

ಪ್ರಜ್ಞಾನ ಪತ್ರಿಕೆ

04-02-2023

ಪ್ರಥಮ ಮೈಸೂರ್ ಪ್ರೇರಿತ

ಸಂಚಿಕೆ-15

ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರ್ಷಣೆಯೇ ಸಿಹಿ. ಹಬ್ಬದ ಸಿಹಿಗಾಗಿ ಮಕ್ಕಳು ಕಾಯುತ್ತ ಇರುತ್ತಾರೆ! ಸಿಹಿ ತಿಂಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಭಾಗ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲ, ಕಬ್ಬು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು.

ಸಕ್ಕರೆಯಲ್ಲಿರುವ ಮೂಲ ವಸ್ತುಗಳೆಂದರೆ:-

1. ಇಂಗಾಲ (ಕಾರ್ಬನ್),
 2. ಜಲಜನಕ (ಹೈಡ್ರೋಜನ್),
 3. ಆಮ್ಲಜನಕ (ಅಕ್ಸಿಜನ್)
- ಸಕ್ಕರೆಯಲ್ಲಿ ಇಂಗಾಲ ಇದೆ ಎಂದು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ವಿಧಾನ:-**



ಒಂದು ಚಮಚೆಯಷ್ಟು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಣಗಿರುವ ಚಿಕ್ಕ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಸ್ಟೋವ್ ಜ್ವಾಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಇರಿಸಿ. ಮೊದಲು ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿ ದ್ರವ ರೂಪಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ ನಂತರ ಹಬೆ ಉಂಟಾಗಿ ನೀರಿನಾಂಶವೆಲ್ಲ ಹೋಗಿ ಉಳಿದದ್ದು ಕಪ್ಪು ಕರಕಲಾಗುವುದು. ಆ ಕಪ್ಪುಕರಕಲನ್ನು ಕಾರ್ಬನ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನೀರಿಗೆ ಇಂಗಾಲ ಸೇರಿಸಿದಾಗ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಭಾವಿಸಬಾರದು.

ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕಾರ್ಖಾನೆ:-



ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞ ಜಾನಕಿ ಅಮ್ಮಾಳ್ (1897-1984)



ಜಾನಕಿ ಅಮ್ಮಾಳ್ 4 ನವೆಂಬರ್ 1987 ರಲ್ಲಿ ಜನಿಸಿದರು. ಸಸ್ಯ ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ, ಸೈಟೋಜೆನೆಟಿಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಫೈಟೋಜಿಯೋಗ್ರಫಿ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದ ಭಾರತೀಯ ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರು. ಕಬ್ಬು ಮತ್ತು ಬದನೆಕಾಯಿಯ ತಳಿಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಇವರ ಪ್ರಮುಖ ಕೊಡುಗೆಯಾಗಿದೆ. ಅತಿ ಸಿಹಿಯಾದ ಕಬ್ಬಿನ ತಳಿಯನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪಡಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ಇವರದ್ದು ಅವರು ಕೇರಳದ ಮಳೆಕಾಡುಗಳಿಂದ ಜನಾಂಗಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಮೌಲ್ಯದ ಸಸ್ಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸಿದರು. ಅವರಿಗೆ 1977 ರಲ್ಲಿ ಪದ್ಮಶ್ರೀ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ಭಾಜನರಾದರು.

ಸಕ್ಕರೆ ಬೀಟ್ ರೂಟ್ ನ ಬೆಳೆ :-



ಕೆಲವು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಯೂರೋಪ್, ಅಮೇರಿಕಾ ಇಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಶುಗರ್ ಬೀಟ್ ಅಂದರೆ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಬೀಟ್ ರೂಟ್ ಬೆಳೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಪ್ರಶ್ನೆಗಳು:-

1. ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಬ್ಬು ಬೆಳೆಯುವ ದೇಶ ಯಾವುದು ?
2. ಕಬ್ಬು ಎಷ್ಟು ತಿಂಗಳ ಬೆಳೆ?
3. ಕಬ್ಬು ಯಾವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ ?

ಚಟುವಟಿಕೆ :- ಆಲೆಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿದು ಬರೆದು ಕಳುಹಿಸಿ.

ಪ್ರಥಮ ಚಟುವಟಿಕೆ ಮತ್ತು ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಕೇಂದ್ರ

ಹಿರಿಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕಲಿಯಲು, ಕಲಿಸಲು ನಮ್ಮ ಕೇಂದ್ರ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. ಸದಸ್ಯತ್ವ ಉಚಿತ. ಸ್ವಯಂ ಸೇವಕರಾಗಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ.

ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ : +919110477512





Pratham Mysore

Every Child in School and Learning Well



ಮಾಡಿರಿ-ನೋಡಿರಿ-ಕಲಿಯಿರಿ