



### ಕೃಷಿ ಸರಕು ರಫ್ತು 18 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ಗೆ ಇಳಿಕೆ

ನವದೆಹಲಿ (ಪಿಟಿಐ): ಪ್ರಸಕ್ತ ವರ್ಷದ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಾಸ್ಮತಿ ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಕೃಷಿ ಸರಕುಗಳ ರಫ್ತು 17.93 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಇಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಆಗಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸರಕುಗಳ ರಫ್ತು 27.94 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟಿತ್ತು ಎಂದು ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರಫ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಪಿಇಡಿಎ) ತಿಳಿಸಿದೆ.

ಏಪ್ರಿಲ್ ಮತ್ತು ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸರಕುಗಳ ರಫ್ತು ತಲಾ 33 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ಗಳಷ್ಟಿತ್ತು. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಬಾಸ್ಮತಿ



ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಇತರ ತಳಿಯ ಅಕ್ಕಿಯ ರಫ್ತಿನ ಮೇಲಿನ ಹಲವಾರು

ನಿರ್ಬಂಧಗಳಿಂದಾಗಿ ಕೃಷಿ ಸರಕುಗಳ ರಫ್ತು ಸುಮಾರು 18 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ಗಳಿಗೆ ಇಳಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು.

ಪ್ರಸಕ್ತ ವರ್ಷದ ಆಗಸ್ಟ್‌ನಲ್ಲಿ ₹18,128 ಕೋಟಿ ಇದ್ದ ರಫ್ತು ಮೌಲ್ಯವು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ₹ 14,153 ಕೋಟಿಗೆ ಇಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಾಸ್ಮತಿ ಅಕ್ಕಿ 1.21 ಲಕ್ಷ ಟನ್, ಈರುಳ್ಳಿ 1.51 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ಮತ್ತು ಎಮ್ಮೆ ಮಾಂಸ 1.21 ಲಕ್ಷ ಟನ್ ರಫ್ತು ಮಾಡಲಾಗಿತ್ತು ಎಂದು ಅಂಕಿ-ಅಂಶಗಳು ತಿಳಿಸಿವೆ.

11-12-2023  
Praja Vani Pg.8

### ಸಾವಯವ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಕೃಷಿ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸಿ

#### ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆ ತಡೆಯಲು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಅಗತ್ಯ: ರವಿಶಂಕರ ಗುರೂಜಿ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆ ತಡೆಯಲು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಒತ್ತು ನೀಡಿ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡುವುದು ಅಗತ್ಯ ಎಂದು ಆರ್.ಆರ್.ಆರ್. ಲಿವಿಂಗ್‌ನ ರವಿಶಂಕರ ಗುರೂಜಿ ತಿಳಿಸಿದರು.

ಕನಕಪುರ ರಸ್ತೆಯ ಆರ್.ಆರ್.ಆರ್. ಲಿವಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಮೂರು ದಿನಗಳ ವಿಶ್ವ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳದ ಎರಡನೇ ದಿನ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಸಾವಯವ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕೃಷಿ ಕುರಿತ ವಿಚಾರ ಸಂಕೀರ್ಣವನ್ನು ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದರು.

ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆ ಕುರಿತು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನಡೆದ ಕಾವ್-28 ಜಾಗತಿಕ ಸಮಾವೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆಯೂ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಭೂ ಮಂಡಲದ ಮೇಲೆ ಒಂದೂವರೆ ಡಿಗ್ರಿ ಉಷ್ಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಭೂ ಗ್ರಹ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ ಇಡೀ ಜಗತ್ತಿನ ಒಕ್ಕೊರಲಿನ ತೀರ್ಮಾನದಂತೆ ಹವಾಮಾನ ರಕ್ಷಣೆ ನಮ್ಮ ಗುರಿಯಾಗಬೇಕಾಗಿದೆ ಎಂದು ಸಲಹೆ ನೀಡಿದರು.

ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಸುಧಾರಿಸಲು ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಸ್ವಲ್ಪವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ದೇಶಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಬಹುಶಾಖ್ಯೆಯ ಕಂಪನಿಗಳು ರೈತರಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ಸುಟ್ಟು ಹಾಕುತ್ತಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಬೀಜ ತಳಿ ನಾಶವಾಗುವ ಜೊತೆಗೆ ನಾವು ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಗುಲಾಮರಾಗುತ್ತೇವೆ. ಅದರಿಂದ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಉತ್ಪಾದನದಲ್ಲಿ ರೈತರ ಪಾತ್ರ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ



ಮೂವರು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಸಾಧಕರನ್ನು ರವಿಶಂಕರ ಗುರೂಜಿ ಸನ್ಮಾನಿಸಿದರು. ನಟ ದರ್ಶನ್ ಇದ್ದರು ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದರು.

ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್‌ನಿಂದ ಹೊರಬರಬಂದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ರಾಗಿಯಿಂದ ಬಲ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ರಾಗಿ ಚಿಪ್ಪು, ನೂಡಲ್ಸ್, ರುಚಿಕರ ಪುಷ್ಟಿಕರವಾದದ್ದನ್ನು ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಿಂದಲೇ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಆರೋಗ್ಯ ಪುನರ್ ಸ್ಥಾಪನೆಗೆ ಯುಷಿ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಹೋಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.

ಮೂರು ಮಂದಿ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಸಾಧಕರನ್ನು ಸನ್ಮಾನಿಸಲಾಯಿತು.

ಜಿ.ಕೆ.ವಿ.ಕೆ.ಯ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ವಿಭಾಗದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ.ಎಸ್.ವಿ.ಸುರೇಶ್, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಂಸ್ಕೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ರಂಗನಾಥ್ ಪ್ರಸಾದ್, ನಟ ದರ್ಶನ್, ನಟ ಹಾಗೂ ನಿರ್ಮಾಪಕ ರಾಕ್‌ಲೈನ್ ವೆಂಕಟೇಶ್ ಸೇರಿ ಮತ್ತಿತರರು ಉಪಸ್ಥಿತರಿದ್ದರು.

11-12-2023  
Udaya Vani Pg.3



# Spike in spice export as output touches all-time high

**UDBHAVI BALAKRISHNA**  
BENGALURU, DHNS

India's spice sector has been registering impressive growth over the past two decades, with production increasing at 7% per annum and the area used for production at 4.4% per annum, between 2005-06 and 2020-21, researchers said.

During the period, productivity has increased from 1.63 tonnes to 2.5 tonnes per hectare, according to data shared by Dr D Prasath, Project Coordinator, All India Co-ordinated Research Project (AICRP) on Spices, Indian Institute of Spices Research, Kozhikode, and Dr Sudheesh Kulkarni, Scientist (Horticulture), AICRP on Spices, Horticultural Research and Extension Centre, Sirsi.

Production in 2021-22 stood at 111.2 lakh tonnes in an area of 43.8 lakh hectares across India, while in Karnataka the figures were 9.6 lakh tonnes and 4,27,180 hectares of land, respectively.

The most produced and exported spices are pepper, cardamom, chilli, ginger, turmeric, coriander and cumin. Out of these, the last five make up about 76% of the total production.

Quoting figures from both the Directorate of Arecanut and Spices Development, Kozhikode, and the Spices

Board of India, the researchers noted that in 2020-21, the export of spices reached an all-time high by registering a growth of 30% in volume. India's share in spices export in 2021-22 globally stood at 1.5 million metric tonnes, accounting for US \$4.102 billion, that is, 43% in volume and 47% in value.

The ICAR-AICRP's 34th annual group meeting on spices held last month identified four new spice varieties - Gujarat Ajwain-3, Hisar Kalonji-12, IISR Amrit - Mango Ginger, and Kamakhya 1 - black pepper - for cultivation and eight new technologies covering pest management, mixed cropping systems and intercropping of spices with vegetables.

