ଅଁଳା

ବ୍ୟାବସାୟିକ ନାମ - ଅମଲା / ଅଁଳା
ହିନ୍ଦୀରେ - ଅମଲା, ଓଡିଆରେ - ଅଁଳା ଓ ତେଲୁଗୁରେ ଉସିରି କାଇ କୁହାଯାଏ ।

ଓଡିଶାରେ ଅଁଳାକୁ ଓ ଅଁଳା ଗଛକୁ ପୂଜା କରାଯାଏ ମାତ୍ର ଏହାକୁ ଔଷଧ ରୂପେ ବେଶି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ବିଭିନ୍ନ ଆର୍ୟୁବେଦୀୟ ଔଷଧ ପ୍ରସ୍ତୁତି ସକାଶେ ଅଁଳାର ବ୍ୟବହାର ବେଶ୍ ସାଧାରଣ । ଭାରତୀୟ ତଥା ଆର୍ନ୍ତଜାତିକ ବଜାରରେ ଅଁଳାର ଚ଼ାହିଦା ବହୁତ ବେଶି ।

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା
ସାଧାରଣତଃ ଅଁଳା ଦିପାବଳୀ ସୁଦ୍ଧା (ନଭେମ୍ବର ମାସରେ) ଅମଳଯୋଗ୍ୟ ହୋଇଥାଏ । ଗଛ ଲଗାଇବାର ୪ ବର୍ଷପରେ ଅଁଳା ଫଳ ତୋଳାହୁଏ । ଏହାର ପତ୍ର ମାର୍ଚ୍ଚ ଓ ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ କଅଁଳେ । ମାର୍ଚ୍ଚରୁ ମେ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଅଁଳା ଫୁଲଧରେ । ସେପ୍‌ଟେମ୍ବର ମାସରେ ଫଳ ଧରେ ଏବଂ ନଭେମ୍ବର ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗ ଆଡ଼କୁ ଏହା ତୋଳିବାଯୋଗ୍ୟ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ସବୁଜ ହଳଦିଆ ଠାରୁ ଇଟାରଙ୍ଗର ଲାଲ ଫଳକୁ ତୋଳିବାଯୋଗ୍ୟ ବୋଲି ଧରାଯାଏ ।

ସବୁଜ ଅଁଳା ବା ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ କଞ୍ଚା ଅଁଳା ତୋଳିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ କାରଣ ଏହା ପରିପକ୍ୱ ହୋଇନଥିବାରୁ ଏଥିରେ ଭିଟାମିନ୍ 'ସି'ର ମାତ୍ରା କମ୍ ଥାଏ । ସବୁଜ-ହଳଦିଆ ଅଁଳାରେ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଓ ଭିଟାମିନ୍ ଶହେ ପ୍ରତିଶତ ଥିବା ବେଳେ ଇଟା ଲାଲ ରଙ୍ଗର ଅଁଳାରେ ଏହା ୮୦ ପ୍ରତିଶତ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କମିଯାଇଥାଏ ।

ସାଧାରଣତଃ ଦୁଇଟି ଉପାୟରେ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ପ୍ରଥମଟି-ଗଛକୁ ଦୋହଲାଇବା ଦ୍ୱାରା ଭୂଇଁରେ ପଡୁଥିବା ଅଁଳାକୁ ଗୋଟେଇ ଏକାଠି କରିବା ଏବଂ ଦ୍ୱିତୀୟ ଉପାୟଟି ହେଲା ବଡ ଆଙ୍କୁଡି ସାହାଯ୍ୟରେ ଡାଳରୁ ଅଁଳା ତୋଳିବା । ଡାଳ ବା ଗଛ କାଟି ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରିବା ସର୍ବଦା ବର୍ଜନୀୟ, କାରଣ ଏହାଦ୍ୱାରା ସଂଗୃହୀତ ଅଁଳାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ତ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ; ତା ସାଙ୍ଗକୁ ପରବର୍ତ୍ତୀ ସମୟରେ ଅଁଳାର ଉତ୍ପାଦନ କମିଯାଏ କିମ୍ବା ଅଁଳା ଆଦୌ ମିଳେନାହିଁ ।

ଉତ୍ପାଦନ

ଚାରିବର୍ଷର ହେବା ପରେ ଗୋଟିଏ ଗଛ ବର୍ଷକୁ ୮ରୁ ୧୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଅଁଳା ଦେଇଥାଏ । କିନ୍ତୁ ଏକ ୯ ବର୍ଷର ଗଛରୁ ବର୍ଷକୁ ହାରାହାରି ୧୦୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅଁଳା ଅମଳ ହୁଏ । ଏପରିକି ଜମିର ଉର୍ବରତା ଅନୁଯାୟୀ କେତେକ ଗଛ ବର୍ଷକୁ ୨୫୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅମଳ ଦିଅନ୍ତି ।

ଅମଳ ସମୟ

ଅଁଳା ସକାଳ ୧୦ଟା ପୂର୍ବରୁ ସଂଗ୍ରହ କରି ନିଆଯିବା ଭଲ। ଦିନର ତାପମାତ୍ରା ବଢ଼ିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଫଳ କଳା ପଡିଯାଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଅଁଳାର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ କମିଯାଏ । ସଂଗ୍ରହ ପରେ ଅଁଳାକୁ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇ ସ୍ଥାନରେ ରଖାଯିବା ଉଚିତ ।

ସାଇତିବା

ସବୁଜ-ହଳଦିଆ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବା ପରେ ଏହାକୁ ଏକ ଜରି ଅଖାରେ କିମ୍ବା ଛୋଟ ଅଖାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରି ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧରେ ବିକ୍ରୀ କରିଦେବାକୁ ହୁଏ । ଯଦି ଅଖାଗୁଡିକ ପୁରୁଣା ହୋଇଥାଏ ତେବେ ପ୍ୟାକିଂ ପୂର୍ବରୁ ଏଗୁଡ଼ିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ସଫା କରାଯାଇଥିବା ଏବଂ ଠିକ୍ ଭାବରେ ଶୁଖାଯାଇଥିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଅଁଳାକୁ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ଅତିବେଶିରେ ଦୁଇ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇପାରେ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ସାଧାରଣ ଉତ୍ତାପରେ ଶୁଖିଲା ଜାଗାରେ ରଖାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଥଣ୍ଡା କିମ୍ବା ଓଦା ଜାଗାରେ ରଖିବା ଦ୍ୱାରା ଏହାର ଗୁଣ କମିଯାଏ ଓ ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଫିମ୍ଫି ମାରିଯାଏ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳାକୁ ବର୍ଷକ ମଧରେ ବିକ୍ରୀ କରିଦେବା ଦରକାର ।

ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଉପାୟ

ଦୁଇ ପ୍ରକାର ପଦ୍ଧତିରେ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ। ଏହା ସଂଗ୍ରହର ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧରେ କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ।

ସିଧାସଳଖ ଶୁଖାଇ

ସଂଗୃହୀତ ଅଁଳାକୁ ପ୍ରଥମେ ଭଲଭାବରେ ଧୁଆଯାଏ ଏବଂ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ

ପତଳାଭାବରେ ଏକ ବାଉଁଶ ପଟି କିମ୍ବା ସଫା ପଥର ଚଟାଣ ଉପରେ ଶୁଖାଯାଏ । ଦୁଇଦିନ ପରେ ଏହା ନରମ ହେବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ । ଏହାପରେ ଏହାକୁ ଧାରୁଆ ଛୁରୀରେ କଟାଯାଇ ମଞ୍ଜିକୁ ବାହାର କରିନିଆଯାଏ । ମଞ୍ଜି ବାହାର କରିବା ପରେ ଏହାର ଶସ ଅଂଶକୁ ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଯାଏ । ସଂପୂର୍ଣ୍ଣ ରୂପେ ଶୁଖିଗଲାପରେ ଏହାକୁ ବିକ୍ରୀ ପାଇଁ ଅଖାରେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ରଖାଯାଏ ।

ସିଝାଇ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତି

ଅଁଳାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ଉନ୍ନତମାନର ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଅଁଳାକୁ ସିଝାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏଥିରୁ କଞ୍ଚା ଏବଂ କଳା ଫଳଗୁଡିକୁ ବାଦ୍ ଦେଇଦେବା ଉଚିତ୍ । ପ୍ରଥମେ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ପାତ୍ରରେ ସଫା ପାଣିକୁ ଫୁଟାଯାଏ । ପାଣି ଫୁଟିବା ଆରମ୍ଭ କରିବା ପରେ ଏଥିରେ ଅଁଳାକୁ ପକାଇ ୮ମିନିଟ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଟାଇବାକୁ ହୁଏ। ଏହା ପରେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଗରମ ପାଣିକୁ ଭାତ ଗାଳିବା ପରି ଗାଳି ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ଅଁଳାକୁ ଥଣ୍ଡା ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଡି ଦିଆଯାଏ । ଥଣ୍ଡା ହେବାପରେ ଅଁଳାର ଶସକୁ ଛୁରୀ ସାହାଯ୍ୟରେ ଅଲଗା କରି ଏହାକୁ ଏକ ବାଉଁଶ ପଟି ବା ସଫା କନା ଉପରେ ପତଳା ଭାବରେ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣରେ ଶୁଖାଇ ଦିଆଯାଏ। ଲାଲ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଯିବା ପରେ ଅଁଳାକୁ ଅଖାରେ ଭର୍ତ୍ତି କରି ବିକ୍ରୀ ସକାଶେ ପଠାଯାଏ ।

ଅଁଳାରେ ଥିବା ଔଷଧୀୟ ଗୁଣକୁ ବଞ୍ଚାଇ ରଖିବା ସକାଶେ ଅନେକେ ଏହି ପାଣିରେ ଫୁଟାଇ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରକ୍ରିୟାକୁ ଗ୍ରହଣ କରିଥାଆନ୍ତି । ଫୁଟନ୍ତା ପାଣିର ବାଷ୍ପ ଉପରେ ଅଁଳାକୁ ୩ରୁ ୫ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏକ ଜାଲ ଭଳି ଲୁଗାରେ ଝୁଲାଇ ରଖି ମଧ ଏହା କରାଯାଇ ପାରିବ । ବାଷ୍ପରେ ସିଝାଇବା ପରେ ଉପରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଥିବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଏହାକୁ ଶୁଖାଯାଇ ବିକ୍ରୀଯୋଗ୍ୟ କରାଯାଏ ।

ମନେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ ଯେ, ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ନ ଶୁଖିଲେ ଅଁଳାର ଶସ କଳା ରଙ୍ଗ ପଡ଼ିଯାଏ, ଯାହା ଫଳରେ ଅଁଳାର ମୂଲ୍ୟ କମିଯାଏ । ମେଘୁଆ ପାଗରେ ଅଁଳାକୁ ଏକ ପବନ ଯା'ଆସ କରୁଥିବା ସ୍ଥାନରେ ଶୁଖାଇବା ଦରକାର ।

ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ବ୍ୟବହାର

ଫୁଟାହୋଇଥିବା ଅଁଳା ପାଣିର ମଧ୍ୟ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି । ଅଁଳା ଫୁଟା ହୋଇଥିବା ୧୦ ଲିଟର ପାଣିକୁ ଫୁଟାଇ ୨ ଲିଟର କରିବା ପରେ ସେଥିରେ ୫୦୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି ମିଶାଇ ଏହାକୁ ସ୍କ୍ୱାସ୍ ବା ସରବତ୍ ହିସାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

କ'ଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- ସବୁଜ ହଳଦିଆ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରିବା
- ଗଛକୁ ହଲାଇ କିମ୍ବା ଆଙ୍କୁଡି ସାହାଯ୍ୟରେ ଅଁଳା ତୋଳିବା
- ତୋଳିବାର ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଏହାର ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କରିବା
- ଶୁଖିଲା ଅଁଳାକୁ ଏକ ବର୍ଷ ମଧ୍ୟରେ ବିକ୍ରୟ କରିଦେବା
- ଅଁଳାକୁ ସଫା, ଶୁଖିଲା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବା

କ'ଣ କରିବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ

- ଖରାପ, ଅପରିପକ୍ୱ ଓ ସବୁଜ ଅଁଳାକୁ ଭଲ ଅଁଳା ସହିତ ମିଶାଇବା ନାହିଁ
- ସବୁଜ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରିବା ନାହିଁ
- ଗଛକୁ କାଟି ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରିବା ନାହିଁ
- ଥଣ୍ଡା ଓ ଓଦା ଜାଗାରେ ଅଁଳା ସାଇତି ରଖିବା ନାହିଁ

◈◈◈

ହରିଡ଼ା

ସ୍ଥାନୀୟ ନାମ: ହରିଡା (ଓଡିଆ) ହରିତାକି (ବଙ୍ଗାଳୀ) ହର(ହିନ୍ଦି) କାରକ୍କାଇ(ତେଲୁଗୁ), ରୋଲ (ସାନ୍ତାଳ)

ତ୍ରିଫଳାର ଅନ୍ୟତମ ସଦସ୍ୟ ହରିଡାକୁ ଅନ୍ତଃନାଳୀ ଘା', କ୍ଷତ, ପୋଡା ଘା'ର ଚିକିତ୍ସା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଦାନ୍ତଫୁଲାରେ ମଧ୍ୟ ଗରମ ପାଣି ସହିତ ଏହାକୁ କୁଳି କରାଯାଏ । ହରିଡ଼ା ହଜମ ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ । ଉଚ୍ଚ ରକ୍ତ ଚାପ ଓ ହୃଦରୋଗୀମାନେ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରି ସୁଫଳ ପାଇଥାଆନ୍ତି । ଏହି ଫଳର ପାଉଡରକୁ ଦାନ୍ତରେ ହେଉଥିବା ରୋଗକୁ ରୋକିବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହାର ମଞ୍ଜିରୁ ଏକପ୍ରକାର ହଳଦିଆ ତେଲ ବାହାର କରାଯାଏ, ଯାହାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି ।

ସାଧାରଣତଃ ହରିଡାର ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ ତା'ର ପରିପକ୍ୱତା ଅନୁଯାୟୀ କରାଯାଏ । ବ୍ୟବହାର ଦୃଷ୍ଟିରୁ ହରିଡାକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ତିନୋଟି ଶ୍ରେଣୀରେ ବିଭକ୍ତ କରାଯାଇଥାଏ ।

ବାଲ୍/ଛୋଟି/ଜଓ୍ୱା ହରିଡ଼ା

ଏହି ଜାତୀୟ ହରିଡାକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ଜାନୁୟାରୀ ମାସରେ ଅମଳ କରାଯାଏ ଏବଂ ଏହା ସାଧାରଣତଃ ଆର୍ଯ୍ୟୁବେଦୀୟ ଔଷଧ ରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଫଳ ପରିପକ୍ୱ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଏହି ଜାତୀୟ ହରିଡାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଅଧିକ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାର ବଜାର ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ତୁଳାନାତ୍ମକ ଭାବେ ଅଧିକ ।

ବଡ ହରିଡା

ବଡ ହରିଡା ସାଧାରଣତଃ ଚମଡା କାରଖାନାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଆର୍ଯ୍ୟୁବେଦୀୟ ଔଷଧରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହାର ହାରାହାରି ମୂଲ୍ୟ କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ୩ ଟଙ୍କା । ଏଥିପାଇଁ ହରିଡାକୁ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ତୋଳିବା ଭଲ ।

କଚେରିଆ

ବଡ ହରିଡାର ଶସକୁ ପେଷି କଚେରିଆ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏଥିରେ ଚର୍ମ ସୁରକ୍ଷାର ଉପାଦାନ ମହଜୁଦ ଥାଏ । ଏହା ବାଲ୍ ହରିଡା ବଦଳରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହି କଚେରିଆକୁ ଅପେକ୍ଷାକୃତ ଭାବେ ଅଧିକ ପସନ୍ଦ କରାଯାଏ କାରଣ ଏହାର ଓଜନ କମ୍ ହୁଏ ଏବଂ ଏକାଥରକେ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ପରିବହନ କରାଯାଇପାରେ । ତେବେ କଚେରିଆରେ ଅପମିଶ୍ରଣର ଆଶଙ୍କା ରହିଛି । ଗୋଟା ଫଳ ନେଲେ ଏଥିରେ ଅପମିଶ୍ରଣ ହେବାର ଭୟ ନଥାଏ । ପରିବହନ ସୁବିଧା ଯୋଗୁଁ ରପ୍ତାନୀକାରୀମାନେ ଏହି କଚେରିଆକୁହିଁ ପସନ୍ଦ କରିଥାନ୍ତି । ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ସାଧାରଣତଃ କିଲୋପିଛା ୧୦ ଟଙ୍କା ହୁଏ । ୧୦୦ କିଲୋ ବଡ ହରିଡାରୁ ୫୫ କିଲୋ କଚେରିଆ ମିଳେ ।

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ପାଚିଲା ପରେ ହରିଡା ଝଡିପଡେ । ଡିସେମ୍ବର ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ଜାନୁଆରୀ ମଧ୍ୟଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଷତ୍ ସବୁଜ-ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର ହରିଡାକୁ ଗଛ ହଲାଇ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଉଚିତ୍ । ଏହା ହରିଡା ସଂଗ୍ରହ ନିମନ୍ତେ ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ସମୟ ଅଟେ । ଏହି ସବୁଜ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର ହରିଡାକୁ ବାଉଁଶ ପଟି କିମ୍ବା ପଥର ଚଟାଣରେ ୩ ରୁ ୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଯାଏ । ଖାଲିମାଟିରେ ଶୁଖାଇଲେ ହରିଡ଼ା ଫିମ୍ପି ମାରିଯାଏ । ଫମ୍ପା ହରିଡାକୁ ଅଲଗା କରି ଏହାକୁ ସଫା ବସ୍ତାରେ ରଖାଯାଏ । ବର୍ଷା ପାଣିରେ ଭିଜିଗଲେ ହରିଡ଼ାର ମାନ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ । ଏଣୁ ଏହାକୁ ବର୍ଷା ପାଣିଠାରୁ ଦୂରେଇ ରଖିବା ଉଚିତ୍ ।

ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ, ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ

ବିଭିନ୍ନ ବାଣିଜ୍ୟିକ ନାମ ଅନୁସାରେ କଞ୍ଚା ହରିଡାର ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ କରାଯାଏ । କଠିନତା, ରଙ୍ଗ ଓ ପୋକ ଲାଗିଥିବା ଅବସ୍ଥାକୁ ବିଚାରକୁ ନେଇ ହରିଡାର ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ଫମ୍ପା, ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥିବା ବା ପୋକ ଲାଗିଥିବା ହରିଡାକୁ ଭଲ ହରିଡାରୁ ଅଲଗା କରିବାକୁ ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ପ୍ରକ୍ରିୟା କୁହାଯାଏ । ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ ପରେ ହରିଡାକୁ ୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଯାଏ, ନଚେତ୍ ଏହା ପଚିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ନିମ୍ନ ସାରଣୀମତେ ହରିଡାର ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ ହୁଏ :

ବାଣିଜ୍ୟିକ ନାମ	ଶ୍ରେଣୀ	ରଙ୍ଗ	ସାଧାରଣ ଲକ୍ଷଣ
ଜବଲପୁର-୧	ଜେ-୧	ଇଷତ୍ ହଳଦିଆ ହଳଦିଆ ବାଦାମୀ	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇନଥିବା ମଜ୍‌ବୁତ୍ ଫଳ
ଜେନ୍ୟୁଇନ୍ ଜବଲପୁର	ଜି.ଜେ	ଇଷତ୍ ହଳଦିଆ ବାଦାମୀରୁ ଗାଢ ବାଦାମୀ	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇନଥିବା ମଜବୁତ୍ ଫଳ
ଜବଲପୁର- ୨	ଜେ-୨	ଗାଢ ବାଦାମୀରୁ କଳା	୨୫ ପ୍ରତିଶତ ଫମ୍ପା ଫଳ
ଭିମିଲିକ୍ସ ଫିନ୍	ବିଏଫ୍	ସବୁଜରୁ ହଳଦିଆ	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇ ନଥିବା ମଜ୍‌ବୁତ ଫଳ
ଭିମିଲିକ୍ସ ନଂ୧	ବି -୧	ବାଦାମୀରୁ କଳା	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇ ନଥିବା ମଜ୍‌ବୁତ ଫଳ
ଭିମିଲିକ୍ସ ଆଭରେଜ୍	ବି -୧	ବାଦାମୀରୁ କଳା	୨ ପ୍ରତିଶତ ବାହ୍ୟବସ୍ତୁ ୩୦ପ୍ରତିଶତ ଫମ୍ପାଫଳ ଓ ୧୦ ପ୍ରତିଶତ ଭଙ୍ଗା ଫଳ
ରାତପୋରେ -୧	ଆର -୧	ବାଦାମୀରୁ ବାଦାମୀ କଳାରଙ୍ଗ	୬ ପ୍ରତିଶତ ବାହ୍ୟବସ୍ତୁ, ଅତିବେଶିରେ୧୫ ପ୍ରତିଶତ ଖରାପ ଓ ଫମ୍ପା ଫଳ
ବମ୍ବେ	ବି.ଜେ.୧	କଳା	ଅତିବେଶିରେ ୩୦ ପ୍ରତିଶତ ଖରାପ ଓ ଫମ୍ପା ଫଳ

୧ କିଲୋଗ୍ରାମ ହରିଡାରୁ ୫୫୦ ଗ୍ରାମ ଶସ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଭଙ୍ଗା ଯାଇଥିବା ହରିଡାର ଆର୍ଦ୍ରତା କମାଇବା ନିମନ୍ତେ ଅନ୍ୟୁନ ୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଖରାରେ ଶୁଖାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ ।

ଚମଡ଼ା ଶିଳ୍ପରେ ବ୍ୟବହାର ପରେ ମିଳୁଥିବା ହରିଡ଼ାର ବର୍ଜ୍ୟ ଅଂଶକୁ ମଧ୍ୟ କାର୍ଡବୋର୍ଡ ତିଆରି, ଅଠା, ଜାଳେଣୀ, କାଗଜ ତିଆରି ଆଦି କାମରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

ଜାତୀୟ ଓ ଆର୍ନ୍ତଜାତିକ ବଜାରରେ ଭଙ୍ଗା ଯାଇଥିବା ହରିଡା(କଚେରିଆ)ର ଚାହିଦା ବହୁତ ବେଶି । ଏହି ଭଙ୍ଗା ଯାଇଥିବା ହରିଡାର ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରଭେଦ ନିମ୍ନରେ ଦର୍ଶାଯାଇଛି :

ବାଣିଜ୍ୟିକ ନାମ	ପ୍ରକାର	ସାଧାରଣ ଲକ୍ଷଣ
କ୍ରସଡ୍ ସ୍ପେଶିଆଲ	ସି ଏସ୍ ୧	ଏହା ଜେ-୧ ମାନର ଫଳରୁ ତିଆରି । ଏଥିରେ ଧୂଳି ଏବଂ ମଞ୍ଜି ଯଥାକ୍ରମେ ଦେଢ ଓ ଏକ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ନମ୍ବର ୱାନ ଇଣ୍ଟରନ୍ୟାସନାଲ	ସିଆଇ -୧	ଏହା ଜେ-୧ ଓ ଜିଜେ ପ୍ରକାର ଫଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏଥିରେ ଧୂଳି ଓ ମଞ୍ଜି ପ୍ରାୟ ୩ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ନମ୍ବର ୱାନ	ସି ୧	ଏହା ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ଜିଜେ ଫଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ ।ଏଥିରେ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ମଞ୍ଜି ପ୍ରାୟ ୪ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ଆଭରେଜ	ସିଏ	ଏଥିରେ ୬୦ ପ୍ରତିଶତ ଜେ-୨ ଓ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ଜିଜେ ଫଳ ବ୍ୟବହୃତ ହୋଇଥାଏ ।ଏଥିରେ ୭ ପ୍ରତିଶତ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ୪ ପ୍ରତିଶତ ମଞ୍ଜି ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ନମ୍ବର ଟୁ	ସି ୨	ଏହା ବି -୧ ଓ ବି ଏ ପ୍ରକାର ଫଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ଏବଂ ଏଥିରେ ୧୫ ପ୍ରତିଶତ ଗୁଣ୍ଡ ଥାଏ ।

କ'ଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- ହରିଡାକୁ ଡିସେମ୍ବର ୧୫ରୁ ଜାନୁଆରୀ ୧୫ ତାରିଖ ମଧ୍ୟରେ ତୋଳିବା
- ଗଛକୁ ହଲାଇ ହରିଡା ସଂଗ୍ରହ କରିବା
- ସବୁଜ/ହଳଦିଆ ହରିଡାକୁ ଅଲଗା କରିବା
- ଚାରି ଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା
- ଭଙ୍ଗା ହରିଡାକୁ ମଧ୍ୟ ଚାରି ଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା
- ହରିଡାକୁ ଶୁଖିଲା ଓ ସଫା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବା

◈◈◈

ବାହାଡ଼ା

ସ୍ଥାନୀୟ ନାମ

ବୋଇରା (ବଙ୍ଗାଳି), ବାହାଡା (ଓଡିଆ), ଟାନି (ତେଲଗୁ) ଏବଂ ବାହେରା(ହିନ୍ଦୀ)

ବାହାଡା ଏକ ଲଘୁ ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ । ଏହାର ବହୁ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି । ଏହାକୁ ତ୍ରିଫଳାର ଅନ୍ୟତମ ଫଳ ରୂପେ ଧରାଯାଏ ।

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ପାଚିଗଲା ପରେ ବାହାଡା ଫଳ ଗଛରୁ ଝଡି ତଳେ ପଡିଯାଏ। ଡିସେମ୍ବର ମାସର ମଧ୍ୟ ଭାଗରୁ ଜାନୁଆରୀ ମାସର ମଧ୍ୟଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଷତ୍ ନୀଳ-ହଳଦୀ ରଙ୍ଗର ବାହାଡ଼ା ଗଛକୁ ହଲାଇ ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବା ଉଚିତ୍ ।ଏହା ବାହାଡା ସଂଗ୍ରହ ନିମନ୍ତେ ପ୍ରକୃଷ୍ଟ ସମୟ ଅଟେ ।ସଂଗ୍ରହ ପରେ ଏହାକୁ ତିନିରୁ ଚାରିଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏକ ଶୁଖିଲା ଜାଗାରେ ପଟି ଉପରେ ଶୁଖାଯିବା ଉଚିତ୍ । ଏହାକୁ ମାଟିରେ ଶୁଖାଇବା ସର୍ବଦା ଅନୁଚିତ ।ଏଭଳି କଲେ ଏଥିରେ ଫିମ୍ପି ଲାଗିଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ ।ଫମ୍ପା ଓ ଖରାପ ବାହାଡାକୁ ବାଦ ଦେଲାପରେ ଭଲ ବାହାଡାକୁ ଅଖାରେ ସାଇତି ରଖାଯାଏ। ବାହାଡା ଯେପରି ବର୍ଷା ପାଣିରେ ଓଦା ନହୁଏ ସେଥିଲାଗି ସତର୍କ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ, କାରଣ ଏହାଦ୍ୱାରା ବାହାଡା ଖରାପ ହୋଇଯାଏ ।

ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ, ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ

ବିଭିନ୍ନ ବାଣିଜ୍ୟିକ ନାମ ଅନୁସାରେ କଞ୍ଚା ବାହାଡାର ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ କରାଯାଏ । ଫଳର କଠିନତା, ରଙ୍ଗ ଓ ପୋକ ଲାଗିଥିବା ଅବସ୍ଥାକୁ ବିଚାରକୁ ନେଇ ବାହାଡାର ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ଫମ୍ପା, ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥିବା ବା ପୋକ ଲାଗିଥିବା ବାହାଡାକୁ ଭଲ ବାହାଡାରୁ ଅଲଗା କରିବାକୁ ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ପ୍ରକିୟା କୁହାଯାଏ ।

ବାହାଡାକୁ ସଫା ଏବଂ ଶୁଖିଲା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରାଯିବା ଉଚିତ୍ । କୌଣସି

ପରିସ୍ଥିତିରେ ମଧ୍ୟ ଏହାକୁ ଓଦା ଜାଗାରେ ରଖିବା ଉଚିତ ନୁହେଁ । କାରଣ ଏହା ଫଳରେ ଏଥିରେ ଫିମ୍ପି ମାରିଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ ଓ ଏହାର ରଙ୍ଗ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ ।

ସାଇତିବା
ଦୁଇ ଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବାପରେ ବାହାଡାକୁ ଏକ ଶୁଖିଲା ଏବଂ ପବନ ଯିବା ଆସିବା କରୁଥିବା ଜାଗାରେ ରଖିବା ଉଚିତ୍ । ଏହି ଅବସ୍ଥାରେ ବାହାଡାକୁ ଏକ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖାଯାଇପାରେ । ମଞ୍ଜିଛଡା ବାହାଡାକୁ ବର୍ଷକ ଭିତରେ ବିକ୍ରୀ କରିଦେବା ଉଚିତ୍, ନଚେତ୍ ଏହାର ମୂଲ୍ୟବାନ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ ।

କ'ଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- ବାହାଡାକୁ ଜାନୁଆରୀ ମାସରେ ତୋଳିବା
- ଗଛକୁ ହଲାଇ ବାହାଡା ସଂଗ୍ରହ କରିବା
- ସବୁଜ-ପାଉଁଶିଆ ରଙ୍ଗର ବାହାଡାର ପୃଥକୀକରଣ କରିବା
- ଭଙ୍ଗା ବାହାଡାକୁ ମଧ୍ୟ ୨ ଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା
- ବାହାଡାକୁ ଶୁଖିଲା ଓ ସଫା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବା

◈◈◈

ଚାର ମଞ୍ଜି ବା ଚିରୋଞ୍ଜି

ସାଧାରଣତଃ ଚିରୋଞ୍ଜି ଗଛକୁ ଓଡିଶାରେ ଚାରଗଛ କୁହାଯାଏ । ଏଥିରେ ଜାନୁଆରୀରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଫୁଲ ଧରେ ଏବଂ ଏପ୍ରିଲରୁ ଜୁନ୍ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଫଳ ପାଚେ । ଏହାର ଫଳ ପାଚିଲେ ଲାଲ ରଂଗ ଧାରଣ କରେ । ମେ ମାସର ମଧ୍ୟଭାଗରେ ଫଳ ସଂଗ୍ରହ ଆରମ୍ଭ ହୁଏ ଏବଂ ଜୁନ୍ ମାସର ମଧ୍ୟ ଭାଗରେ ଶେଷ ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ସଂଗ୍ରହକାରୀମାନେ ସାଧାରଣତଃ ୧୫ ରୁ ୨୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ଏହାର ସଂଗ୍ରହ ଶେଷ କରିଦେଉଥିବାରୁ, କଞ୍ଚା ଫଳ ମଧ୍ୟ ତୋଳିପକାନ୍ତି । ଏହି ଫଳ ତୋଳିବା ପୂର୍ବରୁ ଗଛ ମୂଳକୁ ସଫା କରିଦିଆଯାଏ । ଗଛକୁ ହଲାଇଲେ ପାଚିଲା ଫଳ ସବୁ ମାଟିରେ ପଡ଼େ ଏବଂ ଗଛରେ ରହିଯାଇଥିବା ପାଚିଲା ଫଳସବୁକୁ ନଗିରେ ତୋଳି ଦିଆଯାଏ । ମାତ୍ର ଲୋକମାନେ ଗଛକୁ କାଟି ସେଥିରୁ ଫଳ ତୋଳୁଥିବାରୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ଚାରଗଛ ସଂଖ୍ୟା ଲୋପ ପାଇବାକୁ ବସିଲାଣି । ଫଳକୁ ବାଡିରେ ବାଡେଇ ଏହାର ଶସ ଓ ମଞ୍ଜିକୁ ଅଲଗା କରାଯାଏ । ମଞ୍ଜିଗୁଡିକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ ଏଥିରେ ଲାଗିଥିବା ବଳକା ଶସକୁ ଛଡାଇ ଦିଆଯାଏ । ମଂଜିକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ରଗଡିଲେ ଏହାର ଚୋପା ଓ ଭିତରେ ଥିବା ଶସ ଅଲଗା ହୋଇଯାଏ ।

ଅମଳ
୩୫ରୁ ୪୦ ସେ.ମି ଗୋଲେଇ ଥିବା ଗଛରୁ ବାର୍ଷିକ ୪୦ରୁ ୫୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ଚାର ଫଳ ମିଳେ ଯାହାକୁ ଶୁଖାଇଲେ ୮ରୁ ୧୦ କିଲୋଗ୍ରାମ ହୋଇଥାଏ । ଏଥିରୁ ହାରାହାରି ୩ କିଲୋଗ୍ରାମ ଶସ ମିଳିଥାଏ ।

