

ଅଁଳା

ବ୍ୟାବସାୟିକ ନାମ - ଅମଳା / ଅଁଳା

ହିନ୍ଦୀରେ - ଅମଳା, ଓଡ଼ିଆରେ - ଅଁଳା ଓ ତେଲୁଗୁରେ ଉସିରି କାଜ କୁହାଯାଏ ।

ଓଡ଼ିଶାରେ ଅଁଳାକୁ ଓ ଅଁଳା ଗଛକୁ ପୂଜା କରାଯାଏ ମାତ୍ର ଏହାକୁ ଓଷ୍ୟ ଚାପେ ବେଶି ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ବିଭିନ୍ନ ଆୟୁର୍ବେଦୀୟ ଔଷଧ ପ୍ରସ୍ତୁତି ସକାଶେ ଅଁଳାର ବ୍ୟବହାର ବେଶ୍ ସାଧାରଣ । ଭାରତୀୟ ତଥା ଆର୍ତ୍ତଜାତିକ ବଜାରରେ ଅଁଳାର ରୁଚିତା 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 କର୍ପିଲେ । ମାର୍ଚ୍ଚରୁ ମେ ମାସ ମଧ୍ୟରେ ଅଁଳା ଫୁଲଧରେ । ସେପ୍ଟେମ୍ବର ମାସରେ ଫଳ ଧରେ ଏବଂ ନଭେମ୍ବର ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗ ଆଡ଼କୁ ଏହା ତୋଳିବାଯୋଗ୍ୟ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ସବୁଜ ହଳଦିଆ ଠାରୁ ଇଟାଋଜର 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 ଭୁଇଁରେ ପଡୁଥିବା ଅଁଳାକୁ ଗୋଟେଇ ଏକାଠି କରିବା ଏବଂ ଦ୍ୱିତୀୟ ଉପାୟଟି ହେଲା ବଡ଼ ଆଙ୍କୁଡ଼ି ସାହାଯ୍ୟରେ ତାଳରୁ ଅଁଳା ତୋଳିବା । ତାଳ 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 ପଡ଼ିଯାଏ । ଏହାଦ୍ୱାରା ଅଁଳାର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ କମିଯାଏ । ସଂଗ୍ରହ ପରେ ଅଁଳାକୁ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଇ ସ୍ଥାନରେ ରଖାଯିବା ଉଚିତ ।

ସାଇତିବା

ସରୁଜ-ହଳଦିଆ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବା ପରେ ଏହାକୁ ଏକ ଜରି ଅଖାରେ କିମ୍ବା ଛୋଟ ଅଖାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରି ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ବିକ୍ରି କରିଦେବାକୁ ହୁଏ । ଯଦି ଅଖାଗୁଡ଼ିକ 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 ଫିଙ୍ଗି ମାରିଯାଏ । ଶୁଖିଲା ଅଁଳାକୁ ବର୍ଷକ ମଧ୍ୟରେ ବିକ୍ରି କରିଦେବା ଦରକାର ।

ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା ଉପାୟ

ଦୁଇ ପ୍ରକାର ପଦ୍ଧତିରେ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଏହା ସଂଗ୍ରହର ୪୮ ଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ 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 ବିକ୍ରି ପାଇଁ ଅଖାରେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ରଖାଯାଏ ।