The development of spice varieties and technology suited for production and export is one among the many strategies adopted by researchers to improve production of highly marketable spices in the country.

They recommend the creation of a comprehensive action plan to ensure food safety and sustainability in spice production at the grassroots level. The researchers also suggest adopting high-tech processing technologies to meet changing food safety standards of importing countries, besides training all stakeholders at various levels.



11-12-2023  
Deccan Herald Pg.5

## ಬೇಕರಿ ಟೆಕ್ಕಾಲಜಿ ತರಬೇತಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಆಹ್ವಾನ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯವು ಬೇಕಿಂಗ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ ವತಿಯಿಂದ ಹದಿನಾಲ್ಕು ವಾರದ 'ಬೇಕರಿ ಟೆಕ್ಕಾಲಜಿ' ಕುರಿತು ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ, ತರಬೇತಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಆಹ್ವಾನಿಸಿದೆ. ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಲಿ ಆದವರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾನಿಲಯ, ಜಿಕೆವಿಕೆ, ಬೇಕಿಂಗ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸಂಯೋಜಕರು ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಿಂದ ಅರ್ಜಿ ಪಡೆದು ಡಿ. 20ರೊಳಗೆ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ 4 ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ತಲುಪಿಸಬೇಕು. ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗೆ ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ 080-23513370 / 8971402077 ಗೆ ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಪ್ರಕಟಣೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.

11-12-2023  
Kannada Prabha  
Pg.3

## ಆರ್ಟ್ ಆಫ್ ಲಿವಿಂಗ್:

### ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆ ತಡೆಯಲು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಒತ್ತು ನೀಡಿ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡುವುದು ಆಗತ್ಯ ಎಂದು ಆರ್ಟ್ ಆಫ್ ಲಿವಿಂಗ್‌ನ ರವಿಶಂಕರ ಗುರೂಜಿ ಹೇಳಿದರು. ಕನಕಪುರ ರಸ್ತೆಯ ಆರ್ಟ್ ಆಫ್ ಲಿವಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಮೂರು ದಿನಗಳ ವಿಶ್ವ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳದ ಎರಡನೇ ದಿನದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದರು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ನಡೆದ ಕಾಪ್ 28 ಜಾಗತಿಕ ಸಮಾವೇಶದಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ. ಭೂಮಂಡಲದ ಮೇಲೆ ಒಂದೂವರೆ ಡಿಗ್ರಿ ಉಷ್ಣಾಂಕ ಹೆಚ್ಚಾದರೆ ಭೂ ಗ್ರಹ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದರು.

11-12-2023  
Samyuktha Pg.3

11-12-2023  
The Hindu Pg.4

# Price of Rajamudi rice breaches ₹100 mark owing to depleted supply

**Sharath S. Srivatsa**  
BENGALURU

The price of Rajamudi, a rice variety cultivated in a small area around Hassan which is popular for its taste and perceived health benefits, has hit a record high. If the regular Sona Masuri rice varieties saw a rise in prices by an average of 25% due to deficient rainfall earlier, the Rajamudi variety has seen a steep hike of almost 100%.

With the Rajamudi cultivated area coming down this year due to drought, the price in Bengaluru increased to a range of ₹100 to ₹110 a kg a fortnight ago, from ₹52 to ₹60 a kg a few

months back. The organic Rajamudi variety costs around ₹130 a kg and above. A quintal of Rajamudi paddy that was around ₹2,500 last year, is now more than ₹4,000, a record high for this variety.