ସାବଧାନତା
ବ୍ୟବସାୟୀମାନେ ଚିରୋଞ୍ଜିକୁ ପଏଣ୍ଟ ଗଣନା ହିସାବରେ କିଣନ୍ତି । ପଏଣ୍ଟ ଗଣନା ଏହିପରି କରାଯାଏ । ଚାରର ୧୦ଟି ମଞ୍ଜିକୁ ନମୁନା ହିସାବରେ ନେଇ ପାଣିରେ ପକାଯାଏ । ଯଦି ଏଥିରୁ ୫ଟି ମଞ୍ଜି ଭାସେ ତେବେ ଏଗୁଡ଼ିକ ଭିତରେ ଶସ ନାହିଁ ବୋଲି ଧରାଯାଏ ଓ ଏହାର ମୂଲ୍ୟ ସେହି ଅନୁସାରେ କମିଯାଏ ।

ଉଦାହରଣ ସ୍ୱରୂପ ଯଦି ଚାରର ଦାମ କିଲୋପ୍ରତି ୫୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ, ତେବେ ଅଧା ମଞ୍ଜି ଭାସୁଥିବା ଚାର ମଞ୍ଜିର ଦର କିଲୋପିଛା ୨୫ ଟଙ୍କା ବୋଲି ସ୍ଥିର କରାଯାଏ । କିନ୍ତୁ, ପରୀକ୍ଷା କରି ଦେଖାଯାଇଛି ଯେ, ଏହି ଭାସୁଥିବା ମଞ୍ଜିସବୁରେ ମଧ ଶସ ଥାଏ । ପ୍ରକୃତ କଥା ହେଲା, ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜି ଭିତରେ ଥିବା ବାୟୁ ଏହାକୁ ଭାସିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ । ଏଣୁ ଏହି ମଞ୍ଜିକୁ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ବତୁରାଇବା ପରେ ଭଲଭାବରେ ଘଷିଲେ କେବଳ ଫମ୍ପା ମଞ୍ଜିସବୁ ଭାସିଥାଏ । ଏଣୁ ଉତ୍ତମ ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା ସଂଗ୍ରହକାରୀଙ୍କୁ ଭଲ ପଇସା ଦେଇଥାଏ ।

ମୂଲ୍ୟ

ଚାରମଞ୍ଜିର ମୂଲ୍ୟ ସ୍ଥଳ ବିଶେଷରେ ବଦଳେ ଏବଂ ଏହା ଉତ୍ପାଦନ ତଥା ବଜାର ଚାହିଦା ଅନୁସାରେ ନିର୍ଦ୍ଧାରିତ ହୋଇଥାଏ । ୨୦୦୧ ମସିହାରେ ଚାରମଞ୍ଜି ଶସର ହାରାହାରି କିଲୋପିଛା ମୂଲ୍ୟ ୧୭୦ ଟଙ୍କାରୁ ୨୧୦ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇଥିଲା ।

ଚାରର ମୂଲ୍ୟବୃଦ୍ଧି

୪୦ରୁ ୫୦ କି.ଗ୍ରା		୮ ରୁ ୧୦ କି.ଗ୍ରା		୩ ରୁ ୫ କି.ଗ୍ରା
(ଚୋପା ଲଗା ଫଳ)	⇨	(ଚୋପା ଅଲଗା କରି ଶୁଖାଯିବା ପରେ)	⇨	(ମଞ୍ଜି ଛଡା ହେବା ପରେ)
କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ଦର ଟ ୧/-		କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ଦର ଟ ୨୦/-		କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ଦର ଟ ୧୦୦/-

କଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- କେବଳ ପାଚିଲା ଚାର କୋଳି ସଂଗ୍ରହ କରିବା
- ଶୁଖାଇବା ପରେ ଉଷୁମ ପାଣିରେ ମଞ୍ଜିକୁ ଧୋଇବା
- କୀଟ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ନିମନ୍ତେ ଶସକୁ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ରଖିବା

କଣ କରିବା ଅନୁଚିତ

- ଚାର ସଂଗ୍ରହପାଇଁ ଗଛ ନ କାଟିବା
- କଞ୍ଚା ଚାର ସଂଗହ ନ'କରିବା

◈◈◈

ତେନ୍ତୁଳି

ଭାରତ ତେନ୍ତୁଳିର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନକାରୀ ରାଷ୍ଟ୍ର । ଆମ ଦେଶରେ ବାର୍ଷିକ ହାରାହାରି ୨,୫୦,୦୦୦ ଟନ୍ ତେନ୍ତୁଳି ଅମଳ ହୋଇଥାଏ । ମହାରାଷ୍ଟ୍ର, କର୍ଣ୍ଣାଟକ, ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ ଏବଂ ତାମିଲନାଡୁ ଆଦି ରାଜ୍ୟରେ ଏହି ଗଛ ଗାଁ ଓ ରାସ୍ତା କଡରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଲଗାଯାଇଅଛି । ଏହି ଗଛ ସଂପୃକ୍ତ ଅଞ୍ଚଳର ଶୋଭାବର୍ଦ୍ଧନ କରିବା ସହ ଛାଇ ଦେଉଛି ଏବଂ ଏହାର ଫଳକୁ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରୁଛି । ଏହି ଗଛର ପତ୍ର ଗୋଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ।

ପତ୍ରଝଡା ଦେବା ସମୟ	-	ଏପ୍ରିଲ-ମେ ମାସ
ନୂଆପତ୍ର କଅଁଳିବା	-	ଜୁନ୍ ମାସ
ଫୁଲ ଧରିବା	-	ଅଗଷ୍ଟ ମାସ
ଫଳ ଧରିବା	-	ସେପ୍ଟେମ୍ବର ମାସ
ଫଳ ପାଚିବା	-	ଫେବୃଆରୀରୁ ଏପ୍ରିଲ ମାସ

ଅମଳ

ଏହି ଗଛ ୧୩ ରୁ ୧୪ ବର୍ଷରେ ଫଳ ଧରେ ଏବଂ ହାରାହାରି ୫୦ ବର୍ଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପ୍ରଚୁର ଅମଳ ଦେଇଥାଏ । ଏଥିରେ ଜୁନ୍ ଓ ଜୁଲାଇରେ ଫୁଲ ଧରେ ଏବଂ ଶୀତ ଦିନରେ ଫଳ ପାଚିଥାଏ । ଉପର ଚୋପା ଶୁଖିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫଳକୁ ପାଚିବାକୁ ଦିଆଯିବା ଦରକାର, ଯାହାଦ୍ୱାରା ଶସରୁ ସହଜରେ ଚୋପାକୁ ଅଲଗା କରାଯାଇପାରିବ ।

