



Bugs on your plate: Krishi Mela serves up insect menu

The agri fair threw light on alternative sources of food

BARKHA KUMARI TEAM METROLIFE

The recently concluded Krishi Mela in Bengaluru offered a glimpse of what the future of food might look like. Spread across a table were a queen termite wedged between burger buns, silkworm pupae floating in soup, and trays of cockroach pakodas and grasshopper kebabs. The unusual menu also featured a mealworm-topped pizza, red ant chutney, and deep-fried crickets.

The exhibit, presented by the department of entomology, College of Agriculture, UAS, GKVK, elicited more "disgust" than curiosity. Harshini N, MSc student and one of the three presenters, says, "People walked past saying things like 'India is heading the China way'. They were especially put off by the cockroach pakodas," she shares.



Visitors look through an array of insect-based dishes displayed at Krishi Mela 2025. (Right) A barbecue platter featuring queen termites.

Only a few were intrigued enough to ask for a serving of silkworm pupal manchurian, and mealworm cake. The display, however, was meant purely to raise awareness about alternative food sources, not for tasting.

Over a decade ago, the Food and Agriculture Organization (FAO) recognised insects as an untapped nutritional

resource that could help tackle growing food insecurity. And insect eating — entomophagy — is more widespread than most assume. In India alone, over 300 insect species are consumed by tribal



communities across 10 states, according to a presentation by Bengaluru's Ashoka Trust for Research in Ecology and the Environment (Atree).

Closer home, Jemla Naik D, entomology department head of UAS, GKVK, notes that red ant chutney is popular in Chikkamagaluru, Kodagu, and Hassan. "Flying termites are in high demand during the rains in Kolar and Doddaballapura, while queen termites are sought year-round for their nutritional value," he says. As the world's population grows, insects offer a nutritious substitute for non-vegetarians, he adds.

Atree itself has been distributing cricket-infused choco chips, and chilli garlic crickets at events since 2018. "People love the chilli garlic crickets. It tastes like chilli prawns," says Atree entomologist Priyadarsanan Dharma Rajan.

At Bagalur-based Farmlore, chef and cofounder Johnson Ebenezer has been serving red ants as part of a tasting menu for "people who come with open minds". He starts with 'ant bite', a rice crisp tart layered with a chutney

of red ants, burnt onions, tomatoes, and chillies. He offers a sorbet topped with fried ants as a palate cleanser. He collects these ants from the mango tree, which, he says, lends a natural astringency. He suspects that ants harvested from mulberry trees might offer a sweeter note.

Policy hurdles

According to Rajan, countries like Singapore, Taiwan, and those in the European Union have made policy changes to promote entomophagy, and today, cricket powder is in high demand as a protein supplement. "However, India's Biodiversity Act has a list of species that can be traded legally, and most edible insects aren't on it. The Food Safety and Standards Authority of India also has no norms for selling insects as packaged foods."

Yet the biggest hurdle may be perception. Even the UAS, GKVK students who prepared the dishes sampled only a few themselves. "I tried silkworm manchurian. It tasted just like gobi manchurian. The red ant chutney was sour," says Harshini.

Experts share tips to test ghee purity

Cops busted a fake ghee racket recently. The goods were worth Rs 1.26 crore

TINI SARA ANIEN TEAM METROLIFE

Recently, the Central Crime Branch Special Investigation Squad busted an interstate racket of adulterated ghee sold with fake Nandini packaging in Bengaluru. The seized goods were valued at Rs 1.26 crore. According to officials, the ghee was manufactured in Tamil Nadu by mixing coconut oil and palm oil with ghee.

Metrolife spoke to experts about how one can identify pure ghee.

"Pure cow ghee has a rich, nutty aroma that lingers. If it fades quickly or smells oily, it's likely adulterated," says Listy Prabhakar, co-owner of a ghee brand. Cow ghee's natural yellow colour comes from beta-carotene, a pigment in cow's milk. "If it's pale yellow or white, be cautious. But buffalo ghee is usually white," she adds.