**Growing areas** Severe drought in the unique cultivating area in Holenarsipur, Channarayana, and Arkalgud taluks of Hassan district, parts of Periyapatna taluk of Mysuru district, and parts of Kushalanagar in Kodagu district has led to a steep reduction in the cultivation of Rajamudi this year. While the current stock that is being sold is from



**Cause and effect:** Rajamudi rice is cultivated in a small area around Hassan. Severe drought has led to its price doubling.

the December 2022 harvest, the new paddy will be harvested this month but the yield is expected to be low. Unlike other paddy varieties that are about 120-

day crops, Rajamudi is a 140- to 150-day crop. "Farmers dependent on the Hemavati water from the reservoir at Gorur did not get sufficient water

from canals and a large area remained uncultivated. Those who receive the Hemavati water through gravitational canals directly from the river had cultivated sugarcane already," Hoysala S. Appaji of Rajamudi Growers' Association in Holenarsipur told *The Hindu*. "Against a normal 1 to 1.25 lakh acre under Rajamudi cultivation, this year saw a cultivation in about 30% to 40% of the total area." He said that whatever is trickling into the market now is what is being sold by farmers who had held a small stock for their personal consumption. Dattatreya, a farmer at

Kanagalu village in Periyapatna taluk, said that those farmers cultivating in command areas of tanks where water was available could grow Rajamudi. "Farmers have also reduced Rajamudi cultivation since it is not lucrative. The yield is about 16 to 18 quintals an acre. Due to erratic rainfall this year, some farmers also shifted to ragi." He said, "Farmers have not benefited much from the price increase. By the time the price went up most farmers had sold their produce. Only a few who had held stocks have benefited." Acknowledging the huge price increase, president of the Bengaluru

Wholesale Grains and Pulses Merchants Association Ramesh Chandra Lahoti said, "It is true that the price of Rajamudi has doubled. But where is the crop? There is no water or rain. We have to see in December what quantity of Rajamudi flows into the market and that will determine prices." In contrast, he pointed out that the price of the new arrival of Sona Masuri varieties had dropped by 6% to 8% whereas the price of old rice remained steady. "The wholesale price of old rice in Sona Masuri variety is about ₹55 to ₹60 a kg whereas the price of new arrivals of raw

rice is around ₹52 a kg. The price of Sona Masuri steamed rice in the new crop this year is about ₹48 a kg."

Sunil Kumar of Bengaluru-based Arogya Organics, which sources Rajamudi from organic FPOs, admitted that the sale of Rajamudi had taken a hit due to high cost while there had been variations in supply too. "Organic Rajamudi which was around ₹70 a kg a few months ago, is now around ₹130. Though a similar spike had happened a couple of years ago despite a good crop, Rajamudi breached the ₹100 mark for the first a fortnight ago."

# Study finds protein from Budgett's frog can block enzymes of disease-causing pathogens

**The Hindu Bureau**  
BENGALURU

Researchers from the Indian Institute of Science's (IISc.) molecular biophysics unit in a study have identified that peptides (short protein) produced from Budgett's frog can combat enzymes of disease causing pathogens

According to IISc., peptides (short proteins) produced from the skin of amphibians have long been studied because of their ability to counter unfavourable conditions in the environment, including harmful pathogens.

Mihir Rami, Mohd. Shafigue, and Siddhartha Sarma at the unit have studied



According to researchers, frogs have developed a defensive mechanism through their skin, which helps combat microorganisms.

LL-TIL, one such peptide found in skin secretions of Budgett's frog.

According to Mr. Rami, Budgett's frog found in South America is kept as a pet in many countries because of their intelligent behaviour.

"Frogs are the first vertebrates to conquer the land and all other vertebrates like reptiles, mammals, and birds came after the amphibians. Because of this the frogs have developed a defensive mechanism through their skin. They generally combat the microorganisms and other harmful things through their skins," said Mr. Rami.

The IISc. said that the researchers found that the frog-secreted peptide inhibited two key enzymes called subtilisin carlsberg and proteinase K, produced by pathogens.

"These enzymes play a pivotal role in promoting infections by degrading specific protective pro-

teins of the infected person. The team used various spectroscopic techniques and protein assays to study the binding of the amphibian peptide to the pathogenic enzymes. The peptide was shown to act through a slow-tight binding pathway, and was found to be as effective as SSI, a well-known subtilisin inhibitor," said IISc.