ଅମଳ ସମୟ

ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ଆରମ୍ଭରୁ ଏପ୍ରିଲ ମାସ ମଧ୍ଯ ଭାଗ (ଶିବରାତ୍ରି ପରେ) ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେନ୍ତୁଳି ଅମଳ କରିବା ସକାଶେ ପ୍ରକୃଷ୍ଟ ସମୟ । ସାଧାରଣତଃ ଜାନୁଆରୀ ଏବଂ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ଫଳକୁ ପୋକ ଓ ଫିମ୍ପି ଆକ୍ରମଣ କରେ । ତେଣୁ ପାକଳ ଫଳକୁ ତୋଳି ସଫା ସୁତୁରା ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଫଳକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଭଲ ଶସ ଅମଳ କରାଯାଏ । ଏପ୍ରିଲ ମାସ ମଧ୍ଯଭାଗ ପରେ ଅମଳ ହେଉଥିବା ଫଳକୁ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଲୁଣ ଗୋଳାଇଲେ ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତେନ୍ତୁଳିର ରଂଗ ଖରାପ ହୋଇଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ ।

ଉତ୍ପାଦନ
ଏକ ସାଧାରଣ ଗଛ ଗୋଟିଏ ଋତୁରେ ୧୮୦ ରୁ ୨୨୫ କିଲୋଗ୍ରାମ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଅମଳ ଦେଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଫଳରେ ୫୫ ପ୍ରତିଶତ ଶସ, ୩୪ ପ୍ରତିଶତ ମଞ୍ଜି ଓ ୧୧ ପ୍ରତିଶତ ତନ୍ତୁ ଓ ଖୋଳପା ଥାଏ ।

ଅମଳ ପରବର୍ତ୍ତୀ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ
ଭଲ ପଇସା ପାଇବା ପାଇଁ ତେନ୍ତୁଳିରୁ ମଞ୍ଜିକୁ ଛଡାଇ ଅଲଗା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ। ମଞ୍ଜି ଛଡାଇବା ପୂର୍ବରୁ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଦୁଇଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ । ଏହା ଫଳରେ ଶସ ଭଲଭାବରେ ଛାଡିଯାଏ । ଖୁବ୍ ବେଶି ଶୁଖିଗଲେ ତେନ୍ତୁଳିର ରଂଗ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ। ତନ୍ତୁ ଓ ମଞ୍ଜି ଛଡାଯାଇଥିବା ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଭଲ ମାନର ତେନ୍ତୁଳି କୁହାଯାଏ ଯେଉଁଥିରେ କି ତେନ୍ତୁଳିର ଧଳା ଅଂଶ ଭଲଭାବରେ ଦେଖାଯାଏ । ଭଲ ତେନ୍ତୁଳି ଲାଲ୍-ବାଦାମୀ ରଂଗର ହୋଇଥାଏ । ଏହାର ଶସ ଖଟା ମିଠା ଲାଗେ ଏବଂ ଏଥିରେ ଅଧିକ ଅମ୍ଳ ଓ ଶର୍କରା ଭାଗ ରହିଥାଏ ।

ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ
ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ କରିବା ସମୟରେ ତେନ୍ତୁଳିର ଦୁଇଟି ଜିନିଷକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ଧ୍ୟାନରେ ରଖାଯାଏ,

- ମଞ୍ଜିଛଡ଼ା ତେନ୍ତୁଳିର ଧଳାପଟ (ଭିତରପଟ) ଉପରକୁ ରଖିବାକୁ ହୋଇଥାଏ ।
- ଖରାରେ ଅଧିକ ଶୁଖାଇବା ଉଚିତ୍ ନୁହେଁ କାରଣ ରଙ୍ଗ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ ।

କଣ କରିବା ଉଚିତ୍
- କେବଳ ପାଚିଲା ତେନ୍ତୁଳି ତୋଳିବା
- ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପହିଲାରୁ ଏପ୍ରିଲ ୧୫ ତାରିଖ ମଧ୍ୟରେ ତେନ୍ତୁଳି ତୋଳିବା
- ଏପ୍ରିଲ ୧୫ ପରେ ତୋଳାଗଲେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ରଖିବା
- ଫିମ୍ପିରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ନିମନ୍ତେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା
- ତୋଳିବା ଏବଂ ଖୋଳପା ଛଡାଇବା ମଧ୍ୟରେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଦୁଇଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା

◈◈◈

ଭୂଇଁ ଲିମ୍ବ (କାଲମେଘ)

ଭୂଇଁ ଲିମ୍ବ ଏକରୁ ତିନି ଫୁଟ ଯାଏଁ ବଢୁଥିବା ଏକ ଗୁଳ୍ମ ଜାତୀୟ ଉଦ୍ଭିଦ । ଏହାର ପତ୍ରଟି ଦେଖିବାକୁ ନିମ୍ବପତ୍ର ପରି ଏବଂ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଖୁବ୍ ପିତା । ନିମ୍ବ ଗଛ ପରି ଉଚ୍ଚ ନହୋଇ ଗୁଳ୍ମ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାକୁ ଭୂଇଁ ନିମ୍ବ କୁହାଯାଏ ।

ବର୍ଷାଋତୁ ଆରମ୍ଭରେ ଭୂଇଁ ନିମ୍ବକୁ ଚାଷ ହୋଇଥିବା ଜମିରେ ବୁଣାଯାଏ । ଯଦି ତଳି ପକାଯାଇ ପୋତାଯାଏ ତେବେ ତଳି ରୋଇବା କାମ ଜୁଲାଇ ବା ଅଗଷ୍ଟ ମାସ ବେଳକୁ କରାଯାଏ ।

ଫୁଲ ଫୁଟେ	: ସେପ୍ଟେମ୍ବର ମାସରେ
ଫଳ ଧରେ	: ଡିସେମ୍ବର ମାସରେ
ଦକ୍ଷିଣ ଅଞ୍ଚଳରେ ଫୁଲ ଓ ଫଳ ଧରେ:	
ଅକ୍ଟୋବର ଠାରୁ ଫେବୃୟାରୀ ଏବଂ ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସରେ	

