



ಹೊಳೆಯುವ ಒರಟುಗಳು ಸಣ್ಣ ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡನಾಡಿನ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಅನಿವಾಸಿಗಳ ವಿದೇಶ ಪ್ರವಾಸದ ಬ್ಯಾಗಿನ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಿನ ಜಾಗದಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಗಿಸಲು ಅನುಕೂಲಕರ ಆಗಲಿ ಎಂದು ಒರಟಿನ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಹೊರಡುವಾಗ ಬಿಡಿಸಿ ಮತ್ತೆ ತಲುಪಿದ ಮೇಲೆ ಜೋಡಿಸಲಾಗುವ ನಮೂನೆಗಳೂ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಅಂತೂ ಒರಟೂ ಇದ್ದು, ಸೂಕ್ತವಾದ ಅಕ್ಕಿಯೂ ದಕ್ಕಿದ ಮೇಲೆ, ಮರುದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆಯ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಗೆ ಹಿಂದಿನ ಸಂಜೆ ಅರೆದಿಡಬಹುದು, ಈ ಆರಂಭಿಕ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿಕಾಯಿ ತುರಿದು ಸೇರಿಸುವ

ಪದ್ಧತಿಯೂ ಇದೆ. ಕೆಲವು ಊರು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಹಾಕದೆಯೂ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಆಫ್ಲಾಟಿನಿಯೇ ಅದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಹಾಕಿದ್ದಾರೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂದು ಹೇಳಬಲ್ಲ ಹುಟ್ಟಾ ಕಟ್ಟಾ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಪ್ರೇಮಿಗಳು ಇಂತಹ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೇಳಬಲ್ಲರು.

ಎಷ್ಟು ಅಕ್ಕಿಗೆ ಎಷ್ಟು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಸೇರಿಸಿ ಅರೆಯಬೇಕು ಎನ್ನುವುದು ಒತ್ತುಶ್ಯಾವಿಗೆಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾತಿಸೂಕ್ಷ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಹೆಚ್ಚು ಸೇರಿಸಿದರೆ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಾಗುವ