

ହୋଇଥାଏ ।

ଅଁଳାର ପ୍ରମୁଖ ବଜାର

ଅଁଳା ଫଳ ମୁଖ୍ୟତଃ ମୁମ୍ବାଇ, ଅମୃତସର, କୋଲକାତା, ଦିଲ୍ଲୀ, ହାଇଦ୍ରାବାଦ ଏବଂ ପାଟନା ବଜାରରେ ବିକ୍ରୀ ହୁଏ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ଫାଇଜାବାଦ ନିକଟବର୍ତ୍ତୀ ପାଟନାଗଡ଼ଠାରେ ଦେଶରେ ଉତ୍ପାଦନ ହେଉଥିବା ଅଁଳାର ପ୍ରାୟ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ବିକ୍ରୟ ହୁଏ । ଓଡ଼ିଶା ନିକଟରେ ଥିବା ଅନ୍ୟ ବ୍ୟବସାୟ କେନ୍ଦ୍ରଗୁଡ଼ିକ ହେଲା ଛତିଶଗଡ଼ରେ ରାୟପୁର, ଧମତରି, ଅସିକାପୁର ଓ ଜଗଦଲଗୁର; ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଇନ୍ଦୋର, ଛିନ୍ଦୱାଡ଼ା, କଟନୀ, ବେତୁଲ ଓ ଶିଓପୁରୀ । ଓଡ଼ିଶାର କଣ୍ଟାବୀଝି, ଖରିଆରୋଡ଼, ରାଜଗାଙ୍ଗପୁର ଇତ୍ୟାଦିରେ ମଧ୍ୟ ଅଁଳା କିଣାଯାଏ । ପ୍ରତିବର୍ଷ ଓଡ଼ିଶାରୁ ହାରାହାରି ୧୫୦ ଟନ ଅଁଳା ବିକ୍ରି ନିମନ୍ତେ ବାହାରକୁ ଯାଏ । ଏହା ଓଡ଼ିଶାର କୋରାପୁଟ ଓ ସୁନ୍ଦରଗଡ଼ ଜିଲ୍ଲାରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ମିଳେ ।

ଅଁଳା ଚାଷ ପାଇଁ ପାଞ୍ଚ ବର୍ଷର ଆକଳନ

ଚାରା ପ୍ରସ୍ତୁତି

ମଞ୍ଚି ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖର୍ଚ୍ଚ

ଚାର ପ୍ରତି ଟ.୨୨ X ୫୦୦ଚାର = ୧୧,୦୦୦

ଗାଡ଼ଖୋଳା,ଖଡ଼ସାର ଓ ଚାରା ରୋପଣ

ଟ.୧୦ X ୪୨୮ଚାରା = ୪,୨୮୦

ପ୍ରଥମ ବର୍ଷରୁ ଷଷ୍ଠ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରତ୍ୟେକ ଚାରାର

ଯତ୍ନ ପାଇଁ ୧୦ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ = ୨୫.୬୮୦

ଅମଳ ଖର୍ଚ୍ଚ ୬ ରୁ ୯ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ

ବର୍ଷକୁ ୧,୦୦୦ ଟଙ୍କା = ୩,୦୦୦

ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖର୍ଚ୍ଚ = ୨୫,୦୦୦

ମୋଟ ଖର୍ଚ୍ଚ = ୬୮,୯୬୦

ଗଛ ପ୍ରତି ଉତ୍ପାଦନ

ଷଷ୍ଠ ବର୍ଷ ୧୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୩୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

ସପ୍ତମ ବର୍ଷ ୨୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୭୦୦୦ କି.ଗ୍ରା

ଅଷ୍ଟମ ବର୍ଷ ୩୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୧୦୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

ନବମ ବର୍ଷ ୪୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୧୪୦୦୦ କି.ଗ୍ରା

ଦଶମ ବର୍ଷ ୫୦ କି.ଗ୍ରା X ୩୫୦ = ୧୭୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

ସମୁଦାୟ = ୫୨୫୦୦ କି.ଗ୍ରା

୫୨୫୦୦ କି.ଗ୍ରା X ୪.୫୦ = ୨,୩୬୨,୫୦୦

ଲାଭ = ୨,୩୬୨,୫୦୦ - ୬୮,୯୬୦ = ଟ.୧,୬୭,୫୪୦



ଅଁଳା

ଆର୍ଯୁବେଦରେ ବହୁଳଭାବରେ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉଥିବା ବନୌଷଧିମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଅଁଳା ଅନ୍ୟତମ । ଅଁଳା ଏକ ମଧ୍ୟମ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ବୃକ୍ଷ ଯାହା ସମତଳ ଓ ପାହାଡ଼ିଆ ଅଞ୍ଚଳରେ ଦେଖାଯାଏ । ସମୁଦ୍ର ପତ୍ତନରୁ ୨୦୦ ରୁ ୨୦୦୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହି ଗଛ ଦେଖାଯାଏ । ଉତ୍ତର ପଶ୍ଚିମାଞ୍ଚଳ ଓ ଉତ୍ତର ଅଞ୍ଚଳକୁ ଛାଡ଼ିଦେଲେ ଏହା ଅନ୍ୟ ସବୁଠାରେ ପର୍ବତମାଳାରେ ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଭାରତରେ କ୍ରାନ୍ତୀୟ ଓ ଉପକ୍ରାନ୍ତୀୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଥାଏ । ଉତ୍ତରାଞ୍ଚଳ, ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶ, ବିହାର, ଗୁଜୁରାଟ, ରାଜସ୍ଥାନ, ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ, ତାମିଲନାଡୁ, କେରଳ, କର୍ଣ୍ଣାଟକ, ପଶ୍ଚିମବଙ୍ଗ ଓ ଓଡ଼ିଶାର ପାର୍ବତ୍ୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହି ଗଛ ବହୁଳ ଭାବରେ ରହନ୍ତି । ସାଧାରଣତଃ ଶାଳ ଓ ଶାଗୁଆନ ଜଙ୍ଗଲରେ ଏହା ଦେଖାଯାଇଥାଏ । ଆଜିକାଲି ଏହି ଗଛ ବହୁଳ ଭାବରେ

ଅଁଳାର ଅନ୍ୟନାମ

ଚାଷ କରାଗଲାଣି । ଅଁଳା, ଅମ୍ଳକା, ଅମ୍ଳକି (ଓଡ଼ିଶା) ଅମଳାକାମ୍ବ, ଭରିରିକାଳ (ଆନ୍ଧ୍ର ପ୍ରଦେଶ), ଅମ୍ଳକି (ଆସାମ), ଅଁଳା, ଅମ୍ଳକ, (ବଙ୍ଗାଳୀ) ଅମଳୀ, ଅମ୍ଳକା (ଗୁଜୁରାଟ), ଅମ୍ଳକା, ଓନିଲିକା (ହିନ୍ଦି) ଅମଳତା, ନେଲି (କର୍ଣ୍ଣାଟକ) ନେଲି(କେରଳ) ଅମଳା(ପଞ୍ଚାବି) ଆଦିଫଳ, ଧତ୍ତି, ଅମଳାକା, ଶୁଫଳ, ତ୍ରିତୋଫଳ (ସଂସ୍କୃତ), ନେଲି(ତାମିଲନାଡୁ)

ଅଁଳା ଏକ ପତ୍ର ଝଡ଼ା ଦେଉଥିବା ଗଛ । ଏହା ଛୋଟରୁ ମଧ୍ୟମ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ହାରାହାରି ଉଚ୍ଚତା ୫.୫ ମିଟର ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ବକଳ ସାଧାରଣତଃ ବାଦାମୀରୁ କଳାରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ମୂଳ ଗଣ୍ଡିର ମୋଟେଇ ହାରାହାରି ୬୦ ସେ.ମି. ହୋଇଥାଏ । ଅନେକ ସ୍ଥଳେ ମୂଳ ଗଣ୍ଡିରୁ ୨ଟି ରୁ ୭ଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶାଖା ବାହାରିଥାଏ ।