ସିଝାଇ ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତି

ଅଁଳାକୁ ଗରମ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ଉନ୍ନତମାନର ଶୁଖିଲା ଅଁଳା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ । ଅଁଳାକୁ ସିଝାଇବା ପୂର୍ବରୁ ଏଥିରୁ କଞ୍ଚା ଏବଂ କଳା ଫଳଗୁଡ଼ିକୁ ବାଦ୍ ଦେଇଦେବା ଉଚିତ୍ । ପ୍ରଥମେ ଆଲୁମିନିୟମ୍ ପାତ୍ରରେ ସଫା ପାଣିକୁ ଫୁଟାଯାଏ । ପାଣି ଫୁଟିବା ଆରମ୍ଭ କରିବା ପରେ ଏଥିରେ ଅଁଳାକୁ ପକାଇ ୮ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫୁଟାଇବାକୁ ହୁଏ । ଏହା ପରେ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଗରମ ପାଣିକୁ ଭାତ ଗାଳିବା ପରି ଗାଳି ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ଅଁଳାକୁ ଥଣ୍ଡା ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଡ଼ି 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 ବିକ୍ରି 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 ମଧ୍ୟ ଏହା କରାଯାଇ ପାରିବ । ବାଷ୍ପରେ ସିଝାଇବା ପରେ ଉପରେ ବର୍ଷ୍ଣନା କରାଯାଇଥିବା ପ୍ରକ୍ରିୟାରେ ଏହାକୁ ଶୁଖାଯାଇ ବିକ୍ରିଯୋଗ୍ୟ 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 ସ୍ୱାସ୍ ବା ସରବତ୍ ହିସାବରେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ ।

କ'ଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- ସରୁଜ 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 ସରୁଜ ଅଁଳାକୁ ଭଲ ଅଁଳା ସହିତ ମିଶାଇବା ନାହିଁ
- ସରୁଜ ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରିବା ନାହିଁ
- ଗଛକୁ କାଟି ଅଁଳା ସଂଗ୍ରହ କରିବା ନାହିଁ
- ଥଣ୍ଡା ଓ ଓଦା ଜାଗାରେ ଅଁଳା ସାଇତି ରଖିବା ନାହିଁ



ହରିଡ଼ା

ସ୍ଥାନୀୟ ନାମ: ହରିଡ଼ା (ଓଡ଼ିଆ) ହରିଡ଼ାକି (ବଙ୍ଗାଳୀ) ହର(ହିନ୍ଦି)
କାରକ୍ୱାଇ(ତେଲୁଗୁ), ରୋଲ (ସାନ୍ତାଳ)

ତ୍ରିଫଳାର ଅନ୍ୟତମ ସଦସ୍ୟ ହରିଡ଼ାକୁ ଅନ୍ତଃନାଳୀ ଘା', କ୍ଷତ, ପୋଡ଼ା ଘା'ର ଚିକିତ୍ସା ପାଇଁ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇଥାଏ । ଦାନ୍ତଫୁଲରେ 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 ପାଉଁଶକୁ ଦାନ୍ତରେ ହେଉଥିବା ରୋଗକୁ ରୋକିବା ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଏହାର ମଞ୍ଜିରୁ ଏକପ୍ରକାର ହଳଦିଆ ତେଲ ବାହାର କରାଯାଏ, ଯାହାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ରହିଛି ।

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

ବାଲ/ଛୋଟି/ଜଞ୍ଜା ହରିଡ଼ା

ଏହି ଜାତୀୟ ହରିଡ଼ାକୁ ମୁଖ୍ୟତଃ ଜାନୁୟାରୀ ମାସରେ ଅମଳ କରାଯାଏ ଏବଂ ଏହା ସାଧାରଣତଃ ଆର୍ଦ୍ରବେଦୀୟ ଔଷଧ ରୂପେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଫଳ ପରିପକ୍ୱ ହେବା ପୂର୍ବରୁ ଏହାକୁ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ଏହି ଜାତୀୟ ହରିଡ଼ାର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଅଧିକ ହୋଇଥିବାରୁ ଏହାର ବଜାର ମୂଲ୍ୟ ମଧ୍ୟ ତୁଳନାତ୍ମକ ଭାବେ ଅଧିକ ।

ବଡ଼ ହରିଡ଼ା

ବଡ଼ ହରିଡ଼ା ସାଧାରଣତଃ ଚମତା କାରଖାନାରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହା ମଧ୍ୟ ଆର୍ଦ୍ରବେଦୀୟ ଔଷଧରେ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ । ଏହାର ହାରାହାରି ମୂଲ୍ୟ କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ୩ ଟଙ୍କା । ଏଥିପାଇଁ ହରିଡ଼ାକୁ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ତୋଳିବା ଭଲ ।