Ramaprasad T R, senior principal scientist at the Central Food Technological Research Institute (CFTRI), points out that most ghee adulteration is "almost impossible to detect without advanced laboratory equipment".

Ramaprasad, who specialises in lipids and ghee, explains that ghee varies widely across regions. "The flavour and aroma heavily depends on what the cows or buffaloes are fed," he says.

Kitchen tests

Shalini Arya, professor of food technology at the Institute of Chemical

KMF says...

B Shivaswamy, managing director of Karnataka Milk Federation (KMF), says Nandini's ghee "has a distinct aroma". He adds that a special committee is reviewing how to "make the artwork on the ghee packets difficult to copy". "We are contemplating introducing individual QR codes, but it will be costly," he adds.

Technology, says consumers can do a few tests at home to identify ghee's purity.

"Ghee includes saturated and unsaturated fatty acids. If you take a small teaspoon of ghee and refrigerate it for a couple of hours, pure ghee will develop a uniform, grainy, crystalline texture," she explains. This graininess comes from the way saturated fatty acids solidify into crystals.

Most adulteration, she says, happens through palm oil as it has no strong flavour and blends easily. "But it will not form that uniform grainy texture. You will see clear separation between the liquid and solid parts," she says.

Another test is a palm test: When you spread pure ghee across the palm, the graininess remains perceptible. With adulterated versions, especially those containing palm oil, the texture feels greasy and sticky, she adds.

Other oils, including sunflower oil, are also sometimes used to adulterate ghee. "If sunflower oil or dalda is mixed, the butyric acid which gives ghee its aroma and flavour gets diluted — its smell will be faint and flavour muted," she says.



Pure ghee is aromatic and grainy, say experts.

Dec Hrd pg 3A

Dec Hrd pg 11

Udayavani pg 07

3 ಗಿಡುಗಗಳಿಗೆ ಜಿಪಿಎಸ್ ಅಳವಡಿಸಿದ ಸಂಶೋಧಕರು ದಿನಕ್ಕೆ 1000 ಕಿ.ಮೀ ಹಾರಿ ಅಚ್ಚರಿ ಮೂಡಿಸಿದ ಗಿಡುಗ!

ಇಂಫಾಲ: ಸೈಬೀರಿಯಾದಿಂದ ಹಾರಾಟ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ಭಾರತದ ಮೂಲಕ ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾಗೆ ವಲಸೆ ಹೋಗುವ ಅಮೂರ್ ಗಿಡುಗವು ದಿನವೊಂದಕ್ಕೆ 1,000 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರವನ್ನು ನಿರಂತರವಾಗಿ ಕ್ರಮಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ಸಂಶೋಧಕರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಭಾರತೀಯ ವನ್ಯಜೀವಿ ಸಂಸ್ಥೆಯ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಈ ಗಿಡುಗದ ವಲಸೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರ ಭಾಗವಾಗಿ ಮಣಿಪುರದಿಂದ ವಲಸೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ 3 ಗಿಡುಗಗಳಿಗೆ ನ.11ರಂದು ಜಿಪಿಎಸ್ ಟ್ಯಾಗ್ ಅಳವಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಪೈಕಿ 1 ಗಿಡುಗ ಅಸಾಮಾನ್ಯ ಹಾರಾಟ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದ್ದು, ಕೇವಲ 76 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ 3,100 ಕಿ.ಮೀ.ಗಳಷ್ಟು ದೂರ ಕ್ರಮಿಸಿ, ಅರಬ್ಬಿ ಸಮುದ್ರದ ಮೇಲೆ ಹಾರುತ್ತಿದೆ. ಈ ಮೂಲಕ,



ಭಾರತೀಯ ವನ್ಯಜೀವಿ ಸಂಸ್ಥೆ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳ ಸಂಶೋಧನೆ

ವೇಗವಾಗಿ ವಲಸೆ ಹೋಗುವ ಪರಭಕ್ಷಕ ಪಕ್ಷಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಮೂರ್ ಗಿಡುಗವೂ ಒಂದೆಂದು ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ.