ଏହାର ପତ୍ର ୧୦ ରୁ ୧୩ ମିଲିମିଟର ଲମ୍ବ ଓ ୩ ମିଲିମିଟର ଚଉଡ଼ା ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ପକ୍ଷୀର ପର ଭଳି ଲମ୍ବାଲମ୍ବି ହୋଇରହିଥାଏ । ଫଳ ଆସିଲା ପରେ ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ବଢ଼ିଥାଏ । ଏହାର ଫୁଲଗୁଡ଼ିକ ଇଷ୍ଟ ସବୁଜ ରଙ୍ଗର, ୪ ରୁ ୫ ମିଲିମିଟର ଲମ୍ବ ଏବଂ ଗୋଟିଏ ପେନ୍ଥାରେ ୬ ରୁ ୧୦ ଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଲ ଥାଏ ।

ଅଁଳା ଫଳଟି ମାସଳ, ଟିକିଏ ଚେପଟା, ବର୍ଣ୍ଣଲୀଳାର । ଏହାର ହାରାହାରି ବ୍ୟାସ ୨.୧୪ ସେଣ୍ଟିମିଟର ହୋଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଫଳର ହାରାହାରି ଓଜନ ୫.୬୮ ଗ୍ରାମ ହୋଇଥାଏ । ଅଁଳାର ବାହ୍ୟ ଆବରଣରେ ଛଅଟି ରେଖା ଥାଏ । ଭାଙ୍ଗି ଦେଲେ ଅଁଳାର ବାହ୍ୟ ଆବରଣ ସମାନ ୬ ଖଣ୍ଡ ହୋଇଯାଏ ।



ବ୍ୟବହାର

ବହୁ ପୁରାତନ ଯୁଗରୁ ଅଁଳାକୁ ଏକ ପ୍ରମୁଖ ବନୌଷଧି ରୂପେ ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଅଛି । ଅନେକ ଚିକିତ୍ସକ ଓ ଆୟୁର୍ବେଦୀମାନେ ଏହି ଫଳକୁ ବିଭିନ୍ନ ରୋଗର ସଫଳ ଉପଚାର ଭାବେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରିଛନ୍ତି । ଆଚାର୍ଯ୍ୟ ଚରକଙ୍କ ମତରେ ଅଁଳା ବାତ, ପିତ୍ତ ଓ କଫ ତ୍ରିଦୋଷ ବିନାଶକାରୀ । ଆଚାର୍ଯ୍ୟ ଶୁଣ୍ଠିତ ଚୂଷା ଓ ପିତ୍ତ ଦମନରେ ଅଁଳାର ପ୍ରମୁଖ ଭୂମିକା ରହିଛି ବୋଲି ଦର୍ଶାଇଛନ୍ତି । ଭାବମିଶ୍ରକ ମତରେ ଏହାକୁ ବାନ୍ତି, ହିକ୍କା ଓ ଶ୍ୱାସ ନିରୋଧକଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରିବ । ଯୁନାନୀ ଚିକିତ୍ସା ପଦ୍ଧତିରେ ଅଁଳାକୁ ଅଗ୍ନିମାନ୍ଦ୍ୟ ନିରୋଧର ଅବ୍ୟର୍ଥ ଔଷଧ ବୋଲି କୁହାଯାଇଛି । ଅଁଳାକୁ ହୋମିଓପାଥିରେ ମଦର ଚିକିତ୍ସାରଭାବେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଅଜୀର୍ଣ୍ଣ କାରଣରୁ ହେଉଥିବା ମୁଣ୍ଡବ୍ୟଥା, ଯେତେବେଳେ ଲୁନ ଓ ବ୍ୟଥା ଦୂର କରିବା ନିମନ୍ତେ ଅଁଳା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ ।

ଭାରତୀୟ ଜୀବନଧାରା ଓ ଅଁଳା

କାହିଁକେଉଁ ଅନାଦି କାଳରୁ ଅଁଳା ଭାରତୀୟ ଜୀବନଧାରା ସହିତ ଅଙ୍ଗାଙ୍ଗୀ ଭାବେ ଜଡ଼ିତ । ଆମେ ତୁଳସୀ ଭଳି ଅଁଳା ଗଛକୁ ପୂଜା କରୁ । କାର୍ତ୍ତିକ ମାହାତ୍ମ୍ୟରେ ଅଁଳାକୁ ସରସ୍ୱତୀ ରୂପରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି । ତୁଳସୀ ପତ୍ରରେ ଭଗବାନ ବିଷ୍ଣୁଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ, ବିଲ୍ୱପତ୍ରରେ ମହାଦେବଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ, ଅଁଳାରେ ଉତ୍ତମ ଦେବତାଙ୍କୁ ପୂଜା କରାଯାଏ । କଥିତ ଅଛି, ଅଁଳା ସେବନ କରି ଚ୍ୟବନ ରଷି ପୂର୍ଣ୍ଣ ଯୌବନ ପ୍ରାପ୍ତ ହୋଇଥିଲେ । କାର୍ତ୍ତିକ ମାସରେ ଅଁଳା ନବମୀ ପାଳନ କରାଯାଏ । ଏହିଦିନ ଅଁଳାର ଫୁଲ ଓ ପତ୍ରରେ ବିଷ୍ଣୁଙ୍କୁ ପୂଜା ଅର୍ଚ୍ଚନା କରାଯାଏ । ସାକ୍ଷୀଗୋପାଳଠାରେ ଶ୍ରୀ ରାଧାଙ୍କ ପାଦ ଦର୍ଶନ ସକାଶେ ଏହି ଅଁଳା ନବମୀରେ ସୁଯୋଗ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଦିନ ଅଁଳା ମୂଳରେ ରାନ୍ଧି ଖାଇଲେ ଓ ବାସ କଲେ ବର୍ଷସାରା ଶରୀର ନିରୋଗ ରହେ । ଏହା ଅମୃତ ତୁଲ୍ୟ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଅମୃତା କୁହାଯାଏ ଓ ଅମର ଫଳ ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ ।

*

ଅଁଳାକୁ ଯଷ୍ଟା, ସ୍ୱର୍ଣ୍ଣ, ଯକୃତ ଦୁର୍ବଳତା, କାମଳରୋଗ, ଅମ୍ଳ ପିତ୍ତ, ରକ୍ତପିତ୍ତ, କୁଷ୍ଠ, କର୍କଟ, କୋଷ୍ଠବନ୍ଧତା, ନାଳଝଡ଼ା ଓ ମୁତ୍ରରୋଗର ଉପଶମ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ସ୍ୱାୟତ୍ତ, ମାନସିକ ଓ ଲଜ୍ଜାୟୁ ଦୁର୍ବଳତା ଦୂର କରିବା ନିମନ୍ତେ ଅଁଳା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଚର୍ମରୋଗରେ ଅଁଳାକୁ କଞ୍ଚା ହଳଦୀ ସହିତ ମିଶାଇ ସେବନ କଲେ ଉପକାର ମିଳିଥାଏ ।

ଅଁଳାରେ ଭିଟାମିନ୍ ‘ସି’ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ମହଜୁଦ ଥାଏ । ଏହା ଛତା ଏଥିରେ ଆସ୍କୋରବିକ୍ ଏସିଡ୍ ମଧ୍ୟ ଥାଏ । ଏଥିରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣର ଟ୍ୟାନିନ୍ ଥିବାରୁ ହରିତା ଓ ବାହାଡ଼ା ଭଳି ଅଁଳାକୁ ମଧ୍ୟ ଚମତା କଷାଇବା (ଟ୍ୟାନିନ୍) ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଯଦିଓ ହରିତା ଚମତା କଷାଇବା ନିମନ୍ତେ

