

4. ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಸಲು ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ.
5. ಯಾವುದೇ ಪದಾರ್ಥದೊಂದಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಯೆಗಳು ನಡೆಯದಿರುವುದರಿಂದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ದ್ರವರೂಪದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಬಹುದು.
6. ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆಗಳು ಪೇಪರ್ ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ತಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಅವುಗಳಂತೆಯೇ ವಿವಿಧ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಗಳೊಂದಿಗೆ ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ, ಲೋಟ, ದೊನ್ನೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

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

ಉತ್ಪಾದನಾ ಖರ್ಚು ಮತ್ತು ಆದಾಯ (ಪ್ರತಿ 1000 ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ ಮಾಡಲು)

ಕ್ರ.ಸಂ.	ವಿವರ	ಖರ್ಚು (ರೂ)
1	ಎಲೆಯ ಖರ್ಚು (ಸಾಗಾಣಿಕೆ ವೆಚ್ಚ ಸೇರಿ) 1000x0.60	600
2	ಕೆಲಸಗಾರರ ಸಂಬಳ 200 x 2	400
3	ವಿದ್ಯುತ್ ಶಕ್ತಿ ಖರ್ಚು 20ಯುನಿಟ್ಸ್ x4	80
4	ಇತರೆ	50
	ಒಟ್ಟು ಖರ್ಚು	1130

ಆದಾಯದ ವಿವರ :
 1000 ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆಗಳ ಮಾರಾಟದಿಂದ ಬರುವ ಹಣ @ ರೂ 1.8 = 1800/-
 ಒಟ್ಟು ಖರ್ಚು = 1130/-
 ನಿವ್ವಳ ಆದಾಯ = 670/-

ಒಟ್ಟಾರೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಎಲೆಯ ವೆಚ್ಚ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದರಿಂದ, ಅಡಿಕೆ ತೋಟವಿರುವ ರೈತರು ಈ ಉದ್ಯಮಿಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯಬಹುದು.



ಲೇಖಕರು :

ಕು|| ರಾಧಾ ಆರ್. ಬಣಕಾರ, ಬಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ)
ಡಾ. ಸೋಮಶೇಖರ್, ಬಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ತಳಿ ವಿಜ್ಞಾನ)
ಶ್ರೀ ಪ್ರಶಾಂತ್ ಜಿ.ಎಂ., ಬಿಷಯ ತಜ್ಞರು (ತೋಟಗಾರಿಕೆ)

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ :
 ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಸಂಯೋಜಕರು

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ

ಹಿರೇಹಳ್ಳಿ, ತುಮಕೂರು - 572 168.

ದೂರವಾಣಿ : 0816 2243214 ಖಂಚಂಚೆ : iihrkvk@gmail.com

ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ

ಹಿರೇಹಳ್ಳಿ, ತುಮಕೂರು - 572 168.

ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆ



ಭಾರತೀಯ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ
 ಬೆಂಗಳೂರು - 560 089.



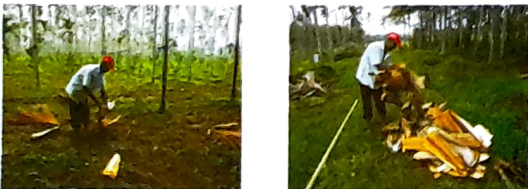
ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆ

ಅಡಿಕೆ ಒಂದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆ. ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಭಾರತ ಅಧಿಕ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶ. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಕರ್ನಾಟಕ ಅತ್ಯಧಿಕ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ರಾಜ್ಯವಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಮರದಿಂದ ಬೀಳುವ ಎಲೆಗಳು ನಿರುಪಯುಕ್ತವಾಗುತ್ತವೆ. ಇಂಥ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟೋ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯರ್ಥವಾಗಿ ತೋಟಗಳಿಂದ ಹೊರ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಯ ಬೆಲೆ ವೈಪರೀತ್ಯದಿಂದ ಕಂಗೆಟ್ಟಿರುವ ಜನ ಇಂದಿನ ದಿನದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯಿಂದ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ಒಂದು ಆದಾಯೋತ್ಪನ್ನ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾಗಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬಹುದು. ವ್ಯರ್ಥವಾಗಿ ಪೋಲಾಗುವ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಗಳಿಂದ ತಟ್ಟೆ ಲೋಟಗಳನ್ನು ಪರಿಸರ ಸ್ನೇಹಿಯಾಗಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಪರಿಸರ ಉಳಿಸಿ ಎನ್ನುವ ಮಾತಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗುವಂತೆ ನಿತ್ಯ ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೆ, ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ಯಾವುದೇ ಹಾನಿಕಾರಕವಲ್ಲದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ತಟ್ಟೆಗಳು ಇವಾಗಿವೆ. ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಈ ತಟ್ಟೆಗಳು ಈಗ ನಾಡಿನೆಲ್ಲೆಡೆ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗುತ್ತಿವೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 2.2 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 30 ಸಾವಿರ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರತಿ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗೆ ಸಾಧಾರಣ 5 ರಿಂದ 6 ಸಾವಿರ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಗಳು ಲಭಿಸುತ್ತವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಎಲೆಗಳು ಉರುವಲಾಗಿ ಅಥವಾ ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಕೆಗಾಗಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತಿವೆ. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಜಾನುವಾರುಗಳ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. 'ಕಸದಿಂದ ರಸ' ಎನ್ನುವ ಮಾತಿನಂತೆ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಯ ಸದುಪಯೋಗ ಪಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಅದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿಸಲು ಶೇ.100 ರಷ್ಟು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮತ್ತು ಜೈವಿಕವಾಗಿ ಜೀರ್ಣಿಸಬಲ್ಲ (ಸಾವಯವ) ತಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಲೋಟಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಉದ್ಯೋಗ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕತೆ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ತಯಾರಿಕೆ ವಿಧಾನ

- 1) ತೋಟದಿಂದ ಕಲೆಗಳಿಲ್ಲದ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು.



- 2) 2 ರಿಂದ 3 ದಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ 25-30 ಎಲೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.



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



- 4) ಬ್ರಶ್‌ನ ಸಹಾಯದಿಂದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಸ್ವಚ್ಛಮಾಡಬೇಕು.



- 5) ತೊಳೆದ ಮೃದು ಎಲೆಗಳನ್ನು ನೀರು ಬಸಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ನೇರವಾಗಿ ಇಡಬೇಕು.



- 6) ಬೇಕಾದ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ಪ್ರಮಾಣಕ್ಕನು-ಗುಣವಾದ ಅಚ್ಚುಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಪ್ಲೇಟು ಮಾಡುವ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಪ್ಲೇಟು ತಯಾರಿಸಬೇಕು.

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

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



ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು

ಮೊದಲು ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮಾನವ ಚಾಲಿತ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಗ್ಯಾಸ್ ಬಳಸಿ ಅಚ್ಚು ಕಾಯಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅಡಿಕೆ ಎಲೆ ನೀಡಿದ ನಂತರ ಪ್ರೆಸ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆ ಮಾನವ ಶ್ರಮ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಯಂತ್ರದ ಬೆಲೆ ಸುಮಾರು ರೂ. 40,000/- ದವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ವಿದ್ಯುತ್ ಚಾಲಿತ ಯಂತ್ರಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದ್ದು, ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಶ್ರಮದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಕಡಿಮೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಈ ಯಂತ್ರಕ್ಕೆ ರೂ. 75,000-80,000/- ಬೆಲೆಯಿರುತ್ತದೆ. 10", 12", 8", 6" ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಮಾದರಿಯ ಅಚ್ಚುಗಳು ಲಭ್ಯವಿದ್ದು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ತಟ್ಟೆ ಅಳತೆಯ ಅಚ್ಚುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ, ಹೆಚ್ಚು ತಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.

ಅಡಿಕೆ ತಯಾರಿಕೆ ಯಂತ್ರವನ್ನಿಡಲು 15x10 ಅಡಿ ಜಾಗದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುತ್ತದೆ (ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಹಾಗೂ ಸಿದ್ಧ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಸೇರಿ). ಕೇವಲ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ಒಂದೇ ಬಾರಿಗೆ ಮೂರು ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಚಲಾಯಿಸಬಹುದು. ನಮ್ಮ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಈ ಯಂತ್ರವು ಈಗ ಲಭ್ಯವಿದ್ದು, ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಅಡಿಕೆ ಬೆಳೆಗಾರರು, ಸ್ವ ಸಹಾಯ ಅಥವಾ ಸ್ತ್ರೀಶಕ್ತಿ ಗುಂಪುಗಳ ಸದಸ್ಯರು, ಸ್ವಂತ ಉದ್ಯಮಿದಾರರು, ಸೂಕ್ತ ತಾಂತ್ರಿಕ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದು ಆದಾಯೋತ್ಪನ್ನ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾಗಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಬಹುದು.

ಸ್ವಂತ ಕಟ್ಟಡ ಇರುವವರು ಸುಮಾರು 1 ರಿಂದ 1.5 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿಗಳ ವೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆ ತಯಾರಿಕೆಯ ಘಟಕವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬಹುದು.

ಅಡಿಕೆ ತಟ್ಟೆಯ ಮಹತ್ವಗಳು

1. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೋರುವುದಿಲ್ಲ. ಪದಾರ್ಥಗಳ ಶಾಖ ಮತ್ತು ಶೀತವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.
2. ಶಾಖವನ್ನು ಪಸರಿಸದಿರುವುದರಿಂದ ತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಂದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಬಹುದು.
3. ಮೋರ್ಸ್ ಅಥವಾ ಚೂರಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೂ ತೂತಾಗುವ ಮತ್ತು ಸೋರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಕಡಿಮೆ.