ನು ತರಕಾರಿಯಾಗಿ ಒಂದು ಹೊಸ ಆರ್ಥಿಕ ಉತ್ಪನ್ನವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಹೊಸ ಆರ್ಥಿಕ ಉತ್ಪನ್ನವೇ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್. ಗೋವಿನ ಜೋಳದ ಹೆಣ್ಣು ಹೂವಿನಿಂದ ರೇಷ್ಮೆಯಂತೆ ಎಳೆಗಳು ಹೊರಬಂದ ಒಂದೆರಡು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಯಲು ಮಾಡಿ ತೆಗೆದ ಎಳೆ ತೆನೆಯೇ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್. ಈ ಹೊಸ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯು ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮತ್ತು ಅಂತರ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುವ ಉತ್ತಮ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನುಳ್ಳ ರುಚಿಕರವಾದ ತರಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಥೈಲ್ಯಾಂಡ್ ಮತ್ತು ಥೈವಾನ್ ದೇಶಗಳು ಸುಮಾರು 38 ಸಾವಿರ ಟನ್ ಗಳಷ್ಟು ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ರಫ್ತುಮಾಡಿ, 35 ದಶಲಕ್ಷ ಡಾಲರ್ ಗಳಷ್ಟು ಹಣವನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸಿವೆ. ಆದರೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಈ ಬೆಳೆ ಇನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಕ ಹಂತದಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಬೆಳೆಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ದೊರೆಯದೆ ಇರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದೇ ಇದುವರೆಗೆ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಲ್ಲಿ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಗೆ ಬರದಿರುವುದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೆನ್ನಬಹುದು. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಇದು ದೊಡ್ಡ ಪಟ್ಟಣಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ. ಈ ಬೆಳೆಯು ಅತೀ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಗೋವಿನ ಜೋಳಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ನಿವ್ವಳ ಲಾಭವನ್ನು ಕೊಟ್ಟು, ಬಡ ರೈತರ ಆರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಉತ್ತಮ ಪಡಿಸುವುದು.

ಉಪಯೋಗ

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ತೆನೆಗಳನ್ನು ಹಸಿರು ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಯಾಗಿ ಅಥವಾ ಬೇರೆ ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಯೊಡನೆ

ಸೇರಿಸಿ ವಿಧ ವಿಧವಾದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸೂಪು, ತರಕಾರಿ, ಪಲಾವ್, ಬರ್ಯಾನಿ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ ಮುಖ್ಯವಾದವುಗಳು. ತಾಜಾ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಸಲಾಡ್ ನಲ್ಲಿ ಆಕರ್ಷಣೀಯ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವರು. ಚೀನಾ ಮತ್ತು ಅಮೇರಿಕಾದ ರೆಸ್ಪೋರೆಂಟ್ ಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಮತ್ತು ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಗಳೊಡನೆ ಕರಿದು ಮಿಕ್ಸಡ್ ವೆಜಿಟಿಬಲ್ ಮಾಡಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯ. ಇದನ್ನು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ರೀತಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಹಸಿಯಾಗಿಯೇ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಅಂತರ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಪರಿಣತರು ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ತತ್ತಿ ಮತ್ತು ಇತರ ತರಕಾರಿಗಳ ರೀತಿ ಪೂರ್ಣ ಆಹಾರವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಮಹತ್ವ

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಒಂದು ರುಚಿಕರವಾದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ತರಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಇದರ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಇನ್ನಿತರೆ ಬೆಲೆಯುಳ್ಳ ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಗಳಾದ ಹೂಕೊಸು, ಎಲೆಕೊಸು, ತಿಂಗಳ ಆವರೆ, ಬೆಂಡಿ, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಟೊಮೊಟೋ ಮತ್ತು ಮೂಲಂಗಿಯೊಡನೆ ಹೋಲಿಸಬಹುದು. ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶವಿದ್ದು (ಶೇ.89), ಹೆಚ್ಚು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ಮತ್ತು ಸಸಾರಜನಕದ ಅಂಶ ಇತರೆ ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಗಳಿಗಿಂತ ಅಧಿಕವಾಗಿದ್ದು ಕೊಬ್ಬಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆ ಇದೆ. ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನಲ್ಲಿ ರಂಜಕದ ಪ್ರಮಾಣವು ಪ್ರತಿ 100 ಗ್ರಾಂಗೆ 86 ಮಿಲಿ.ಗ್ರಾಂ ನಷ್ಟಿದ್ದು, ಉಳಿದ ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಗಳಿಗಿಂತ (21-57 ಮಿಲಿ. ಗ್ರಾಂ) ಅಧಿಕವಾಗಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ

ಥೈಯಾಮಿನ್, ರೈಬೋಫ್ಲೇವಿನ್ ಮತ್ತು ಅಸ್ಕರಬಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಎಂಬ ಜೀವಸತ್ವಗಳಿದ್ದು ಇದರ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಇತರೆ ಕಾಯಿಪಲ್ಲಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಬಹುದು. ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ನಾರಿನ ಅಂಶವಿದ್ದು ಕಡಿಮೆ ಕೊಲೆಸ್ಟರಾಲ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಲೋರಿಯ ಅಂಶವಿರುವುದರಿಂದ ಹೃದಯರೋಗ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಬಹಳ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ. ಇದು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪೋಷಕಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಲ್ಲದೆ ಕೀಟನಾಶಕ ಮತ್ತು ಶೀಲಿಂದ್ರನಾಶಕ ಶೇಷ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ, ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ತೆನೆ ಬಂದ ಒಂದು ವಾರದೊಳಗೆ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಲಾಗುವುದು ಮತ್ತು ಎಳೆ ತೆನೆಯು ಅನೇಕ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇದು ರೋಗ ಮತ್ತು ಕೀಟ ಭಾದೆಗೆ ತುತ್ತಾಗುವ ಆಸ್ಪದವೇ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಕಾಯಿಪಲ್ಲಿಗಳನ್ನು ಕೀಟ ನಾಶಕಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾರದೆ ಬೆಳೆಯುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವಾದಂತಹ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ಶೇಷ ವಸ್ತು ಇಲ್ಲದಂತಹ ಕಾಯಿಪಲ್ಲಿ ದೊರೆತಿರುವುದು ನಮಗೆ ವರದಾನವೇ ಎಂದು ಭಾವಿಸಬಹುದು.

ಉತ್ಪಾದನಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಬೆಳೆಯುವ ವಿಧಾನ, ತಳಿ, ಸಸ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆ, ಹೆಚ್ಚು ಸಾರಜನಕದ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಕೊಯಿಲು ಮಾಡುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯು ಗೋವಿನ ಜೋಳ ಬೆಳೆಯುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನೇ ಹೋಲುತ್ತದೆ.

ಸೂಕ್ತ ತಳಿಗಳು

ಪ್ರಸ್ತುತ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಗೋವಿನ ಜೋಳದ ಎಲ್ಲಾ ತಳಿಗಳು ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಗೋಸ್ಟರ ಉಪಯೋಗಿಸಲು

ಯೋಗ್ಯವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ ಕಾರಣ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ತಳಿಯನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಹಳ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಅಂಶ. ಗಿಡ್ಡವಾಗಿ ಬೇಗನೆ ತೆನೆ ಬರುವ ಅಲ್ಪಾವಧಿ ಏಕಸಂಕರಣ ತಳಿಯು ಸೂಕ್ತ. ಒಂದೇ ಸಾರಿ ಹೂ ಬರುವ ಸಂಕರಣ ತಳಿಯಲ್ಲಿ 4 ರಿಂದ 5 ಬಾರಿ ಕೊಯಿಲು ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಆದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಳಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಸಮನಾಗಿ ಹೂಬರದೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಬಹಳ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕೊಯಿಲು ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆಯಲ್ಲದೆ, ಗುಣಮಟ್ಟವು ಸಹ ಒಂದೇ ರೀತಿಯಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯಲು ಅತೀ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಸ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಬೇಕಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಗಿಡ್ಡ ತಳಿಯ ಆಯ್ಕೆ ಸೂಕ್ತ. ಇದರಿಂದ ಸಸ್ಯಗಳ ನಡುವೆ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಸಸಿ ಬೀಳುವುದು ಸಹ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಸಂಶೋಧನ ಕೇಂದ್ರ, ಬಜೂರಾ (ಹಿಮಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ)ದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ವಿ.ಎಲ್.-42 ಮತ್ತು ಇ-ಕಾಂಪೋಜಿಟ್ ಎಂಬ ತಳಿಗಳನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಅರಭಾವಿಯ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ತಳಿಗಳ ಸಂಶೋಧನೆ ಪ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಸಸ್ಯ ಸಂಖ್ಯೆ ಮತ್ತು ಸಾಲಳತೆ