ପ୍ରକୃଷ୍ଟ ଅଟେ, ଅଁଳାର ତାଳ, ବକଳ, ଅପରିପକ୍ୱ ଫଳ ଆଦି ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଆୟୁର୍ବେଦ ବନୌଷଧିର ମୁଖ୍ୟ ପୁସ୍ତକ ‘ଚରକ ସଂହିତା’ରେ ହରିତା ଓ ଅଁଳାର ସମାନ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଥିବାର ଉଲ୍ଲେଖ ରହିଛି । ଚରକ ସଂହିତା ଅନୁସାରେ ଅଁଳାରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କୌଣସି ରସାୟନକୁ ସେବନ କଲେ ବାର୍ଦ୍ଧକ୍ୟ ଆସିବନାହିଁ ଏବଂ ଶହେ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚିହେବ । ଅଁଳାକୁ ଔଷଧି ତିଆରି ଓ ଆଚାର କରିବା କରିବାରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ପାକଳ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ତୋଳା ଯାଇଥିବା ସବୁଜ ଓ ଛୋଟ ଅଁଳା ଚ୍ୟବନପ୍ରାଣ ତିଆରିରେ ମଧ୍ୟ ଲାଗେ । ପ୍ରାୟ ୩୨ ପ୍ରକାର ବନଜାତ ଜଡ଼ିବୁଟିରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଚ୍ୟବନପ୍ରାଣରେ ଅଁଳା ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଉପାଦାନ । ଆୟୁର୍ବେଦରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିବା ଅନେକ ରସାୟନ (ଆୟୁର୍ବିଦ୍ୟ ଓ ଜୀବନୀଶକ୍ତି ବର୍ଦ୍ଧକ) ରେ ଅଁଳା ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ତ୍ରିଫଳାର ଏହା ଏକ ମୌଳିକ ଉପାଦାନ ରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳାକୁ ରାତିରେ ଭିଜାଇ ରଖିଲେ ସକାଳୁ ଭଲ ସାମ୍ପୁ ଏବଂ କଣ୍ଠସ୍ୱରର କାମ ଦିଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ମୁଣ୍ଡରୁ ରୁପି ଛତାଇବା ନିମନ୍ତେ ଉପଯୋଗୀ । ଫଳ ସଂରକ୍ଷଣ ନିମନ୍ତେ ଅଁଳାର ବ୍ୟବହାର ବହୁତ ବେଶି । ଅଁଳାରୁ ଜାମ୍ ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । କମ୍ ତରୁ ମୁକ୍ତ ବଡ଼ ଅଁଳା ମୁରବ୍ବା ଏବଂ ଲଢୁ ତିଆରିରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ଜଙ୍ଗଲରୁ ମିଳୁଥିବା ଓ ଚାଷ ହେଉଥିବା ଅଁଳା ମଧ୍ୟରେ ମୁଖ୍ୟ ପାର୍ଥକ୍ୟ ହେଲା ତୁଷାରପାତ ହେଲେ ଚାଷ ହେଉଥିବା ଅଁଳା କ୍ଷତିଗ୍ରସ୍ତ ହେଉଥିବାବେଳେ ଜଙ୍ଗଲ ଅଁଳାକୁ ଏହା କୌଣସି କ୍ଷତି ପହୁଞ୍ଚାଇପାରେ ନାହିଁ । ଅଁଳାକୁ ମଧ୍ୟ ପକ୍ଷୀ କିମ୍ବା ବଂଶୁଆ ଜନ୍ତୁମାନେ କୌଣସି କ୍ଷତି ପହୁଞ୍ଚାଇ ପାରନ୍ତି ନାହିଁ । ଏହି ଗଛ ମଧ୍ୟ ରୋଗ ଓ ପୋକ ଦାଉରୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଅଟେ ।

ଅଁଳାର ଉପକାର

- 1 ଅଁଳା ସେବନ ଦ୍ୱାରା ରକ୍ତରେ ଲୋହିତ ରକ୍ତକଣିକା ବୃଦ୍ଧି ପାଏ ।
- 1 ଅଁଳା ଦାନ୍ତ, କେଶ ଓ ନଖକୁ ମଜବୁତ କରେ
- 1 ଏହା ଏକ ବେଦନା ନାଶକାରୀ ଔଷଧ ରୂପେ ଗ୍ୟାସ୍ତ୍ରାଇଟିସ, କୋଲାଇଟିସ୍ ଓ ହେମରୋଏଡ୍ (ଶରୀର ଭିତରେ ରକ୍ତ ସ୍ରାବ) ଆଦି ରୋଗରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।
- 1 ଏହା ମୋତିଆଦିରୁ ଓ ସମୀପ ଦୃଷ୍ଟି ଆଦି ଆଖି ରୋଗ ନିମନ୍ତେ ବିଶେଷ ଉପଯୋଗୀ ଅଟେ ।
- 1 ଏହା କେଶ ପାଚିବା ଓ ରୂପି ହେବାରୁ ରକ୍ଷାକରେ ଏବଂ କେଶକୁ ସୁଦୃଢ଼ କରେ ।
- 1 ଶରୀରର ରୋଗପ୍ରତିରୋଧକ କ୍ଷମତା ବଢ଼ାଏ ଏବଂ ହୃଦୟ ଓ ସ୍ୱାୟତ୍ତ ଦୁର୍ବଳତାକୁ ପ୍ରତିରୋଧ କରେ ।

ଫଳ ଏବଂ ମଞ୍ଜି

ଅଁଳା ଫଳରେ ଭିଟାମିନ୍ ‘ସି’ ଉପାଦାନ ଭରପୁର ମାତ୍ରାରେ ଥାଏ । ହାରାହାରି ୧୦୦ ଗ୍ରାମ ଅଁଳା ଶସରେ ୧୧୯ ମିଲିଗ୍ରାମ ଭିଟାମିନ୍ ‘ସି’ ଥାଏ । ଏଣୁ ଏହା ଔଷଧ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ ଏବଂ ଅଧିକ ପଇସାରେ ବିକ୍ରି ହୁଏ । ଏହି ଫଳଟି ଖଟା । ଏହାର ଫଳକୁ ଦୂଷାନିବାରକ ଭାବେ କଞ୍ଚା



ଖୁଆଯାଇଥାଏ । ଏହାର ଶୁଖିଲା ଫଳକୁ ପତଳା ଝାଡ଼ା, ନାଳ ଝାଡ଼ା ଓ ଶରୀର ଭିତରର ରକ୍ତସ୍ରାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଅଁଳା ଫଳକୁ ଲୌହସାର ସହ ମିଶାଇ ସେବନ କଲେ ରକ୍ତ ଶୂନ୍ୟତା, କାମଳ ଓ ବଦହଜମୀ ଆଦି ରୋଗ ନିମନ୍ତେ ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଥାଏ । ଅଁଳା ରସରେ କମଳା ରସଠାରୁ ୨୦ ଗୁଣ ଅଧିକ ପରିମାଣର ଭିଟାମିନ୍ ‘ସି’ ଥାଏ । ଆଖିର ଯନ୍ତ୍ରଣାରେ ମଧ୍ୟ ଅଁଳାକୁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ଶ୍ୱାସ, ବ୍ରୋଙ୍କାଇଟିସ୍ ଓ ପିଉରୁଟି ରୋଗର ଉପଚାର ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହି ଫଳର ଶସରୁ ଏକ ଗାଢ଼ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୋଇଥାଏ । ଏହା ଲେଖୁବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଅଁଳାରୁ ଆଚାର ଓ ଜାମ୍ ଆଦି ମଧ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଅଁଳାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ପ୍ରାୟ ୧୨୫ ପ୍ରକାରର ସାମଗ୍ରୀ ମଧ୍ୟରୁ ଚ୍ୟବନପ୍ରାଣ, ତ୍ରିଫଳା, ଅମଳା କେଶ ତେଲ ଆଦି ଅନ୍ୟତମ ।