କଚେରିଆ

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

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ପାଚିଲା ପରେ ହରିଡ଼ା ଝଡ଼ିପଡ଼େ । ଡିସେମ୍ବର ମଧ୍ୟଭାଗରୁ ଜାନୁଆରୀ ମଧ୍ୟଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଷଡ଼ ସବୁଜ-ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର ହରିଡ଼ାକୁ ଗଛ ହଳାଇ ସଂଗ୍ରହ କରିବା ଉଚିତ୍ । ଏହା ହରିଡ଼ା ସଂଗ୍ରହ ନିମନ୍ତେ ସର୍ବୋତ୍କୃଷ୍ଟ ସମୟ ଅଟେ । ଏହି ସବୁଜ ହଳଦିଆ ରଙ୍ଗର ହରିଡ଼ାକୁ ବାଉଁଶ ପଟି କିମ୍ବା ପଥର ଚଟାଣରେ ୩ ରୁ ୪ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଶୁଖାଯାଏ । ଖାଲିମାଟିରେ ଶୁଖାଇଲେ ହରିଡ଼ା ଫିଙ୍ଗି ମାରିଯାଏ । ଫମ୍ପା ହରିଡ଼ାକୁ 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 ହରିଡ଼ାର ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ କରାଯାଏ । କଠିନତା, ରଙ୍ଗ ଓ ପୋକ ଲାଗିଥିବା ଅବସ୍ଥାକୁ ବିଚାରକୁ ନେଇ ହରିଡ଼ାର ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ଫମ୍ପା, ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥିବା ବା ପୋକ ଲାଗିଥିବା ହରିଡ଼ାକୁ ଭଲ ହରିଡ଼ାରୁ ଅଲଗା କରିବାକୁ ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ପ୍ରକ୍ରିୟା କୁହାଯାଏ । ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ ପରେ ହରିଡ଼ାକୁ ୩ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଯାଏ, ନଚେତ୍ ଏହା ପଚିଯିବାର ଆଶଙ୍କା ଥାଏ । ନିମ୍ନ ସାରଣୀମତେ ହରିଡ଼ାର ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ ହୁଏ :

ବାଣିଜ୍ୟିକ ନାମ	ଶ୍ରେଣୀ	ରଙ୍ଗ	ସାଧାରଣ ଲକ୍ଷଣ
ଜବଳପୁର-୧	ଜେ-୧	ଇଷଡ଼ ହଳଦିଆ ହଳଦିଆ ବାଦାମୀ	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇନଥିବା ମଜ୍ଜୁତ ଫଳ
ଜେନ୍ୟୁଇନ୍ ଜବଳପୁର	ଜି.ଜେ	ଇଷଡ଼ ହଳଦିଆ ବାଦାମୀରୁ ଗାଢ଼ ବାଦାମୀ	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇନଥିବା ମଜ୍ଜୁତ ଫଳ
ଜବଳପୁର- ୨	ଜେ-୨	ଗାଢ଼ ବାଦାମୀରୁ କଳା	୨୫ ପ୍ରତିଶତ ଫମ୍ପା ଫଳ
ଭିମିଲିକ୍ସ ଫିନ୍	ବିଏଫ୍	ସବୁଜରୁ ହଳଦିଆ	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇ ନଥିବା ମଜ୍ଜୁତ ଫଳ
ଭିମିଲିକ୍ସ ନଂ୧	ବି -୧	ବାଦାମୀରୁ କଳା	କୀଟ ଆକ୍ରାନ୍ତ ହୋଇ ନଥିବା ମଜ୍ଜୁତ ଫଳ
ଭିମିଲିକ୍ସ ଆଉରେଜ୍	ବି -୧	ବାଦାମୀରୁ କଳା	୨ ପ୍ରତିଶତ ବାହ୍ୟବସ୍ତୁ ୩୦ପ୍ରତିଶତ ଫମ୍ପାଫଳ ଓ ୧୦ ପ୍ରତିଶତ ଭଙ୍ଗା ଫଳ
ରାତପୋରେ -୧	ଆର -୧	ବାଦାମୀରୁ ବାଦାମୀ କଳାରଙ୍ଗ	୬ ପ୍ରତିଶତ ବାହ୍ୟବସ୍ତୁ, ଅତିବେଶିରେ ୧୫ ପ୍ରତିଶତ ଖରାପ ଓ ଫମ୍ପା ଫଳ
ବୟେ	ବି.ଜେ.୧	କଳା	ଅତିବେଶିରେ ୩୦ ପ୍ରତିଶତ ଖରାପ ଓ ଫମ୍ପା ଫଳ

୧ କିଲୋଗ୍ରାମ ହରିଡ଼ାରୁ ୫୫୦ ଗ୍ରାମ ଶସ ମିଳିଥାଏ । ଏହି ଭଙ୍ଗା ଯାଇଥିବା ହରିଡ଼ାର ଆର୍ଦ୍ରତା କମାଇବା ନିମନ୍ତେ ଅନୁ୍ୟନ 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 ଆର୍ତ୍ତଜାତିକ 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 କେ-୧ ମାନର ଫଳରୁ ତିଆରି । ଏଥିରେ ଧୂଳି ଏବଂ ମଞ୍ଜି ଯଥାକ୍ରମେ ଦେହ ଓ ଏକ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ନମ୍ବର ଡ୍ରାମ ଇଣ୍ଟରନାସନାଲ	ସିଆଇ -୧	ଏହା କେ-୧ ଓ ଜିକେ ପ୍ରକାର ଫଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏଥିରେ ଧୂଳି ଓ ମଞ୍ଜି ପ୍ରାୟ ୩ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ନମ୍ବର ଡ୍ରାମ	ସି ୧	ଏହା ୭୦ ପ୍ରତିଶତ ଜିକେ ଫଳରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ଏଥିରେ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ମଞ୍ଜି ପ୍ରାୟ ୪ ପ୍ରତିଶତ ଥାଏ ।
କ୍ରସଡ୍ ଆଉରେକ	ସିଏ	ଏଥିରେ ୬୦ ପ୍ରତିଶତ କେ-୨ ଓ ୪୦ ପ୍ରତିଶତ ଜିକେ 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
 - ରୁରି ଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା
 - ଭଙ୍ଗା ହରିଡାକୁ ମଧ୍ୟ ରୁରି ଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା
 - ହରିଡାକୁ ଶୁଖିଲା ଓ ସଫା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବା



ବାହାଡ଼ା

ସ୍ଥାନୀୟ ନାମ

ବୋଇରା (ବଙ୍ଗାଳି), ବାହାଡ଼ା (ଓଡ଼ିଆ), ଟାନି (ତେଲଗୁ) ଏବଂ ବାହେରା(ହିନ୍ଦୀ)

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

ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା

ପାଚିଗଲା ପରେ ବାହାଡ଼ା ଫଳ ଗଛରୁ ଝଡ଼ି ତଳେ ପଡ଼ିଯାଏ । ଡିସେମ୍ବର ମାସର ମଧ୍ୟ ଭାଗରୁ ଜାନୁଆରୀ ମାସର ମଧ୍ୟଭାଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଇଷଡ୍ ନୀଳ-ହଳଦୀ ରଙ୍ଗର ବାହାଡ଼ା ଗଛକୁ ହଲାଇ ସଂଗ୍ରହ କରାଯିବା ଉଚିତ୍ । ଏହା ବାହାଡ଼ା 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 ଫିଙ୍ଗି ଲାଗିଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ । ଫିଙ୍ଗା ଓ ଖରାପ ବାହାଡ଼ାକୁ ବାଦ ଦେଲାପରେ ଭଲ ବାହାଡ଼ାକୁ ଅଖାରେ ସାଇତି ରଖାଯାଏ । ବାହାଡ଼ା ଯେପରି ବର୍ଷା ପାଣିରେ ଓଦା ନହୁଏ ସେଥିଲାଗି ସତର୍କ ରହିବା ଆବଶ୍ୟକ, କାରଣ ଏହାଦ୍ୱାରା ବାହାଡ଼ା ଖରାପ ହୋଇଯାଏ ।

ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ, ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ଓ ସଂରକ୍ଷଣ

ବିଭିନ୍ନ ବାଣିଜ୍ୟିକ ନାମ ଅନୁସାରେ କଞ୍ଚା ବାହାଡ଼ାର ଶ୍ରେଣୀ ବିଭାଗ କରାଯାଏ । ଫଳର କଠିନତା, ରଙ୍ଗ ଓ ପୋକ ଲାଗିଥିବା ଅବସ୍ଥାକୁ ବିଚାରକୁ ନେଇ ବାହାଡ଼ାର ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ହୁଏ । ସାଧାରଣତଃ ଫିଙ୍ଗା, ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥିବା ବା ପୋକ ଲାଗିଥିବା ବାହାଡ଼ାକୁ ଭଲ ବାହାଡ଼ାରୁ ଅଲଗା କରିବାକୁ ଶ୍ରେଣୀବିଭାଗ ପ୍ରକ୍ରିୟା କୁହାଯାଏ ।

ବାହାଡ଼ାକୁ ସଫା ଏବଂ ଶୁଖିଲା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରାଯିବା ଉଚିତ୍ । କୌଣସି

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

ସାଇତିବା

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

- କ'ଣ କରିବା ଉଚିତ୍
- ବାହାଡ଼ାକୁ ଜାନୁଆରୀ ମାସରେ ତୋଳିବା
 - ଗଛକୁ ହଲାଇ ବାହାଡ଼ା ସଂଗ୍ରହ କରିବା
 - ସରୁଜ-ପାଉଁଶିଆ ରଙ୍ଗର ବାହାଡ଼ାର ପୃଥକୀକରଣ କରିବା
 - ଭଙ୍ଗା ବାହାଡ଼ାକୁ ମଧ୍ୟ ୨ ଦିନ ସୂର୍ଯ୍ୟକିରଣରେ ଶୁଖାଇବା
 - ବାହାଡ଼ାକୁ ଶୁଖିଲା ଓ ସଫା ବସ୍ତାରେ ପ୍ୟାକିଂ କରିବା



ଚାର ମଞ୍ଜି ବା ଚିରୋଞ୍ଜି

ସାଧାରଣତଃ ଚିରୋଞ୍ଜି ଗଛକୁ ଓଡ଼ିଶାରେ 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 ବାଡ଼ିରେ ବାଡେଇ ଏହାର ଶସ ଓ ମଞ୍ଜିକୁ ଅଲଗା କରାଯାଏ । ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ ଏଥିରେ ଲାଗିଥିବା ବଳକା ଶସକୁ ଛତାଇ ଦିଆଯାଏ । ମଞ୍ଜିକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ରଗଡ଼ିଲେ 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 ମଧ୍ୟ ଶସ ଥାଏ । ପ୍ରକୃତ କଥା ହେଲା, ଶୁଖିଲା ମଞ୍ଜି ଭିତରେ ଥିବା ବାୟୁ ଏହାକୁ ଭାସିବାରେ ସାହାଯ୍ୟ କରେ । ଏଣୁ ଏହି ମଞ୍ଜିକୁ ଉତ୍ତମ ପାଣିରେ ବତୁରାଇବା ପରେ ଭଲଭାବରେ ଘଷିଲେ କେବଳ ଫମ୍ପା ମଞ୍ଜିସବୁ ଭାସିଥାଏ । ଏଣୁ ଉତ୍ତମ ଅମଳ ପ୍ରକ୍ରିୟା ସଂଗ୍ରହକାରୀଙ୍କୁ ଭଲ ପାଇବା 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 ଛତା ହେବା ପରେ)
 କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ଦର ୧୧/- କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ଦର ୯୨୦/- କିଲୋଗ୍ରାମ ପିଛା ଦର ୧୧୦୦/-

- କଣ କରିବା ଉଚିତ୍**
- କେବଳ ପାଟିଲା ଚାର କୋଳି ସଂଗ୍ରହ କରିବା
 - ଶୁଖାଇବା ପରେ ଉତ୍ତମ ପାଣିରେ ମଞ୍ଜିକୁ ଧୋଇବା
 - କୀଟ ଦାଉରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ନିମନ୍ତେ ଶସକୁ ଶୀତଳ ଉତ୍ତାରରେ ରଖିବା
- କଣ କରିବା ଅନୁଚିତ**
- ଚାର ସଂଗ୍ରହପାଇଁ ଗଛ ନ କାଟିବା
 - କଞ୍ଚା ଚାର ସଂଗ୍ରହ ନ କରିବା



ତେଜୁଳି

ଭାରତ ତେଜୁଳିର ଏକ ମୁଖ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନକାରୀ ରାଷ୍ଟ୍ର । ଆମ ଦେଶରେ ବାର୍ଷିକ ହାରାହାରି ୨,୫୦,୦୦୦ ଟନ୍ ତେଜୁଳି ଅମଳ ହୋଇଥାଏ । ମହାରାଷ୍ଟ୍ର, କର୍ଣ୍ଣାଟକ, ଆନ୍ଧ୍ରପ୍ରଦେଶ ଏବଂ ତାମିଲନାଡୁ ଆଦି ରାଜ୍ୟରେ ଏହି ଗଛ ଗାଁ ଓ ରାସ୍ତା କଡ଼ରେ 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 ।

ପତ୍ରଝଡ଼ା ଦେବା ସମୟ	-	ଏପ୍ରିଲ-ମେ ମାସ
ତାମିଲନାଡୁ ଆଦି ରାଜ୍ୟରେ ଏହି ଗଛ ଗାଁ ଓ ରାସ୍ତା କଡ଼ରେ ପ୍ରଚୁର ପରିମାଣରେ ଲଗାଯାଇଅଛି । ଏହି ଗଛ ସଂପୃକ୍ତ ଅଞ୍ଚଳର		
ନୂଆପତ୍ର କଅଁଳିବା	-	ଜୁନ୍ ମାସ
ଫୁଲ ଧରିବା	-	ଅଗଷ୍ଟ ମାସ
ଫଳ ଧରିବା	-	ସେପ୍ଟେମ୍ବର ମାସ
ଫଳ ପାଟିବା	-	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 ପାଟିଥାଏ । ଉପର ଚୋପା ଶୁଖିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଫଳକୁ ପାଟିବାକୁ ଦିଆଯିବା ଦରକାର, ଯାହାଦ୍ୱାରା ଶସରୁ ସହଜରେ ଚୋପାକୁ ଅଲଗା କରାଯାଇପାରିବ ।

ଅମଳ ସମୟ

ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ଆରମ୍ଭରୁ ଏପ୍ରିଲ ମାସ ମଧ୍ୟ ଭାଗ (ଶିବରାତ୍ରି ପରେ) ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତେଜୁଳି ଅମଳ କରିବା ସକାଶେ ପ୍ରକୃଷ୍ଟ ସମୟ । ସାଧାରଣତଃ ଜାନୁଆରୀ ଏବଂ ଫେବୃଆରୀ ମାସରେ ଫଳକୁ ଯୋକ ଓ ଫିମ୍ପି ଆକ୍ରମଣ କରେ । ତେଣୁ ପାକଳ ଫଳକୁ ଚୋଳି ସଫା ସୁତୁରା ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଫଳକୁ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ଭଲ ଶସ ଅମଳ କରାଯାଏ । ଏପ୍ରିଲ ମାସ ମଧ୍ୟଭାଗ ପରେ ଅମଳ ହେଉଥିବା ଫଳକୁ ଶୀତଳ ଉତ୍ତାରରେ ରଖିବା ଆବଶ୍ୟକ । ଲୁଣ ଗୋଳାଇଲେ ଅନେକ କ୍ଷେତ୍ରରେ ତେଜୁଳିର ରଂଗ ଖରାପ ହୋଇଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ଥାଏ ।