ನಿರಂತರವಾಗಿ 6,000 ಕಿ.ಮೀ. ದೂರ ಹಾದು ಭಾರತದಿಂದ ಆಫ್ರಿಕಾದ ಸೋಮಾಲಿಯಾವನ್ನು ತಲುಪುವ ಈ ಗಿಡುಗಗಳು, ಬಳಿಕ ದಕ್ಷಿಣ ಆಫ್ರಿಕಾ ದೆಡೆಗೆ ತೆರಳುತ್ತವೆ. ಚಳಿಗಾಲ ಮುಗಿದ ಬಳಿಕ ಸೈಬೀರಿಯಾದೆಡೆಗೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಹಾರಿ ಮರಳುತ್ತವೆ.

MAHESH KULKARNI
CHIKKAMAGALURU, DHINS

Dinesh said, "The Central Coffee Research Institute (CCRI) under the Coffee Board will soon release three new high-yielding, pest-resistant coffee varieties for cultivation across the state. The CCRI is celebrating its centenary year this month and to mark the occasion, the new varieties will be released."

Founded in 1925, CCRI has developed a coffee germplasm collection with 400 varieties. In the last hundred years, it has released 13 Arabica varieties and three Robusta varieties for cultivation in the state, he shared.

"The target can be achieved in multiple ways. We have to go for area expansion, as well as



Dec Hrd Pg 11

India's coffee production stands at 3.5 lakh tonnes at present.

improving the productivity of the existing plantations. About 1 lakh hectares of new area is being added under coffee cultivation

in non-traditional areas such as Odisha. Nagaland will also be adding a new area under coffee. Currently, about 4 lakh hectares

is cultivated for growing coffee," Dinesh told DH.

"The productivity can be enhanced by addressing important elements in the coffee chain, from soil to marketing, productivity, water, and nutrients. We have to educate growers to use appropriate nutrients so that their productivity increases," he said.

The Coffee Board aims to spend an average Rs 300 crore per annum to take up various activities over the next five years. "We will be discussing with the various stakeholders to come out with a suitable action plan," he added.

Stating that the Board is ready to subsidise the weeding

machine, Dinesh told the growers to make use of it.

Inaugrating the 67th annual general meeting of KPA here, Energy Minister KJ George advised coffee planters to learn a lesson from the tribal coffee growers of Araku Valley in Andhra Pradesh, who have popularised their coffee under the 'Araku' brand. "The fragmentation of coffee growers in Karnataka is preventing them from coming out with a common brand," he said.

Bhaskar Bhat, Director of Tata Sons, and former MD of Titan Ltd, asked growers to focus on the domestic market, which has a large and young aspiring population ready to consume

premium and specialty coffee, instead of worrying about exporting to Europe or America. "The consumption in Europe is not growing as much as in India, where the young population with a growing income is now looking to consume more and more specialty coffee and premium products," he said.

KPA Chairman Arvind Rao urged the government to set up a separate directorate for plantation crops on the model of Kerala, so as to address the concerns of the sector. Currently, planters run around between the departments of labour, industries and commerce, etc. to have their issues addressed.

ಕಬ್ಬನ್ ಪಾರ್ಕ್ ನಲ್ಲಿ 27 ರಿಂದ ಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನ

■ ವಿಶ್ವ ಸುದ್ದಿಗಳ ಬೆಂಗಳೂರು

ಕನ್ನಡ ರಾಜ್ಯೋತ್ಸವ ಹಾಗೂ ಮಕ್ಕಳ ದಿನಾಚರಣೆ ಅಂಗವಾಗಿ ಕಬ್ಬನ್ ಉದ್ಯಾನದಲ್ಲಿ ನ.27 ರಿಂದ ಡಿ.7 ರವರೆಗೆ ಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನ ಹಾಗೂ ನ.30 ರಂದು ಮಕ್ಕಳ ನಾನಾ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಳನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿದೆ.

ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆಯು ಕಬ್ಬನ್ ಪಾರ್ಕ್ ನಡಿಗೆದಾರರ ಸಂಘದ ಸಹಯೋಗದೊಂದಿಗೆ ಕನ್ನಡ ರಾಜ್ಯೋತ್ಸವ ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳ ದಿನಾಚರಣೆಯನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಿದೆ. ಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನದ ಜತೆಗೆ ಕಲೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಹಬ್ಬ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಈಗಾಗಲೇ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಅಲಂಕಾರಿಕ, ದೇಶಿ-ವಿದೇಶಿ ಹೂ ಕುಂಡಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದೆ. ಪುಷ್ಪಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕಲಾಕೃತಿಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿ,

ರಾಜ್ಯೋತ್ಸವ, ಮಕ್ಕಳ ದಿನಾಚರಣೆ ಪ್ರಯುಕ್ತ ಆಯೋಜನೆ



ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ಸಿದ್ಧತೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಕಬ್ಬನ್ ಉದ್ಯಾನದ ಬ್ಯಾಂಡ್ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡ್ ಬಳಿ, ಜಯಚಾಮರಾಜೇಂದ್ರ ಒಡೆಯರ್ ಪ್ರತಿಮೆ ಮುಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಬಾಲಭವನದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ನಾನಾ

ಹೂಕುಂಡಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನವು 11 ದಿನ ನಡೆಯಲಿದೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 6 ರಿಂದ ಸಂಜೆ 7 ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ ಪ್ರದರ್ಶನ ಇರಲಿದೆ. ನಾನಾ ನರ್ಸರಿಗಳು ಕೂಡ ಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಲಿವೆ. ಪ್ರವೇಶ ಶುಲ್ಕ ನಿಗದಿ: ವಯಸ್ಕರಿಗೆ 50 ರೂ. ಹಾಗೂ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ 10 ರೂ. ಪ್ರವೇಶ ಶುಲ್ಕ ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನದ ಜತೆಗೆ ನಾನಾ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆಗಳು, ಆಹಾರ ತರೆಯಲು ಶ್ರೀವಾತ್ಸವ್, ನಡಿಗೆದಾರರಾದ ರಾಜ್ ಕುಮಾರ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವರು ಪರಿಸರ ಪ್ರೇಮಿಗಳಿಂದ ವಿರೋಧ: ಕಿಡಿ ಕಾರಿದ್ದಾರೆ.

ಲಾಲ್ ಬಾಗ್ ನಂತೆಯೇ ಕಬ್ಬನ್ ಪಾರ್ಕ್ ಅನ್ನೂ ಹಾಳು ಮಾಡಲು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಮುಂದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಪರಿಸರಪ್ರೇಮಿಗಳು ಹಾಗೂ ನಡಿಗೆದಾರರು ತೀವ್ರ ಆಕ್ರೋಶ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎರಡು ಬಾರಿ ಲಾಲ್ ಬಾಗ್ ನಲ್ಲಿ ಫಲಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನ ಆಯೋಜಿಸುವ ಮೂಲಕ ಸಸ್ಯಕಾಶಿಗಳಿಗೆ ಧಕ್ಕೆ ತರಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಅದನ್ನು ಕಬ್ಬನ್ ಪಾರ್ಕ್ ಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಫಲಪುಷ್ಪ ಪ್ರದರ್ಶನಗಳ ಆಯೋಜನೆ ಮೂಲಕ ಹಣ ಗಳಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆಯೇ ಹೊರತು, ಉದ್ಯಾನಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಒತ್ತು ನೀಡುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂದು ಪರಿಸರ ಪ್ರೇಮಿ ಶ್ರೀವಾತ್ಸವ್, ನಡಿಗೆದಾರರಾದ ರಾಜ್ ಕುಮಾರ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವರು ಕಿಡಿ ಕಾರಿದ್ದಾರೆ.