The study further revealed an in-depth mechanism of this inhibitory action, using structural and dynamic models. The researchers show the formation of a Michaelis complex - a tight, noncovalent complex with the intact inhibitor - during the process.

11-12-2023  
The Hindu Pg.3

## ಶ್ರೀಶ್ರೀ ರವಿಶಂಕರ್ ಗುರೂಜಿ ಅಭಿಮತ | ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳ ಕುರಿತ ಕಾರ್ಯಾಗಾರ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಕೃಷಿಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಅಗತ್ಯ



ವಿಚಾರ ಸಂಕರಣವನ್ನು ಶ್ರೀ ಶ್ರೀ ರವಿಶಂಕರ ಗುರೂಜಿ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿದರು.

### ■ ವಿಕ ಸುರ್ದಿಲೋಕ ಬೆಂಗಳೂರು

"ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆ ತಡೆಯಲು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಒತ್ತು ನೀಡಿ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆಗೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಕೊಡುವುದು ಅಗತ್ಯ" ಎಂದು ಆರ್ಟ್ ಆಫ್ ಲಿವಿಂಗ್‌ನ ಶ್ರೀಶ್ರೀ ರವಿಶಂಕರ ಗುರೂಜಿ ಹೇಳಿದರು.

ಕನಕಪುರ ರಸ್ತೆಯ ಆರ್ಟ್ ಆಫ್ ಲಿವಿಂಗ್ ನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಮೂರು ದಿನಗಳ ವಿಶ್ವ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಎರಡನೇ ದಿನವಾದ ಭಾನುವಾರ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ 'ಸಿರಿಧಾನ್ಯ

ಸಾವಯವ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕೃಷಿ' ಕುರಿತ ವಿಚಾರ ಸಂಕರಣ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಭಾನುವಾರ ಅವರು ಮಾತನಾಡಿದರು.

"ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ನಾವೆಲ್ಲರೂ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ದೇಶಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಬಹುರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಕಂಪನಿಗಳು ರೈತರಿಂದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪಡೆದು ಸುಟ್ಟು ಹಾಕುತ್ತಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಬೀಜ ತಳಿ ನಾಶವಾಗುವ ಜತೆಗೆ ನಾವು ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ

### 15,000 ಮಂದಿ ಭೇಟಿ

ಮೇಳದ ಎರಡನೇ ದಿನ 15 ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಮಂದಿ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ್ದರು. ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾದ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಆಹಾರ ಸವಿದರು. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು, ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಆಹಾರ, ಹಿಟ್ಟುಗುಣ್ಣಿನ ತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಸಾವಯವ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಕೃಷಿಗೆ ಅವಶ್ಯಕವಾದ ಸಲಕರಣೆಗಳ, ಬೀಜಗಳ, ಮಾರಾಟ ನಡೆಯಿತು.

ಗುಲಾಮರಾಗುತ್ತೇವೆ. ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್‌ನಿಂದ ಹೊರಬಂದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು," ಎಂದರು.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಮೂವರು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಸಾಧಕರನ್ನು ಸನ್ಮಾನಿಸಲಾಯಿತು. ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಕುಲಪತಿ ಡಾ. ಎನ್.ವಿ. ಸುರೇಶ್, ಶ್ರೀಶ್ರೀ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಂಸ್ಥೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥಾಪಕ ನಿರ್ದೇಶಕರಾದ ರಂಗನಾಥ್ ಪ್ರಸಾದ್, ಚಿತ್ರನಟ ದರ್ಶನ್, ನಿರ್ಮಾಪಕ ರಾಕ್‌ಲೈನ್ ವೆಂಕಟೇಶ್ ಉಪಸ್ಥಿತರಿದ್ದರು.

11-12-2023  
Vijaya Kar. Pg.8