ଅଁଳାର ପତ୍ର ଓ ଫଳ ଗୋଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହାର ପତ୍ରରେ ଏକ ବାଦାମୀ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ଯାହାକୁ ଚସର, ମଲବେରୀ ସିଲ୍‌କ ଓ ଭଲରେ ରଙ୍ଗ ଦେବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକରେ ଚମତା କଷାଇବାର ଉପାଦାନ ଟାନିନ୍ ପ୍ରଚୁର ମାତ୍ରାରେ ଥିବାବେଳେ ଏହାର ମୂଳ ଏବଂ ବକଳ କଟା ଜଗାରେ ରକ୍ତ ବନ୍ଧ କରିବା ନିମନ୍ତେ ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ଏହାର ଚୋପାରେ ମଧ୍ୟ ଚମତା କଷାଇବାର ଉପାଦାନ ମହଜୁଦ୍ ଥାଏ । ଏହାର ବକଳ ପାରମ୍ପରିକ ଔଷଧ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଲାଗେ । କଅଁଳିଆ ବକଳରୁ ବାହାରୁଥିବା ରସକୁ ମହୁ ଓ ହଳଦୀ ସହ ମିଶାଇ ପ୍ରୟୋଗ କଲେ ଏହା ଗନେରିଆ ରୋଗରୁ ଉପଶମ ଦେଇଥାଏ । ଏହାର ବକଳକୁ ସାପ କାମୁଡ଼ା ଔଷଧ ରୂପେ ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହାର ଫୁଲ ଶୀତଳତା ପ୍ରଦାୟକ ।

ଅଁଳାର ଚାଷ ପ୍ରଣାଳୀ

ଏହି ଗଛ ବଢ଼ିବା ନିମନ୍ତେ ପର୍ଯ୍ୟାପ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣ ଆବଶ୍ୟକ କରେ । ତୁଷାର ପାତ ଏହି ଗଛକୁ କ୍ଷତି ପହଞ୍ଚାଇ ଥାଏ । ଏହା ଏକ ଶୁଷ୍କ ଗଛ ଏବଂ ପାଣି ନଥିବା ଜାଗାରେ ମଧ୍ୟ ବଞ୍ଚିପାରେ । ତେଣୁ ଏଥିରେ ପାଣିଦେବା କୃତ୍ରିମ ଦରକାର ହୋଇଥାଏ । ଯାହାହେଉ, ଫୁଲ ଧରିବା ଓ ଫଳ ଧରିବା ସମୟରେ ଦୁଇ/ତିନିଧର ପାଣି ଦେଲେ ଭଲ ଅମଳ ହୋଇଥାଏ ।

ଜଳବାୟୁ

ଏହି ଗଛ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଜଳବାୟୁରେ ବଢ଼ିପାରେ । ସମୁଦ୍ର ପତ୍ତନଠାରୁ ୧୪୦୦ ମିଟର ଉଚ୍ଚତାରେ ଏହା ବହୁଳ ପରିମାଣରେ ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ଗଛ ବର୍ଷସାରା ୪୦୦ ମିଲିମିଟରରୁ ୧୫୦୦ ମିଲିମିଟର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୃଷ୍ଟିପାତ ଦରକାର କରେ । ଏହି ଗଛ ଶୁଷ୍କ ଜଳବାୟୁରେ ମଧ୍ୟ ବଢ଼ି ପାରେ, ଯଦିଓ ସମୟ ସମୟରେ ଜଳସେଚନ ଦରକାର ପଡ଼େ । ବସନ୍ତ ଋତୁରେ ଫଳ ଧରିବା ପରେ ଗ୍ରୀଷ୍ମ ଋତୁରେ ଏହି ଫଳଗୁଡ଼ିକ ବିଶେଷ ନବଜି ସେହିଭଳି ଅବସ୍ଥାରେ ରହିଯାଏ । ଏହା ୦° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ଼ରୁ ୪୮° ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ଼ ଉତ୍ତାପରେ ବଢ଼ିପାରେ । ଏଣୁ ଶୁଷ୍କ ଅଞ୍ଚଳରେ ଚାଷ ନିମନ୍ତେ ଏହା ଅତ୍ୟନ୍ତ ଉପଯୋଗୀ ।

ମୃତ୍ତିକା

ଅଁଳା ଉର୍ବର ପତ୍ତୁମାଟିଠାରୁ ଆରମ୍ଭ କରି ଅନୁର୍ବର ମାଟି, ଲବଣାଳୁ ମାଟି ଓ ୬ ରୁ ୮ ପ୍ରତିଶତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅମ୍ଳମୃତ୍ତ ମାଟିରେ ବଢ଼ିପାରେ । ଭାରତରେ ବାଲିଆ ଦୋରସା ଓ କାଦୁଆ ଦୋରସା ମାଟିରେ ଏହି ଗଛ ଭଲ ବଢ଼ୁଥିବାର ଦେଖାଯାଇଛି । ଗଭୀର ଚାଷ ହୋଇଥିବା ଉର୍ବର ମାଟିରେ ଅମଳ ଭଲ ହୁଏ ।

ଚାରା ଉତ୍ତାରୀ ବା

ଅଁଳା ମଞ୍ଜି,ଚେର ଓ ତାଳଦ୍ୱାରା ବଂଶ ବିସ୍ତାର କରେ । ନୂତନ ଗଛର ସୃଷ୍ଟି ଉତ୍ତମ ପ୍ରାକୃତିକ ଓ କୃତ୍ରିମ ଉପାୟରେ କରାଯାଇପାରେ । ଯଥା -

- ପ୍ରାକୃତିକ ଉପାୟରେ
 - ମଶୁ ପକ୍ଷୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା
 - ମୂଳରୁ ବାହାରୁଥିବା ଗଛ ଦ୍ୱାରା ।
- କୃତ୍ରିମ ଉପାୟରେ :
 - ମଞ୍ଜି ବୁଣିବା ଦ୍ୱାରା
 - ଚାରା ଲଗାଇବା ଦ୍ୱାରା
 - ତାଳ ପୋତିବା ଦ୍ୱାରା

ଯେହେତୁ ମଞ୍ଜିରୁ ହେଉଥିବା ଗଛରୁ ଅମଳ ସବୁବେଳେ ସମାନ ହୁଏନାହିଁ । ଚାରା ଗଛ ନିମନ୍ତେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ବୟସ୍କ ଗଛରୁ ମଞ୍ଜି ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଭଲ । ଗୋଟିଏ ପାଣି ଭର୍ତ୍ତି କୁଣ୍ଡରେ ମଞ୍ଜିକୁ ବତୁରାଇବାକୁ ହୁଏ । ଭାସୁଥିବା ମଞ୍ଜିସବୁକୁ ବାଦ୍ ଦେଇ ବୁଡ଼ି ଯାଇଥିବା ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକୁ ବୁଣିବା ନିମନ୍ତେ ରଖାଯାଏ । ମାର୍ଚ୍ଚ ଓ ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ ମଞ୍ଜି ବୁଣାଯାଏ ଓ ତା’ ପରବର୍ଷ ଜୁଲାଇ ମାସରେ ଚାରା ଲଗାଇବାଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ଗଛ ଲଗାଇବା ନିମନ୍ତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିବା ଗୋଟିଏ ଖାତରୁ ଅନ୍ୟ ଖାତର ଦୂରତା ୮ ମିଟର ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ଲଗାଇବା ପରେ ପରେ ଗଛରେ ପାଣି ଦେବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଚାରାଗଛ ମଝିରେ ଥିବା ଅନାବନା ଘାସ ସବୁକୁ ବାଛି ଦେବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକରୁ ଶତପ୍ରତିଶତ ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ଚାରାକୁ ପଟାଳି କିମ୍ବା ପଲିଥିନ୍ ବ୍ୟାଗରେ ଲଗାଯାଇପାରେ । ଗଛରୁ ତାଳ ଓ ଶାଖାକୁ କଲମି କରାଯାଇ ମଧ୍ୟ ଗଛ ଲଗାଯାଏ । ମାତ୍ର ଏହି ପ୍ରକ୍ରିୟାମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରୁ ଅଙ୍କୁରୋଦ୍‌ଗମ୍ ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ଅଟେ ।

ପ୍ରକାର ଭେଦ

ଅନେକ ଗଛ ମଞ୍ଜିରୁ ହେଉଥିବାରୁ ଏବଂ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଫଳରୁ ମଞ୍ଜି ଉତ୍ପାଦନ ହେଉଥିବା ଯୋଗୁଁ ଗଛ ମଧ୍ୟ ଅନେକ ପ୍ରକାରର ହୋଇଥାଏ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶରେ ମୁଖ୍ୟତଃ ବନାରସ, ଫ୍ରାନସିସ୍ (ହାତୀଝୁଲା),ଚକାଲିଆ ଏବଂ ବଂଶିରେଡି ଆଦି ପ୍ରଜାତି ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶର



ଫଳଜୀବାଦରେ କ୍ରିଷ୍ଣା ଓ କାଞ୍ଚନ ପ୍ରଜାତିର ଗଛ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଗୁଜୁରାଟରେ “ଆନନ୍ଦ-୨” ପ୍ରଜାତିର ଗଛ ଅନେକ ଅଛି । ବଜାରରେ ବନାରସୀ ଏବଂ ଚକାଇଆର ଚାହିଦା ବହୁତ ବେଶି । ବନାରସୀ ଏକ ସଲଖ ଏବଂ ମଧ୍ୟମରୁ ବେଶି ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଗଛ ଅଟେ । ଏହି ଗଛରେ ବର୍ଷେ ଛାତି ବର୍ଷେ ଫଳ ଭଲ ଧରେ । ଏହାର ଫଳଗୁଡ଼ିକ ଗୋଲିଆ । ଏହାର ଓଜନ ହାରାହାରି ୫୦ ଗ୍ରା, ରଙ୍ଗ ଲକ୍ଷ୍ମ ଧଳା ସବୁଜ, ଅଳ୍ପ ତନ୍ତୁବିଶିଷ୍ଟ ଏବଂ ଏହା କମ୍ପୁରୁ ମଧ୍ୟମ ପରିମାଣର ରସାଳ ଅଟେ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ଓ ଶସର ଅନୁପାତ ୧:୨୧ ଅଟେ । ଚକାଇଆ ଜାତିର ଅଁଳା ମଧ୍ୟମ ଉଚ୍ଚତା ବିଶିଷ୍ଟ ଝଙ୍କାଳିଆ ଗଛ ଏବଂ ଏଥିରେ ନିୟମିତ ଫଳ ଧରେ । ଏହାର ଫଳଗୁଡ଼ିକ ମଧ୍ୟମ ଆକାରର, ତଳ ପଟଟି ଟିକେ ଚେପୁଟା ଓ ଉପର ଅଂଶ ଗୋଲ ଅଟେ । ଏହାର ରଙ୍ଗ ସବୁଜ ଓ ଏହା ତନ୍ତୁ ବିଶିଷ୍ଟ ଅଟେ । ଏହାର ମଞ୍ଜି ଓ ଶସର ଅନୁପାତ ୧:୧୭ ଅଟେ ।

ମଞ୍ଜିର ବିବରଣୀ

- ମଞ୍ଜି ଓଜନ (ସଂଖ୍ୟା/ କିଲୋଗ୍ରାମ) : ୫୦୦୦୦/ କିଲୋଗ୍ରାମ
- ଜୀବନଧାରଣକ୍ଷମତା : ୧-୬ ମାସ
- ମଞ୍ଜି ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ : ୯୮ ଡିଗ୍ରୀ ସେଣ୍ଟିଗ୍ରେଡ ଗରମ ପାଣିରେ ୫ ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ରଖିବାକୁ ହେବ । ଅଳ୍ପରୋଦ୍ଗମ ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ଦ୍ଵାରାନ୍ତ କରିବା ନିମନ୍ତେ ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜିକୁ ଗିଲ୍‌ବେରାଲିକ୍ ଏସିଡ୍‌ର ଦ୍ରବଣରେ ୨୪ ଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବୁଡାଇ ରଖିବାକୁ ହୁଏ ।
- ଅଳ୍ପରୋଦ୍ଗମ ସମୟ : ୧୦ ଦିନ (ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପରେ)
୩୦ ଦିନ (ବିନା ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣରେ)
- ଅଳ୍ପରୋଦ୍ଗମ : ଭଲ ମଞ୍ଜି ହେଲେ ୪୦ରୁ ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ଅଳ୍ପରୋଦ୍ଗମ୍ ହୋଇଥାଏ । ଏପରିକି କେତେକ ସ୍ଥଳେ ଶତ ପ୍ରତିଶତ ଗଛ ମଧ୍ୟ ହୋଇଥାଏ ।

ଚାରିରେ ପାଣ

ଅଁଳାର କଲମି ଓ ଚାରାକୁ ବର୍ଷା ରତ୍ନ ପୂର୍ବରୁ ସାଧାରଣତଃ ଜୁନ୍ କିମ୍ବା ଜୁଲାଇ ମାସ ପ୍ରଥମାର୍ଦ୍ଧରେ ଲଗାଯାଇଥାଏ । ଏହା ଏକ ବଡ଼ ଗଛ ହୋଇଥିବାରୁ ଗଛ ରୁ ଗଛ ଏବଂ ଧାତିକୁ ଧାତି ବ୍ୟବଧାନ ୮ରୁ ୧୦ ମିଟର ରଖିବା ବିଧେୟ । ଯେଉଁଠାରେ ଜଳସେଚନର ସୁବିଧା ଅଛି ସେଠାରେ ଏହାକୁ ଫେବୃଆରୀରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ (ବସନ୍ତ ରତ୍ନ) ମଧ୍ୟରେ ଲଗାଯାଇପାରେ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗାଡ ୧ମି X ୧ମି X ୧ମି ଆକାରର ହେବା ଆବଶ୍ୟକ । ବର୍ଷା ଦିନ ପୂର୍ବରୁ ଗାଡ଼ଖୋଳି ସେଗୁଡ଼ିକୁ ପ୍ରାୟ ୧୫ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖୋଲା ଛାଡି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ପ୍ରତି ଗାଡରେ ୩ ରୁ ୪ ଟୋକେଇ ଗୋବର ଖତ ମାଟିରେ

ମିଶାଇ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମ ବର୍ଷା ପରେ ଗାଡ ମଝିରେ ଗଛଟିକୁ ଲଗାଇଦିଆଯାଏ । ଅନେକ ଉଦ୍ୟାନବିତ୍ତଙ୍କ ମତରେ ଅଁଳାଗଛକୁ ନଡିଆ ଗଛ ମଝିରେ ଅନ୍ତଃଚାଷ କଲେ ଏହା ବାର୍ଷିକ ହାରାହାରି ୪୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅମଳ ଦେଇଥାଏ ।

ଗଛ ଝାଡିବା

ଅଁଳା ଗଛକୁ ଝାଡିବା ବା ଏହାର ଡାଳ କାଟିବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ ନାହିଁ । ପ୍ରଥମ ବର୍ଷ ଗଛର ଆକାର ଠିକ୍ ହେବା ଏବଂ ଭଲ ଡାଳ ହେବା ନିମନ୍ତେ ଡାଳକୁ କାଟି ସାଇଜ୍ କରାଯାଇପାରେ ଯେପରିକି ଏକ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଛର ଗୋଟିଏ ମାତ୍ର ଗଣ୍ଠି ଥୁବ । ଏକ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପରେ ଶାଖା ଡାଳସବୁ ଗଣ୍ଠି ଚାରିପଟେ ରହିଲେ ଭଲ ।

ଜଳ ସେଚନ

ଛୋଟ ଗଛ ସବୁକୁ ୧୫ ଦିନ ଅନ୍ତରରେ ପାଣି ଦେବା ଆବଶ୍ୟକ ହୁଏ । ପାଣିଦେବା ଗଛଟି ବଡ଼ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଜାରିରହେ । ଖରାଦିନେ ଫଳନ୍ତି ଗଛଗୁଡ଼ିକୁ ମଧ୍ୟ ୧୫ ଦିନରେ ଥରେ ପାଣି ଦେବାକୁ ହୁଏ । ଏହାଦ୍ଵାରା ଗଛ ବେଶି ଫଳ ଧରେ ଓ ଫଳ ସହଜରେ ଝଡେ ନାହିଁ । ବର୍ଷା ଦିନ ପରେ, ଅକ୍ଟୋବରରୁ ଡିସେମ୍ବର ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରତିଦିନ ରୁଦ୍ଧା ଜଳସେଚନ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପ୍ରତି ଗଛରେ ୨୫ ରୁ ୩୦ ଲିଟର ପାଣି ଦେବାକୁ ହୋଇଥାଏ ।

ସୁରକ୍ଷା

- ମୁଖ୍ୟ ଅନିଷ୍ଟକାରୀ କୀଟପତଙ୍ଗ - ଖୋଳପା ଖାଉଥିବା ସିଂବାଲୁଆ ।
- ମୁଖ୍ୟରୋଗ - ରକ୍ଷ

ବୃଦ୍ଧି

ଛୋଟ ଗଛଗୁଡ଼ିକ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଶୀଘ୍ର ବଢିଥାଏ । ଏହି ବୃଦ୍ଧି ଗଛ ବଡ଼ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କମିଯାଏ । ଗୋଟିଏ ୨୯ ରୁ ୮୦ ସେଣ୍ଟିମିଟର ଗୋଲେଇ ବିଶିଷ୍ଟ ଗଛ ଗୋଲେଇରେ ବାର୍ଷିକ ୦.୩୭ ସେଣ୍ଟିମିଟର ବଢିବାର ଆକଳନ କରାଯାଇଛି । ମଧ୍ୟପ୍ରଦେଶର ଭଣ୍ଡାରା ଜିଲ୍ଲାରେ ହୋଇଥିବା ଏକ ଅନୁଧ୍ୟାନରୁ ଜଣା ପଡିଛି ଯେ ଗୋଟିଏ ବର୍ଷରେ ଏକ ସାଧାରଣ ଗଛ ୨.୦ ରୁ ୨.୫ ମିଟର ଉଚ୍ଚତା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଢିଥାଏ ।

ଫୁଲ ଓ ଫଳ ଧରିବା ସମୟ

ଅଁଳା ଏକ ପତ୍ରଝଡା ଦେଉଥିବା ଗଛ । ଏପ୍ରିଲ ମାସର ଆରମ୍ଭରେ ଏଥିରେ ପତ୍ର କଅଁଳେ । ପ୍ରଥମେ ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକ ଲକ୍ଷ୍ମ ଲାଲ ରଙ୍ଗର ହୁଏ ଏବଂ ୨/୩ ଦିନ ପରେ ଏହା ସବୁଜ ହୋଇଥାଏ । ପ୍ରାୟ ୧୫ଦିନ ପରେ କ୍ଷୁଦ୍ରଶାଖାଗୁଡ଼ିକର (ଯାହାକି ୩ରୁ ୩.୫ ସେଣ୍ଟିମିଟର ଲମ୍ବ ହୋଇଥାଏ) ଦୁଇପଟେ



ଦୁଇଧାଡ଼ି ପତ୍ର ବାହାରେ । ଏମାନେ ଯୌଗିକ ପତ୍ର ଭଳି ଦେଖାଯାଆନ୍ତି । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଶାଖାରେ ହାରାହାରି ୧୦୦ଟି ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପତ୍ର କଅଁଳେ । ଏକା ସମୟରେ ଏହି ପତ୍ରଗୁଡ଼ିକର ନିକଟରେ ସବୁଜ ଫୁଲ ସବୁ ହୋଇଥାଏ । ଏପ୍ରକା ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ମେ ମାସର ପ୍ରଥମ ସପ୍ତାହ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଲ ଧରେ । ଏପ୍ରକା ମାସ ଶେଷଭାଗରେ ପ୍ରଚୁର ଫୁଲ ଆସିଥାଏ ।

ଅଁଳାର ଫଳ ପକଳ ହେବା ସମୟ ଅନ୍ୟ ଫଳଗୁଡ଼ିକ ରୁଜନାରେ ଲମ୍ବା ଅଟେ । ଓଡ଼ିଶାରେ ତିସେମ୍ବର ମାସରେ ଫଳ ଅମଳଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଏହି ଫଳ ସବୁକୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗଛରେ ରଖାଯାଇପାରେ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଅମଳ ଓ ମାନରେ କୌଣସି ଫରକ ଆସେନାହିଁ । ଚାଷ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତେଣୁ ଅମଳ ଫେବୃଆରୀରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମଧ୍ୟ କରାଯାଇପାରେ ।

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

(କ) ସଂଗ୍ରହ ସମୟ : ସାଧାରଣତଃ ଅଁଳା ଫଳକୁ ନଭେମ୍ବର ରୁ ତିସେମ୍ବର ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଅମଳ କରାଯାଏ । ଅଁଳା ଫଳଗୁଡ଼ିକ ସବୁଜରୁ ଇଷଡ଼ ହଳଦିଆ ଓ ଇଟା ରଙ୍ଗର ହେଲେ ଅମଳ ଯୋଗ୍ୟ ହେଲା ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ଅପରିପକ୍ୱ ଫଳରେ ଖଣିଜ ଓ ଭିଟାମିନ୍ ‘ସି’ କମଥାଏ । ଚମତା କଷାଇବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ଫଳକୁ ଜାନୁଆରୀ ରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ତୋଳିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

(ଖ) ଅମଳ : ଗୋଟିଏ କଲମି ଗଛ ୬ ରୁ ୮ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଫଳ ଧରୁଥିବା ବେଳେ ମଞ୍ଜିରୁ ହୋଇଥିବା ଗଛ ୧୦ ରୁ ୧୨ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ଫଳିବା ଆରମ୍ଭ କରିଥାଏ । ଅଁଳା ଗଛଟିଏ ୫୦ ରୁ ୬୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫଳ ଦେଇଥାଏ । ଅଁଳା ଯେଉଁ କାର୍ଯ୍ୟପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହେବ ସେହି ଅନୁସାରେ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଫଳ ସଂଗ୍ରହ ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଇଟି ଉପାୟରେ କରାଯାଏ ।

(୧) ଗଛକୁ ହଲାଇ: ଗଛକୁ ହଲାଇ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କଲେ କେବଳ ପରିପକ୍ୱ ଅଁଳାହିଁ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଅଁଳାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ସବୁଠାରୁ ଭଲ ।

(୨) ନଗି ବା ଆଙ୍କୁଡ଼ି ସାହାଯ୍ୟରେ: ନଗି ବା ଆଙ୍କୁଡ଼ି ସାହାଯ୍ୟରେ ଗଛକୁ କାଟି ଅମଳ କରାଯାଉଥିବା ଅଁଳାରୁ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ କମିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ଏଥିରେ ଚାନିନ୍ ଭାଗ ବଢ଼ିଯାଇଥାଏ ।

(ଗ) ଅମଳ ସମୟ: ଅଁଳା ସକାଳ ଦଶଟା ପୂର୍ବରୁ ତୋଳିବା ଉଚିତ୍ । ଦିନର ଉତ୍ତାପ ବୃଦ୍ଧି ଫଳରେ ସଂଗ୍ରହାତ ଅଁଳା କଳା ହୋଇଯାଏ ଏବଂ ଏହାର ଗୁଣ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥାଏ । ତୋଳାଯାଇଥିବା ଅଁଳାକୁ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇରେ ରଖିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ

ଉତ୍ପାଦନ

ସାଧାରଣଭାବେ ଜଙ୍ଗଲରେ ବଢୁଥିବା ଗୋଟିଏ ଅଁଳା ଗଛରୁ ହାରାହାରି ୨୩.୫ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳା ମିଳିଥାଏ କିନ୍ତୁ ଚାଷ ହୋଇଥିବା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଅଁଳା ଗଛ ଲଗାଯିବାର ୪ ବର୍ଷ ପରେ ୮ ରୁ ୧୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଫଳ ଦେଇଥାଏ । ୯ ବର୍ଷ ପରେ ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ବାର୍ଷିକ ପ୍ରାୟ ୧୦୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳା ଅମଳ ହୋଇଥାଏ ।