ಪಿಎಂ ಕಿಸಾನ್ ನಿಧಿ 21ನೇ ಕಂತು ಇಂದು ಬಿಡುಗಡೆ

■ ಕೊಪ್ಪಳ: ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿ ಕಿಸಾನ್ ಸಮೃದ್ಧಿ ನಿಧಿ (ಪಿಎಂ-ಕಿಸಾನ್) ಯೋಜನೆಯ 21ನೇ ಕಂತನ್ನು ಪ್ರಧಾನಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅವರು ಬುಧವಾರ ರವರಂದು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಲಿದ್ದಾರೆ. ಮುಖ್ಯ ಮಂತ್ರಿ ಭಜಪಾಲ್ ಅವರು



ರಾಜ್ಯ ಮಟ್ಟದ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಲಿದ್ದಾರೆ. ಇದೇ ದಿನಯೇ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ಹೇಳಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಂತು ಬಿಡುಗಡೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಾದ್ಯಂತ 1 ಅಕ್ರ ರೈತರ ಬ್ಯಾಂಕ್ ಖಾತೆಗಳಿಗೆ 1,332 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ವರ್ಗಾಯಿಸಲಾಗುವುದು. ಈ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಾದ್ಯಂತ ಸುಮಾರು ಒಂಬತ್ತು ಕೋಟಿ ರೈತರು 18,000 ಕೋಟಿ ರೂ.ಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ.

V-karnataka Pg 08

ಟಿಪ್ಪು ಕಾಲದಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೆ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಕುರಿತು ಮಹತ್ವದ ಮಾಹಿತಿ ಮೈಸೂರಲ್ಲಿ ತಲೆ ಎತ್ತಲಿದೆ ರೇಷ್ಮೆ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯ

ಬೆಂಗಳೂರು: ವಿಶ್ವಪ್ರಸಿದ್ಧ ಮೈಸೂರು ರೇಷ್ಮೆಯ ಜನ್ಮಸ್ಥಳ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ದೇಶದ ಮೊದಲ ರೇಷ್ಮೆ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯ ತಲೆ ಎತ್ತಲಿದೆ. ಈ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯವು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ರೇಷ್ಮೆಯ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಿದ್ದು, ಟಿಪ್ಪು ಸುಲ್ತಾನನ ಯುಗದಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗಿನ ಆದರ ಪ್ರಯಾಣವನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳು ಮತ್ತು ಬಟ್ಟೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಇತರ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಕೇಂದ್ರ ರೇಷ್ಮೆ ಮಂಡಳಿ ಆಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳು ಬೀಜ ಸಂಸ್ಥೆ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ. ಎಸ್. ಮಂತ್ರಿ, ರಾ. ಮೂರ್ತಿ, ಪ್ರ. ಸ್ವಾಮಿತ್ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯವನ್ನು 120 ಎಕರೆ ವಿಶಾಲವಾದ ಕ್ಯಾಂಪಸ್ ನಲ್ಲಿ ಸಿಎಸ್ ಬಿ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ಹೇಳಿದರು. ಟೆಂಡರ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ನಂತರ ಯೋಜನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಅಂತಿಮಗೊಳಿಸಲಾಗುವುದು ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮುಂದಿನ ಹಣಕಾಸು ವರ್ಷದಿಂದ (2026) ಎರಡು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯವನ್ನು ಪೂರ್ಣಗೊಳಿಸುವ ಗುರಿಯೊಂದಿಗೆ, ಯೋಜನೆಯ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಗೆ ಮೀಸಲಾದ ತಂಡವನ್ನು ನಿಯೋಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಇದು ವಿಶ್ವ ಮತ್ತು ನವೀನ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಈ ರೀತಿಯ ಮೊದಲ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯವಾಗಿದ್ದು, ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುದಿಂದ ಕೋಕೊನ್ ವರೆಗೆ, ನೂಲಿನಿಂದ ನೇಯ್ಗೆ ಮತ್ತು ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಬಟ್ಟೆಯವರೆಗೆ ರೇಷ್ಮೆಯ ವಿತರಣೆಯ ವಿವರವಾದ ಪ್ರಸ್ತುತಿ ಯನ್ನು