ଅମଳ ପ୍ରଣାଳୀ
ଗଛ ୯୦ରୁ ୧୦୦ ଦିନର ହୋଇଗଲେ ଏହା ପ୍ରଥମ ଅମଳ ପାଇଁ ଯୋଗ୍ୟ ବିବେଚିତ ହୋଇଥାଏ । ତେବେ ଫୁଲ ଧରିବା ପୂର୍ବରୁ ଯଥା ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ ଅମଳ କଲେ ଏହାର ପତ୍ରରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ବା ଆଣ୍ଡ୍ରୋଗ୍ରାଫୋଲାଇଡ୍ ରହିଥାଏ । ଏତଦ୍‌ବ୍ୟତୀତ ଗଛର କାଣ୍ଡ ବା ଡାଳ ଇତ୍ୟାଦିରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣର ଏହି ଔଷଧୀୟ ପଦାର୍ଥ ଭରି ରହିଥାଏ, ଯାହାଫଳରେ କିଛି ବ୍ୟବସାୟୀ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଗଛ କିଣୁଥିବା ବେଳେ କିଛି ବ୍ୟବସାୟୀ କେବଳ ପତ୍ର କିଣିଥାନ୍ତି ।

ଏହା ଅମଳ ଉପଯୋଗୀ ହେଲେ ମାଟିରୁ ଏକରୁ ଦେଢ଼ ଇଞ୍ଚ ଛାଡ଼ି ଗଛକୁ କାଟି ଅମଳ କରାଯାଏ । ଏହି କଟା ଯାଇଥିବା ଭୂଇଁନିମକୁ ସୂର୍ଯ୍ୟ କିରଣ ପଡୁନଥିବା କିନ୍ତୁ ପବନ ଚଳାଚଳ ହେଉଥିବା ଜାଗାରେ ୩ରୁ ୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଇବାକୁ ହୋଇଥାଏ । ଖରାରେ ଶୁଖାଇଲେ ଏହାର ରଙ୍ଗ ଫିକା ପଡ଼ିଯାଏ, ଫଳରେ ଏହାର ଦର କମିଯାଇଥାଏ । ସେହିପରି ବହଳିଆ ଭାବରେ ବିଛାଇଲେ ପତ୍ରସବୁ କଳା ପଡ଼ି ନଷ୍ଟ ହୋଇଯିବାର ଭୟ ଥାଏ । ଶୁଖିଗଲା ପରେ ପତ୍ର ଓ କାଠିକୁ

ଅଲଗା କରାଯାଇ ବସ୍ତାରେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ବିକ୍ରୀ ନିମନ୍ତେ ପଠାଯାଏ ।

ଯଦି କେବଳ ପତ୍ର ସଂଗ୍ରହ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଥାଆନ୍ତି ତେବେ ଗଛ ମୂଳଠାରୁ ୧୦ରୁ ୨୦ ସେମି ଛାଡ଼ି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ପୁଣି ୩୦ ଦିନ ପରେ ଆଉଥରେ ଅମଳ କରନ୍ତୁ ।

କେମିତି ସାଇତି ରଖିବେ ?

ଭୂଇଁନିମ୍ବ ଅମଳ କରି ଶୁଖିଗଲା ପରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ପରିଷ୍କାର ବସ୍ତାରେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ରଖନ୍ତୁ ଏବଂ ବଜାରକୁ ପଠାନ୍ତୁ ।

କିସମ ଏବଂ ଉତ୍ପାଦନ

ଭୂଇଁନିମ୍ବ ସଂଗ୍ରହ ପରେ ବଜାରରେ ଦୁଇଟି ପ୍ରକାରେ ବିକ୍ରୀ ହୋଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ କିସମ ହେଲା - ୮୦% ପତ୍ର ଓ ୨୦% ନରମ କାଠି ଯାହାକୁ ହାତରେ ମଳିଲେ ଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଯାଉଥିବ । ଦ୍ୱିତୀୟ କିସମ ହେଲା- କଠିନ କାଠିଗୁଡ଼ିକ ସହ ୨୦% ପତ୍ର ରହିଥାଏ । ଏହି କଠିନ କାଠିଗୁଡ଼ିକୁ ପାଳ ବା ଘାସ କାଟିବା ପ୍ରଣାଳୀରେ ଟିକିଟିକି କରି କାଠି ଓ ପତ୍ର ମିଶାଇ ଏକାଠି ରଖାଯାଏ ।

ଚାଷ କରାଗଲେ ଏକର ପିଛା ସର୍ବନିମ୍ନ ୧୨ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ ଏବଂ ସର୍ବୋଚ୍ଚ ୧୮ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ୍ ଭୂଇଁନିମ୍ବ ଆମଦାନୀ ହୋଇଥାଏ ।

ଦର

ପ୍ରଥମ କିସମର ମୂଲ୍ୟ କିଲୋଗ୍ରାମ ପ୍ରତି ୧୨ଟଙ୍କାରୁ ୧୫ଟଙ୍କା ଏବଂ ଦ୍ୱିତୀୟ କିସମର ମୂଲ୍ୟ ୮ଟଙ୍କାରୁ ୧୦ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ହୋଇଥାଏ ।

କଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- ଗଛ ହେବାର ୯୦-୧୦୦ ଦିନ ମଧ୍ୟରେ ପ୍ରଥମ ଥର ଭୂଇଁନିମ୍ବ ସଂଗ୍ରହ କରିବା
- ଦ୍ୱିତୀୟ ଥର ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ୨୦ ରୁ ୩୦ ଦିନ ସମୟ ନେବା
- ଅମଳ କରି ଛାଇରେ ଗୋଟିଏ ଦିନ ଶୁଖାଇବା
- ଏକା ଥରେ ଅମଳ କରିବାକୁ ଚାହୁଁଥିଲେ ମଞ୍ଜି ବୁଣାଯିବାର ୬ ମାସ ପରେ ସଂଗ୍ରହ କରନ୍ତୁ

◈◈◈

ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.

୪୨୪, ଶହୀଦ ନଗର

ଭୁବନେଶ୍ୱର – ୭

ଫୋନ୍ – (୦୬୭୪) ୨୫୧୦୯୮୪/୨୫୧୭୮୯୭

www.banajata.org

ବଲାଙ୍ଗୀର ଅଫିସ୍

ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.

ପ୍ୟାଲେସ୍ ଲାଇନ୍, ବଲାଙ୍ଗୀର

ଫୋନ୍ – ୦୬୬୫୨ – ୨୩୪୮୪୨

ଡାବୁ ଗାଁ ଅଫିସ୍

ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.

ଡାବୁଗାଁ, ନବରଙ୍ଗପୁର

ଫୋନ – ୦୬୮୬୭ – ୨୫୫୫୧୮

ରାୟପୁର ଅଫିସ୍

ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.

ଶଙ୍କର ନଗର, ରାୟପୁର

ମୋବାଇଲ୍ – ୯୪୩୭୦– ୫୪୯୦୯

ଡିସେମ୍ବର ୨୦୦୩

ଜନସ୍ୱାର୍ଥ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଆର୍.ସି.ଡ଼ି.ସି.ଦ୍ୱାରା
ସଙ୍କଳିତ ଓ ବିତରିତ

ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ
ଅମଳ କରିବା କେମିତି ?