



**ಪ್ರತಿಪಕ್ಷಗಳಿಗೆ ಚುನಾವಣಾ
ಆಯೋಗದ ಬೆದರಿಕೆ**

ಹೆಸರಿಗೆ ಪ್ರತಿಷ್ಠೆ ನಾಯಕರು ಸಮಿತಿಯಲ್ಲಿ ಇದ್ದರೂ ಮೂವರಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ಸರಕಾರದ ಭಾಗವಾಗಿದ್ದರೂ ಆದರೆ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟವರೇ ಚುನಾವಣಾ ಆಯುಕ್ತರಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗಾಗಿ ಆಯೋಗದ ನಿಷ್ಕೃಷ್ಟವಾದ ಬಗ್ಗೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಸಂದೇಹ ಬರುತ್ತದೆ. ಮತಗಳಕ್ಷರದ ಬಗ್ಗೆ ಆರೋಪ ಮಾಡಿರುವ ರಾಹುಲ್ ಗಾಂಧಿಯವರನ್ನು ಯಾರಿಸಲೂ ಸಹಿ ಮಾಡಿದಂಥ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು ಇಲ್ಲವೆಂದು ಸಾರ್ವಜನಿಕವೆಂದು ಯಾರಿಬೇಕು ಎಂಬ ಚುನಾವಣಾ ಆಯೋಗದ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ನಿಯಮಾವಳಿ ಪ್ರತಿರಿಕ್ತವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಕಾನೂನು ತಜ್ಞರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.



ವಿರಾಧನ ಆಕ್ರಮಣ

ಈ ಪ್ರಕಾರದಲ್ಲಿ ಆ ಬುಖಿಗಳಿಂದ ಸತ್ಯಶಬ್ದವು ಶ್ರೀರಾಮನು ಆ ತಪೋವನದಲ್ಲಿ ತಪಸ್ಸಿಗಲ ತೋರಿಸಿದ ಪರ್ಣಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆ ರಾತ್ರಿಯಲ್ಲಿ ನಿದ್ರಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಳೆದನು. ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಪ್ರಾತಃಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದು ಸ್ವಾನ ಸಂಭ್ರಾಮವೆನೆಯ ಮುಂತಾದ ಸುಖಕರ್ಮಮಾಷ್ಠಾನಗಳನ್ನು ತೀರಿಸಿಕೊಂಡನು ಆ ಬುಖಿಗಳಿಂದ ಬೀಳೋಡೆದನು. ಬಳಿಕ ಸಮಸ್ತ ಮೈಗಮೂಹಗಳಿಂದಿಟ್ಟುಕೊಂಡು, ಕವಿಗಿಂಪಾಗಿ ಸ್ವರ ಗೈಯುವ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಂದ ರಮಣೀಯವಾಗಿ, ಕುಸುಮಿಪವಾದ ಅನೇಕ ತಾವರಗಳಿಂದ ಮನೋಹರ ವಾದ ಕೊಳಗಳಳ್ಳು, ಸಿಂಡಾಡಿಗಿಂದ ಆತಿಥ್ಯಯಂಕರವಾದ ಧ್ವನಿಗಳಳ್ಳು ವನಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸೀತಾ ಅಕ್ಷುಣ್ಣಗಮನತನಾಗಿ ಸಂಚರಿಸುತ್ತ ಪರ್ವತದ ಶೃಂಗಗಳ ಮನೋನಾದದ ಒಬ್ಬ ವನವನನ್ನು ಕಂಡನು. ಮುಂದವರಿರುವುದು..

ಯಾರು ವೇಗವಾಗಿ ವಾಹನ ಚಲಾಯಿಸುವವರಲ್ಲಿ
ಬೆನ್ನು ಮೂಳೆ ಮುರಿತದ ಅಪಾಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತೆ

6 ವಿವಿಗಳಿಗೆ ಖಾಯಂ ಕುಲಪತಿಗಳಿಲ್ಲ;
ನೀತಿ ನಿರ್ಧಾರಕ್ಕೆ ಗೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ವಿಳಂಬ!

ದೀರ್ಘಾವಧಿಯು ನೀತಿ ನಿರ್ಧಾರಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದು ಬಿಂಬಿಯು ಮುಖವು ವಿಸ್ಮಯಗೊಂಡು ಗಾಂಧಿ ಅವರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ ಅದ್ವೈತಕರ್ತನೇನುಕಾಂತಿ, ಹೊಸ ಶೋಧನಾ ಕಾರ್ಯವೇನುಎಂದು ಮತ್ತೊಬ್ಬರ ಹೇಳಿಕೆಯು ನಿರ್ಧಾರಗಳನ್ನು ವಿಳಂಬಗೊಳಿಸಬಹುದು ಯಾವುದೇ ವಿಶ್ವವಿಜಯದ ದೀರ್ಘಕಾಲೀನ ಬೆಳೆವಣಿಗೆಗೆ ತತ್ಕಾಲೀನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳು ಉತ್ತಮವಲ್ಲ ಎಂದು ಅವರು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಉನ್ನತ ತಿಳಿವಳಿಕೆಯು ಎಂ.ಸಿ. ಸುಧಾರಣ್ ಅವರು ಪ್ರತಿ ಪ್ರಕರಣದಲ್ಲಿ ವಿಳಂಬಗೊಳಿಸುವ ವಿಧವಾಗಿ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಿಂಬಿಯು ಮತ್ತೊಬ್ಬರ ಕಾರಣಗಳು ವಿಶ್ವವಿಜಯಕ್ಕೆ ಮುಂದುವರಿದು, ಮುಹೂರ್ತ-ಕಮಾ-ನುಗುಣಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮುಹೂರ್ತ-ಕಮಾ-ನುಗುಣಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸಮಿತಿಗಳು ಈಗಾಗಲೇ ತಮ್ಮ ವಿಚಾರಸುಗಮವನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸಿವೆ. ಕಡತಗಳ ಈಗ ಮುಖ್ಯಮಂತ್ರಿಯು ಮುಂದುವರಿದು, ತಿಳಿವಳಿಕೆಯು ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಅವರು ಮುಂದುವರಿದು, ತಿಳಿವಳಿಕೆಯು ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಅವರು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.



ಬೆನ್ನು ಮೂಳೆಯ ಮೇಲೆ ಕೆಟ್ಟ
ಜೀವನ ಶೈಲಿಯ ಪರಿಣಾಮ



ಮೂಳೆಗಳ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಬೇಕಾದರೆ ಏನನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕು?:
ಪ್ರತಿದಿನ 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಅರಿಶಿನ ಹಾಲು ಕುಡಿಯಿರಿ. ಆಪಲ್ ಸೆಡ್ಡರ ಏನಿಗರ್, ಕುಂಠಿ ಚಹಾ ಮತ್ತು ಜೇನುತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿದ ದಾಲ್ಚಿನ್ನ ಸೇವಿಸಿ. ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಡಿ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ.

ಹೋಟೆಲ್ ಸೆಲ್ ಮೈಸೂರು ಮೈಲಾರಿ ದೋಸೆ



ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಟ್ಟ ಕಟ್ಟಿ, ಹಂತ 5: ಒಂದು ಸೌಖ್ಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸುರಿದು, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮತ್ತೂ ದಪ್ಪ ವ್ಯುತ್ಕಾರವಾಗಿ ಹರಡಿ, ಅದುಬೇಗವಾಗಿ ಮುಲೇಗುಟ್ಟಿ ಬೆಣ್ಣೆಯಾಗಿ ಹೋಗಿ. ಹಂತ 6: ಕೆಳಭಾಗ ಚಿನ್ನದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ನಂತರ, ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಗೆ ತಿರುಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿ. ಮತ್ತೆ ಮುಟ್ಟಿ ಬೆಣ್ಣೆಗೊಳಿಸಿ, ಹಂತ 7: ಬಿಸಿಯಾಗ ತೊಗನಕಾಯಿ ಚೆಚ್ಚಿ ಮತ್ತೆ ಬೇಡಕಡೆ ಅಲೂಗಡ್ಡೆ ಮೂಲಾ ಹೂಲಿರವೊಲಿಗೆ ಸಮಯಬರುವುದು ಹೀಗೂ ಹೂಲಿರವು ಮೊಲರಿ ದೋಸೆ ಮೊದಲರು. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಬಿದಿರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆರೆಸಿ. ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತ್ರೆ ಯಲ್ಲಿ ಲದಿನು ಬೆಳೆಯಿಸು ಸುಮಾರು 5 ರಿಂದ 6 ಗಂಟೆಗೆ ಕಾಲ ಬೇಕು. ಅಕ್ಕಿ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಲದಿನು ಬೆಳೆಯಿಸು

ಉರಗ ರಕ್ಷಕರಿಂದ
ಅರೆ ಬೆತ್ತಲೆ ಪ್ರತಿಭಟನೆ



ಗುರುತಿನ ಜಿಲ್ಲೆ ಗೌರವಧನ ಆಗ್ನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ
ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಗುರುತಿನ ಜಿಲ್ಲೆ ಗೌರವಧನ ಜಿಲ್ಲೆಯು ಸೇರಿ
ವಿವಿಧ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಒದಗಿಸಬೇಕು
ಎಂದು ಆರಣ್ಯ ಹೆಸರು, ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ರಹಿತರಣೆ
ಕಲ್ಯಾಣ ಸಂಸ್ಥೆ ಆಗಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿ ಸುದ್ದಿಗೋಷ್ಠಿಯಲ್ಲಿ
ಮಾತನಾಡಿದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಶಾಖೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ
ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಸೇವೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ
ವಿವಿಧ ಸೌಲಭ್ಯ ಒದಗಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.

ಮೈಸೂರಿನ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಮೈಲಾರಿ ದೋಣಿ ಮಾಡುವ ರಹಸ್ಯ ಇಲ್ಲಿಂದ ಹೋಟೆಲಿ ರುಚಿ ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಮಾಡಿ. ಹೌದು, ದೋಣಿಗಳ ವಿವಿಧ ಬಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೈಲಾರಿ ದೋಣಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನವು ಹೊಂದಿದೆ. ಮೈಲಾರಿ ದೋಣಿ ಅರವಿವಿಷ್ಣುರೂಪಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಒಮ್ಮೆ ಸವಿದರೂ ಪದೇ ಪದೇ ಇದನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಹೋಟೆಲಿ ಶೈಲಿಯ ಮೈಲಾರಿ ದೋಣಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಒಮ್ಮೆ ತಿಳಿಯೋ ಬನ್ನಿ. ಮೈಸೂರಿನ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ವಿಶೇಷತೋಡಿ ಎಂದರೆ ಮೈಲಾರಿ ದೋಣಿ ಇದು ಸಣ್ಣ ಮೃದುವಾದ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ಲಸ್ಟಿ ಎನ್ಯಾಸಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಇತರ ಕೃಷಿ ದೋಣಿಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ, ಇದನ್ನು ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಚ್ಚಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಬೆಚ್ಚಿ ಜೊತೆ ಸವಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ, ಇದನ್ನು ಸೌಮ್ಯವಾದ ಅಲೂಗಡ್ಡೆ

ಮೈಲಾರಿ ದೋಣಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ
ಹಂತ 1: ಅಕ್ಕಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಮೆಂತೆ
ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ತೊಳೆದು ನೆನಸಿ.
ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮೆಂತೆ ಕಾಳುಗಳೊಂದಿಗೆ 4 ರಿಂದ
5 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆಯನ್ನು 4
ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿಡಿ.
ಹಂತ 2: ರುಬ್ಬುವ ಮೊದಲು ಪೋಹಾವನ್ನು
20 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿಡಿ. ಹಂತ 3: ಮೊದಲು

ಸ್ವಲ್ಪ ನಿಟ್ಟ ಕಟ್ಟಿ, ಹಂತ 5: ಒಂದು ಸೌಖ್ಯ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸುರಿದು, ನಿಧಾನವಾಗಿ ಮತ್ತೂ ದಪ್ಪ ವ್ಯುತ್ಕಾರವಾಗಿ ಹರಡಿ, ಅದುಬೇಗವಾಗಿ ಮತ್ತೆ ಮೇಲ್ಗುಟ್ಟಿ ಬೆಣ್ಣೆಯಾಗಿ ಹೋಗಿ. ಹಂತ 6: ಕೆಳಭಾಗ ಚಿನ್ನದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ ನಂತರ, ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಗೆ ತಿರುಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿ. ಮತ್ತೆ ಮೇಲ್ಗುಟ್ಟಿ ಕೊನೆಗೆ, ಹಂತ 7: ಬಿಸಿಯಾಗ ತೊಗನಕಾಯಿ ಚೆಚ್ಚಿ ಮತ್ತೆ ಬೇಡಕಡೆ ಅಲೂಗಡ್ಡೆ ಮೇಲೆ ಮಾರಾ ಹೂರಲ ಮೇಲಾಗಿ ಸಮಯ ಬದಲಿಸಿ. ಹೀಗೂ ಹೂರಲಬದಲು ಮೇಲಾಗಿ ದೋಸೆ ಮೊದಲುರು. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಒಂದು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆರೆಸಿ. ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತ್ರೆ ಯಲ್ಲಿ ಲದಿನು ಬೇಸೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು 5 ರಿಂದ 6 ಗಂಟೆಗೆ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ. ಈಗ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಲದಿನು ಬೇಯಿಸಿ

ಮಿಕೆ ಜಾರ್ಕ್ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಬಿಟ್ಟು, ಹಾಗೆಯೇ ಅಕ್ಕಿ ಒಟ್ಟು ಮತ್ತು ಮೈದಾ ಒಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿ, ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಮೊರೆಗೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಹಾಕಿ ಒಟ್ಟುಗೂಡಿ ತುಪ್ಪ ತುಳಿಸಿ ಇಡಿ. ಬೆಳಗ್ಗೆ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಈಗ ಒಲೆ ಮೇಲೆ ಕಾವಲಿಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಬೇಕೆ ದೋಸೆ ಒಟ್ಟನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹರಡಿ, ಮೇಲಾಳಿಗೆ ಅಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಬೇಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇಷ್ಟು ಮಾಡಿದರೆ, ರುಚಿಕರವಾದ ಮೈಲಾರಿ ಹೋಟೆಲ್ ದೋಸೆ ಸಮಯಲು ಸಿದ್ಧ. ಮೈದಾ ಮತ್ತು ರುಚಿಕರವಾದ ಮೈಲಾರಿ ಸೆಪ್ಪಡೆ ದೋಸೆಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.



ಹೀಗಿರುವಲ್ಲಿ 1984 ಅಕ್ಟೋಬರ್ 31 ರಂದು ತನ್ನ ತಾಯಿ ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿ ಇಂದಿರಾಗಾಂಧೀರವರು ತಮ್ಮ ಸ್ವಂತ ಭದ್ರತಾ ಸಿಬ್ಬಂದಿಗಳ ಗುಂಡಿಗೆ ಬಲಿಯಾದರು. ಆ ಬಳಿಕ ರಾಜೀವ್ ಗಾಂಧಿಯವರು ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿ ಯಾಗಿ, 1985 ಜನವರಿ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ

ಮಾಜಿ ಪ್ರಧಾನಿ ದಿ||ರಾಜೀವ್ ಗಾಂಧಿರವರ 81ನೇ ವರ್ಷದ ಜನ್ಮಜಯಂತಿ

ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹಲವಾರು
ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು
ರೂಪಿಸಿದರು.
1986
ನವಂಬರ್ 15

ಗಾಂಧಿಗೆ ಪುರಸ್ಕಾರ
ಗಾಂಧಿಗೆ
ಅವರ
ಜಾರಿಗೆ

ಸುತ್ತಮ ದೂರದೃಷ್ಟಿಯುಳ್ಳ ರಾಜೀವ್
ವರ ಇಂದು ಅವರ 81 ನೇ ವರ್ಷದ
ಜಯಂತಿಯಂದು ಸ್ಮರಿಸಿ ನೆನೆಯುತ್ತಾ
ರದೃಷ್ಟಿ, ಗುರಿ ಮತ್ತು ಯೋಜನೆಗಳನ್ನ
ರುವ ಸಂಕಲ್ಪ ಮಾಡೋಣ.