ಟಿಪ್ಪು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಪರಿಚಯ

ಸೆಂ-ಸ್ಟೇಟ್ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ 2024 ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ, ಕರ್ನಾಟಕವು ದೇಶದ ರೇಷ್ಮೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಕಡಾ 32 ರಷ್ಟು ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 11,526 ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದು, 1,48,704 ರೈತರು ಮತ್ತು 6,749 ರೀಲರ್ ಗಳು ಇದರಲ್ಲಿ ಭಾಗಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಟಿಪ್ಪು ಸುಲ್ತಾನನ ಆಳ್ವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸಲಾಯಿತು. ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡು ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಮೈಸೂರು, ಮಂಡ್ಯ, ಚಾಮರಾಜನಗರ, ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ, ರಾಮನಗರ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ ಮತ್ತು ಕೋಲಾರದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು, ನಂತರ ಕ್ರಮೇಣ ಇತರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿತು. 2023-24 ರಲ್ಲಿ, ಕರ್ನಾಟಕವು 12,463 ಟನ್ ರೇಷ್ಮೆಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿತು, ಇದರಲ್ಲಿ 2,806 ಟನ್ ಬೈಪ್ರೋಲೈನ್ ರೇಷ್ಮೆ ಮತ್ತು 9,657 ಟನ್ ಮಲ್ಟಿಪ್ರೋಲೈನ್ (ಮಿಶ್ರ ತಳಿ) ರೇಷ್ಮೆ ಸೇರಿವೆ.

ನೀಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಡಾ. ಮೂರ್ತಿ ಹೇಳಿದರು. ಅಸ್ಸಾಂನಲ್ಲಿ ಹೊಸ ರೇಷ್ಮೆ ಸರ್ಕ್ಯೂಟ್: ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರವು ಜಮ್ಮು ಮತ್ತು ಕಾಶ್ಮೀರದಲ್ಲಿ ರೇಷ್ಮೆ ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದೆ ಮತ್ತು ಅಸ್ಸಾಂನಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ ಸರ್ಕ್ಯೂಟ್ ಅನ್ನು ಆಯೋಜಿಸುತ್ತಿದೆ. ರಾಜ್ಯ

ಮತ್ತು ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರಗಳು ರೇಷ್ಮೆ ಉತ್ಪಾದನಾ ಸರಪಳಿ ಮತ್ತು ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾದ ರೇಷ್ಮೆ ದಾರವನ್ನು ಮುಂಬರುವ ರೇಷ್ಮೆ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುವುದು.

ಇಟಲಿ, ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ

ಯೋಜನೆಗೆ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ, ಸಿಎಸ್ ಬಿ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಜಾಗತಿಕ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲು ಚೀನಾ ಮತ್ತು ಇಟಲಿಯ ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯಗಳು ಮತ್ತು ಸೊಲ್ಬ್ ಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದರು. ಚೀನಾದಲ್ಲಿ 2,000 ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಳೆಯದಾದ ಪ್ರದರ್ಶನಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಗಮನಾರ್ಹ ಸಂಗ್ರಹಗಳನ್ನು ಅವರು ಪರಿಶೀಲಿಸಿದರು. ಈ ನಡುವೆ, ರೇಷ್ಮೆ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ರಾಜ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ರೈತರಿಂದ ರಾಜ್ಯ ದಾಯಿಗಳು ಮತ್ತು ಪರಂಪರೆಯ ಮಾಲ್ವೆ ವಸ್ತು ಹೊಂದಿರುವ ಕಲಾಕೃತಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರದರ್ಶನಗಳ ಹೊರತಾಗಿ, ವಸ್ತುಸಂಗ್ರಹಾಲಯವು ನಿಜವಾದ ಮತ್ತು ನಕಲಿ ರೇಷ್ಮೆಯ ನಡುವಿನ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ಸಂದರ್ಶಕರಿಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಮೀಸಲಾದ ವಿಭಾಗವು ರೇಷ್ಮೆ ಉಪ-ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುತ್ತದೆ. ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ, ರೇಷ್ಮೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪ್ರೋಟೀನ್, ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ

Viswavani Pg 10