ମୂଲ୍ୟଯୋଗ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ଅଁଳାକୁ ଫୁଟାଇବା ପରେ ମିଳୁଥିବା ପାଣିରେ ମଧ୍ୟ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଥାଏ । ୧୦ ଲିଟର ପାଣିରେ ଅଁଳା ଫୁଟା ସରିବା ପରେ ୨ ଲିଟର ହୋଇଯାଏ । ଏଥିରେ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି ମିଶାଇ ଏହାକୁ ହଜମୀ ଦ୍ରବଣ ବା ସର୍ବତ ହିସାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରେ ।

ଫଳର ରସାୟନିକ ସଂରଚନା

ଅଁଳା ଫଳର ମଷ୍ଟ ସମୁଦାୟ ଫଳର ପ୍ରାୟ ୯୦.୯୭% ହୋଇଥାଏ ଏବଂ ଏଥିରେ ୭୦.୫% ଆର୍ଦ୍ରତା ଥାଏ । ଏଥିରେ ୨୩.୮% ଦ୍ରବଣୀୟ କଠିନ ପଦାର୍ଥ ଥାଏ ଏବଂ ୨୩.୮% ଅମ୍ଳ ଅଂଶ ଥାଏ । ମଣ୍ଡର ୫.୦୯% ଶର୍କରା । ୧୦୦ ମିଲିଲିଟର ମଣ୍ଡରେ ୧୦୯୪.୫୩ ମିଲିଗ୍ରାମ ଆସ୍କୋରବିକ୍ ଅମ୍ଳ ଥାଏ । ମଣ୍ଡରେ ଥିବା ଚାନିନ୍ ଏବଂ ପେକ୍ଟିନ୍ ଯଥାକ୍ରମେ ୨.୭୩% ଓ ୦.୫୯% । ଏହାର ମଣ୍ଡରେ ୦.୩୫% ପ୍ରୋଟିନ୍ ଏବଂ ୨.୯୨ ପ୍ରତିଶତ ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ ଥାଏ । ଏହି ଖଣିଜ ଦ୍ରବ୍ୟ ମଧ୍ୟରୁ ଫସ୍ଫରସ୍ ୦.୦୨୩%, ପଟାସିୟମ ୦.୩୬୮%, କାଲ୍‌ସିୟମ ୦.୦୫୯%, ମାଗ୍ନେସିୟମ ୦.୨୪୮% ଏବଂ ଏହାର ଲୌହ ଅଂଶ ୦.୦୦୪% ଥାଏ ।

ପ୍ରକ୍ରିୟା କରଣ

ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ସକାଶେ ଦୁଇପ୍ରକାରର ପ୍ରକ୍ରିୟା ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଅମଳର ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ନକଲେ ଅଁଳା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ ।

(କ) ଶୁଖିଲା ଅଁଳା : ଅଁଳାକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇଲା ପରେ ଏକ ସଫା ଜାଗାରେ ବାଉଁଶ ପଟି ଉପରେ ଶୁଖାଇବାକୁ ହୋଇଥାଏ ଦୁଇଦିନ ପରେ ଏହି ଅଁଳା କୋମଳ ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ । ଏହା ପରେ ଅଁଳାକୁ ଏକ ଧାରୁଆ ଛୁରୀ ସାହାଯ୍ୟରେ କାଟିବାପରେ ଶସକୁ ଇଷଡ଼ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ଆସିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଯାଇ ତା’ପରେ ଏହାକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ସଫା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରାଯାଏ ।

(ଖ) ସିଝା ଶୁଖିଲା ଅଁଳା : ପ୍ରଥମେ ଅପରିପକ୍ୱ ଓ କଳା ଅଁଳାକୁ ଅଲଗା କରାଯାଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଆଲୁମିନିୟମ ପାତ୍ରରେ ପାଣିକୁ ଗରମ କରାଯାଏ । ପାଣି ଫୁଟିବା ଆରମ୍ଭ କରିବା ମାତ୍ରେ ଅଁଳାକୁ ସେଥିରେ ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହାକୁ ୮ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଟିବା ପାଣିରେ ଛାଡ଼ିଦିଆଯିବାପରେ ପାଣିକୁ ନିଗାଡ଼ି ଅଁଳାକୁ ଥଣ୍ଡା କରାଯାଏ । ଛୁରି ସାହାଯ୍ୟରେ ମଞ୍ଜି ବାହାରକରି ଇଷଡ଼ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶସକୁ ଶୁଖାଯାଏ । ବିକ୍ରି ନିମନ୍ତେ ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବାପରେ ଶୁଖିଲା ଜାଗାରେ ରଖାଯାଏ । ଏକ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳାରୁ ଫୁଟାଇବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ୫୫୦ ଗ୍ରାମ ଏବଂ ସାଧାରଣ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ମାତ୍ର ୪୫୦ ଗ୍ରାମ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ମିଳୁଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଫୁଟାଇବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ମଞ୍ଜିର ଅଳ୍ପରୋଦ୍ଧମ କ୍ଷମତା ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ । ଏହା ଆଉ ଉତ୍ପାଦନ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର ହୋଇପାରେ ନାହିଁ ।



ଅଁଳାର ମାନ ଏହାର ଶସରୁ ଜଣା ପଡ଼ିଥାଏ । ଖଣ୍ଡିଆ ଖାବରା ନ’ ହୋଇ ଭଲ ଭାବରେ ଶସରୁ ମଞ୍ଜି ଅଲଗା ହୋଇଥିଲେ ଏହା ଭଲ ଅଁଳା ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ଅଁଳାର ରଙ୍ଗର ସମାନତା ମଧ୍ୟ ଏହାର ଗୁଣମାନ ପରୀକ୍ଷା ନିମନ୍ତେ ଆଉ ଏକ ମାଧ୍ୟମ । ଯଦି ଅଁଳାଗୁଡ଼ିକ ଏକା ରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ ତେବେ ଏହା ଭଲ ଅଁଳା ବୋଲି ଧରାଯାଇଥାଏ । ଏକା ପ୍ରକାରର ରଙ୍ଗ, ଶୁଖାଇବା ସମୟ ଏବଂ ଶସଗୁଡ଼ିକୁ ଏକ ସମୟରେ ଫୁଟାଇବା ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ଦୁଇଟି ଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରର ଶସ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ଫୁଟାଗଲେ ମଧ୍ୟ ଏଗୁଡ଼ିକର ରଙ୍ଗ ସମାନ ହୋଇନଥାଏ । ଥରେ ଫୁଟାଯାଇଥିବା ପାଣିକୁ ଦ୍ୱିତୀୟଥର ବ୍ୟବହାର କରିବା ଅନୁଚିତ୍ । ଏହି ଭଲ ଭାବରେ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କଲେ ଭଲ ଓ ସମାନ ମାନର ଶସ ଆମଦାନୀ ହୋଇଥାଏ ଯାହାକି ଅଧିକ ଦର ହୋଇଥାଏ ।

ବଛା ବଛି ବା ବର୍ଗୀ କରଣ

ନିରୋଗ ଏବଂ ଭଲ ଫଳଗୁଡ଼ିକୁ ବାଛି ଆକାର ଅନୁସାରେ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ବିକଲେ ଏହା ଭଲ ପଇସା ଦେଇଥାଏ । ଏହାକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ଦୁଇ ପ୍ରକାରର ଶ୍ରେଣୀରେ ଭାଗକରାଯାଇ ପାରେ :

- (୧) ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜି ସହିତ ଇଟା ରଙ୍ଗର ଏବଂ
- (୨) ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜି ସହିତ ଇଷଟ୍ କଳା ରଙ୍ଗର