ವಿ.ಎಲ್.-42 ತಳಿಯು ಗಿಡ್ಡವಾಗಿದ್ದು, 45 x 20 ಸೆಂ.ಮೀ. ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯವಿರುವಂತೆ ಬಿತ್ತುವುದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಸಾಮಾನ್ಯ ತಳಿಗಳು ಎತ್ತರವಾಗಿದ್ದು 45 x 35 ಸೆಂ.ಮೀ. ಅಂತರದವರೆಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಅರಭಾವಿಯಲ್ಲಿ ಕೈಗೊಂಡ ಸಂಶೋಧನೆಯ ಪ್ರಕಾರ 45 x 10 ಸೆಂ.ಮೀ. ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಸ್ಯವಿರುವಂತೆ

ಬಿತ್ತುವುದರಿಂದಲೂ ಸಹ ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದೆಂದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ರಸಗೊಬ್ಬರ

ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಎಕರೆಗೆ 45 ರಿಂದ 60 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಸಾರಜನಕ ಬೇಕಾಗುವುದು. ಈ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಬಿತ್ತುವಾಗ, 20-25 ದಿನ ಮತ್ತು 40-45 ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಬಾರಿಯು ಸಹ 20 ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಸಾರಜನಕ ಒದಗಿಸುವ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು 3 ಕಂತುಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಡಬೇಕು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಎಕರೆಗೆ 25 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ರಂಜಕ ಮತ್ತು 15 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಪೋಟಾಷ್ ಒದಗಿಸುವ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಬಿತ್ತುವ ಮೊದಲು ಭೂಮಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕು. ಉಳಿದ ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.

ತುರಾಯಿ ತೆಗೆಯುವುದು

ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಪಡೆಯಲು ತುರಾಯಿ ತೆಗೆಯುವುದು ಬಹಳ ಅವಶ್ಯಕ. ತುರಾಯಿಯು ಸಸ್ಯದಿಂದ ಹೊರ ಬರುವ ಮೊದಲು ಅಥವಾ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ ಹಿರಿದು ಅಥವಾ ಮುರಿದು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಗುಣಮಟ್ಟ ವೃದ್ಧಿಸಿ ಶೇ.15ರಷ್ಟು ಇಳುವರಿಯು ಹೆಚ್ಚುವುದು.

ಕೊಯಿಲು

ಎಳೆ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ತೆನೆಗಳನ್ನು ರೇಷ್ಮೆ ಎಳೆ ಬಂದ ಒಂದೆರಡು ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಿ ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬಿಡಿಸುವಾಗ ತೆನೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಕಾಂಡ ಮತ್ತು ಕೆಳಗಿನ ಎಲೆ ಮುರಿಯಲಾರದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲವಾದಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿಯು

ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು. ಎಳೆ ತೆನೆಗಳನ್ನು 2 ದಿನಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಒಟ್ಟು 7 ರಿಂದ 8 ಬಾರಿ ಬಿಡಿಸಬೇಕು.

ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ

ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ಶೇ.3ರ ಉಪ್ಪಿನ ದ್ರಾವಣ ಅಥವಾ ಶೇ.2ರ ಸಕ್ಕರೆ ದ್ರಾವಣ ಅಥವಾ 0.3ರ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲದ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿ ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡಬೇಕು. ಹಿಮಾಚಲ್ ಪ್ರದೇಶದ ಹಣ್ಣು ಸಂಸ್ಕರಣ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಸಹಕಾರ ಸಂಘವು ಜೊರಾಲ್ ಎಂಬಲ್ಲಿ 230 ಗ್ರಾಂ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ತೆನೆಗಳನ್ನು 425 ಗ್ರಾಂ ನಿವ್ವಳ ತೂಕದ (ಟನ್) ಡಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ ಮುಂಬಯಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ತಾಜಾ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆಸಹಿತ ಅಥವಾ ಸಿಪ್ಪೆಸುಲಿದು, ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ ಅಥವಾ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮಾಡಿ ಸಹ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು. ಸಿಪ್ಪೆ ಸಹಿತ ಶೇಖರಿಸಿದಲ್ಲಿ 2 ರಿಂದ 3 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ನಂತರ 25 ಘಂಟೆಗಳೊಳಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಗುಣ ಕೆಡುವುದು. ತಾಜಾ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ಉನ್ನತ ಮಟ್ಟದ ಹೋಟೆಲ್ ಮತ್ತು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಹಳ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ 5 ರಿಂದ 10 ಸೆಂ.ಮೀ. ಉದ್ದವಿದ್ದು 7 ರಿಂದ 17 ಮಿ.ಮೀ. ದಪ್ಪವಿರಬೇಕು. ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ತಿಳಿ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣವಿದ್ದು ಸಾಲುಗಳು ಒಂದೇ ಸಮನಾಗಿ ನೇರವಾಗಿ ಇರಬೇಕು.

ಹಿಮಾಚಲ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಚ್.ಸಿ.ಎಂ.ಸಿ. ಯವರು 150 ರೈತರೊಡನೆ ಒಪ್ಪಂದದ ಮೇರೆಗೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಪ್ರತಿ ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ರೂ.35 ರಂತೆ ಖರೀದಿಸಿ ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ ಮುಂಬಯಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ

ರೂ.45 ರಂತೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸಧ್ಯ, ದೆಹಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಸುಲಿದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಗೆ 100 ರಿಂದ 125 ರೂಪಾಯಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಸಿಪ್ಪೆ ಸಹಿತ ಇರುವುದರ ಬೆಲೆ ಪ್ರತಿ ಕಿ.ಗ್ರಾಂಗೆ 30 ರಿಂದ 40 ರೂ. ಇರುವುದು.

ಇಳುವರಿ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭ

ಎಕರೆಗೆ 25 ರಿಂದ 30 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಸಿಪ್ಪೆ ಸಹಿತ ಮತ್ತು 8 ರಿಂದ 10 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಇದಲ್ಲದೆ ಎಕರೆಗೆ 8 ರಿಂದ 10 ಟನ್ ಹಸಿರು ಮೇವನ್ನು ಸಹ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಮಾರಾಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 15 ರಿಂದ 20 ಸಾವಿರ ರೂಪಾಯಿ ನಿವ್ವಳ ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಗೋವಿನ ಜೋಳವನ್ನು ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದ್ದರಿಂದ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹವಾಮಾನದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ 3 ರಿಂದ 5 ಬೆಳೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಬಹುದಾದ ವಿವಿಧ ತಿನಿಸುಗಳು

1. ಹಸಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು
ಉದಾ : ಹಸಿಯಾಗಿ ಸೌತಕಾಯಿ ತರಹ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಸಲಾಡ್ (ಹಸಿ ತರಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು).
2. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿದು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು
ಉದಾ : ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಪಕೋಡ್, ಬಜ್ಜಿ,

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಮಸಾಲಾ (ಗೋಬಿ ಮಸಾಲಾದಂತೆ), ತರಕಾರಿ ಪಲಾವ್, ಬರ್ಯಾನಿ, ಮುಂತಾದವುಗಳು.

3. ಕುದಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು
ಉದಾ : ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ಸೂಪ್, ತರಕಾರಿ, ಇತರೆ ತರಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಮಾಡಿದ ತರಕಾರಿ.
4. ಕಳಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು
ಉದಾ : ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ (ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ತರಹ)

ಈ ರೀತಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಇತರ ತರಕಾರಿಗಳಂತೆ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ವಿವಿಧ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸುವಿಕೆ

ಈಗಾಗಲೇ ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬೃಹತ್ ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಇದರ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಅರಿತು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರುವರು. ಆದ್ದರಿಂದ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ ರುಚಿ, ಗುಣ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಬೇಕು. ಮೊದಲಿಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯ ಇಲಾಖೆ ಹಾಗೂ ಹಾಪ್ ಕಾರ್ಪೊರೇಷನ್ ಸಂಸ್ಥೆಯವರು ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಇಟ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಿ ನಂತರ ರೈತರನ್ನು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸಿ ಬೆಳೆಯಲು ಅವಕಾಶಮಾಡಿಕೊಡುವುದರಿಂದ ಬೇಬಿಕಾರ್ನ್ ನ್ನು ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರು ಸಹ ಉಪಯೋಗಿಸುವಂತಾ ಗುವುದಲ್ಲದೆ, ರೈತರಿಗೆ ಒಂದು ಹೊಸ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳೆ ದೊರೆತಂತಾಗಿ ಅವರ ಆರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟ ಸುಧಾರಣೆ ಯಾಗುವುದೆಂದು ಆಶಿಸೋಣ.

ಸಿ.ಪಿ. ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಮತ್ತು ಮೃತ್ಯುಂಜಯ ಸಿ. ವಾಲಿ
ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರ, ಅರಬಾವಿ - 591 318