ସଂରକ୍ଷଣ

କଞ୍ଚା ଅଁଳା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ (୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ) ବିକ୍ରି ହୋଇଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । କିନ୍ତୁ ସମୟ ସମୟରେ ଏହାକୁ ଶୀତଳଭଣ୍ଡାରରେ ଏକରୁ ଦୁଇମାସ ମଧ୍ୟ ରଖାଯାଇପାରେ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ବସ୍ତାରେ ପୁରାଯାଇ ଶୀତଳଭଣ୍ଡାରରେ ରଖାଯାଏ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ଏକ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିଥାଏ । ଏକ ବର୍ଷ ପରେ ଏଥିରେ ଫିଙ୍ଗି ମାରିଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ଅଁଳାକୁ ରଖିବା ପୂର୍ବରୁ ଏହା ଭଲଭାବେ ଶୁଖିଛି ନା ନାହିଁ ଦେଖିନେବା ଉଚିତ୍ । ଏହା ସଫୁର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ଶୁଖି ନଥିଲେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଫିଙ୍ଗି ମାରିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ଶୁଖିଲା ଫଳକୁ ରେଫ୍ରିଜେରେଟରରେ ରଖିଲେ ବର୍ଷକ ମଧ୍ୟରେ ୨୦ ପ୍ରତିଶତ ଭିଟାମିନ୍ ହରାଇଥିବା ବେଳେ ସାଧାରଣ ତାପମାତ୍ରାରେ ୬୭ ପ୍ରତିଶତ ଭିଟାମିନ୍ ହରାଇଥାଏ । ଏହାକୁ ଲୁଣ ଦ୍ରବଣରେ ସଂରକ୍ଷଣ କରାଯାଇପାରେ କିମ୍ବା ଶୁଖିଲା ପାଉଁର ଆକାରରେ ରଖାଯାଇପାରେ ।

ଅଁଳାର ବଜାର ବ୍ୟବସ୍ଥା

୨୦୦୦ ମସିହା ପରଠାରୁ ଅଁଳାର ବ୍ୟବସାୟ ଗ୍ରାମପଞ୍ଚାୟତକୁ ହସ୍ତାନ୍ତର କରାଯାଇଛି । ଯେ କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତି ଗ୍ରାମ ପଞ୍ଚାୟତରେ ୧୦୦ ଟଙ୍କା ଦେଇ ଲାଇସେନ୍ସ କଲାପରେ ଅଁଳାର ବ୍ୟବସାୟ କରିପାରିବେ । ଏହା ପୂର୍ବରୁ ଟି.ଡି.ସି.ସି. ଅଁଳାର ବ୍ୟବସାୟ କରୁଥିଲା ।

ଅଁଳା ଦୁଇ ପ୍ରକାରେ ବିକ୍ରି କରାଯାଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ କଞ୍ଚା ଅଁଳା ଓ ଅନ୍ୟଟି ଶୁଖିଲା ଅଁଳା । ବଜାରରେ ମଧ୍ୟ ଏହି ଦୁଇ ପ୍ରକାର ଅଁଳାର ଅଲଗା ଚାହିଦା ଓ ବ୍ୟବହାର ଅଛି । ମାଫସଳ, ବଡ଼ ଓ ଦାଗ ନଥିବା

ଅଁଳାର ରପ୍ତାନି

ବର୍ଷ	ପରିମାଣ (ଟନ୍)	ମୂଲ୍ୟ(ଲକ୍ଷରେ)
୧୯୯୧-୯୨	୭.୦୦	୦.୭୭
୧୯୯୨-୯୩	୧୦୭.୨୦	୧୨.୬୨
୧୯୯୩-୯୪	୧୦୨.୬୯	୨୭.୩୪
୧୯୯୪-୯୫	୩୩୦.୮୩	୭୩.୬୬
୧୯୯୫-୯୬	୪୬୭.୦୨	୭୩.୯୨
୧୯୯୬-୯୭	୨୪୮.୬୯	୫୩.୪୪
୧୯୯୭-୯୮	୨୪୨.୪୫	୫୭.୮୪
୧୯୯୮-୯୯	୨୧୮.୩୧	୬୭.୬୧

ଅଁଳା ଛୋଟ ତଥା ଦାଗ ଥିବା ଅଁଳାଠାରୁ ବେଶି ଦାମ ହୋଇଥାଏ । ନଭେମ୍ବର ଓ ଡିସେମ୍ବର ମାସରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇ ଶୁଖାଯାଇଥିବା ଅଁଳା ସାଧାରଣତଃ କଲାରଙ୍ଗର ହୋଇଥାଏ ଓ ଅଳ୍ପ ଦରରେ ବିକ୍ରି ହୁଏ । କାନୁଆରୀ ଓ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇଥିବା ପରିପକ୍ୱ ଅଁଳା ଶୁଖିଯିବା ପରେ

ସଂଗ୍ରହ

ଓ.ଏସ୍.ଡି.ସି.		
ବର୍ଷ	ପରିମାଣ (କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ)	ମୂଲ୍ୟ (ଟଙ୍କା)
୧୯୯୧-୯୨	୪.୮୮	୧୧୧୬.୦୦
୧୯୯୨-୯୩	୧୧.୨୩	-
୧୯୯୩-୯୪	୧.୬୫	୭୪.୦୦
ଟି.ଡି.ସି.ସି.		
ବର୍ଷ	ପରିମାଣ (କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ)	ମୂଲ୍ୟ (ଲକ୍ଷ)
୧୯୯୨-୯୩	୧୧.୯୮	୦.୦୨
୧୯୯୩-୯୪	୧୩.୯୭	୦.୧୧
୧୯୯୪-୯୫	୧୯.୭୩	୦.୦୫
୧୯୯୫-୯୬	୬୮.୩୫	୦.୨୦
୧୯୯୬-୯୭	୧୮୧.୦୦	୦.୫୫
୧୯୯୮-୯୯	୨୩.୩୫	୦.୧୧୫

ଇଟା ରଙ୍ଗର ଲାଲ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ଅଁଳା ସବୁଠାରୁ ଉନ୍ନତମାନର ବୋଲି ଧରାଯାଏ । ନିମ୍ନ ମାନର ଓ ଉନ୍ନତମାନର ଅଁଳା ମଧ୍ୟରେ କିଲୋପ୍ରତି ୪ରୁ ୬ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତର ଦର ପାର୍ଥକ୍ୟ ଥାଏ । ୧୯୮୬ ମସିହାରୁ ୨୦୦୨ ମସିହା ମଧ୍ୟରେ ଶୁଖିଲା ଅଁଳାର ଦର ୧୧.୭୦ରୁ ବଢ଼ି ୯୩୮/୪୦ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପହଞ୍ଚିଲାଣି । ତେବେ ଅଁଳାର ଦର ଏହାର ଉତ୍ପାଦନ, ଚାହିଦା ଓ ମାନ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ । ସାଧାରଣତଃ ଅକ୍ଟୋବରରୁ ଡିସେମ୍ବର ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଅଁଳାର ଦର ସର୍ବାଧିକ



ଆର.ସି.ଡି.ସି.

୪୨୪, ଶହୀଦ ନଗର

ଭୁବନେଶ୍ୱର - ୭

ଫୋନ୍ - (୦୬୭୪) ୨୫୧୦୯୮୫/୨୫୧୭୮୯୭

www.banajata.org

ବଳାଙ୍ଗୀର ଅଫିସ୍

ଆର.ସି.ଡି.ସି.

ପ୍ୟାଲେସ୍ ଲାଇନ୍, ବଳାଙ୍ଗୀର

ଫୋନ୍ - ୦୬୬୫୨ - ୨୩୪୮୪୨

ଡାକୁଗାଁ ଅଫିସ୍

ଆର.ସି.ଡି.ସି.

ଡାକୁଗାଁ, ନବରଙ୍ଗପୁର

ଫୋନ୍ - ୦୬୮୭୭ - ୨୫୫୫୧୮

ରାୟପୁର ଅଫିସ୍

ଆର.ସି.ଡି.ସି.

ଶଙ୍କର ନଗର, ରାୟପୁର

ଫୋନ୍ - ୯୪୩୭୦ - ୫୪୯୦୯

ନଭେମ୍ବର ୨୦୦୩

ଜନସ୍ୱାର୍ଥ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଆର.ସି.ଡି.ସି.ଦ୍ୱାରା

ସଙ୍କଳିତ ଓ ବିତରିତ

ଆଁଳା