ଉତ୍ପାଦନ

ଏକ ସାଧାରଣ ଗଛ ଗୋଟିଏ ରତ୍ନରେ 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 ଛଡ଼ାଇ ଅଲଗା କରିବା ଆବଶ୍ୟକ । ମଞ୍ଜି ଛଡ଼ାଇବା ପୂର୍ବରୁ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଦୁଇଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଯାଏ । ଏହା ଫଳରେ ଶସ ଭଲଭାବରେ ଛାଡ଼ିଯାଏ । ଖୁବ୍ ବେଶି ଶୁଖିଗଲେ ତେନ୍ତୁଳିର ରଙ୍ଗ ଖରାପ ହୋଇଯାଏ । ତନ୍ତୁ ଓ ମଞ୍ଜି ଛଡ଼ାଯାଇଥିବା ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଭଲ ମାନର ତେନ୍ତୁଳି କୁହାଯାଏ ଯେଉଁଥିରେ କି ତେନ୍ତୁଳିର ଧଳା ଅଂଶ ଭଲଭାବରେ ଦେଖାଯାଏ । ଭଲ ତେନ୍ତୁଳି ଲାଲ-ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର 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,

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

କଣ କରିବା ଉଚିତ୍

- କେବଳ ପାଚିଲା ତେନ୍ତୁଳି ତୋଳିବା
- ମାର୍ଚ୍ଚ ମାସ ପହିଲାକୁ ଏପ୍ରିଲ ୧୫ ତାରିଖ ମଧ୍ୟରେ ତେନ୍ତୁଳି ତୋଳିବା
- ଏପ୍ରିଲ ୧୫ ପରେ ତୋଳାଗଲେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଶୀତଳ ଉତ୍ସାରରେ ରଖିବା
- ଫିମ୍ପିରୁ ରକ୍ଷା କରିବା ନିମନ୍ତେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଶୁଖିଲା ସ୍ଥାନରେ ରଖିବା
- ତୋଳିବା ଏବଂ ଖୋଳପା ଛଡ଼ାଇବା ମଧ୍ୟରେ ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଦୁଇଦିନ ଖରାରେ ଶୁଖାଇବା



ଭୂଇଁ ଲିମ୍ବ (କାଳମେଘ)

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

ବର୍ଷାରତ୍ନ 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 ଭୂଇଁନିମ୍ବକୁ 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 ?

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

କି ସମ ଏବଂ ଉତ୍ପାଦନ

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

ରୂଷ କରାଗଲେ ଏକର ପିଛା ସର୍ବନିମ୍ନ ୧୨ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ ଏବଂ ସର୍ବୋଚ୍ଚ ୧୮ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ ଭୂଇଁନିୟ 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 ଭୂଇଁନିୟ 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





ଆର.ସି.ଡି.ସି.

୪୨୪, ଶହୀଦ ନଗର

ଭୁବନେଶ୍ୱର - ୭

ଫୋନ୍ - (୦୬୭୪) ୨୫୧୦୯୮୫/୨୫୧୭୮୯୭

www.banajata.org

ବଲାଙ୍ଗୀର ଅଫିସ୍

ଆର.ସି.ଡି.ସି.

ପ୍ୟାଲେସ୍ ଲାଇନ୍, ବଲାଙ୍ଗୀର

ଫୋନ୍ - ୦୬୬୫୨ - ୨୩୪୮୪୨

ଡାକୁ ଗାଁ ଅଫିସ୍

ଆର.ସି.ଡି.ସି.

ଡାକୁଗାଁ, ନବରଙ୍ଗପୁର

ଫୋନ୍ - ୦୬୮୬୭ - ୨୫୫୫୧୮

ରାୟପୁର ଅଫିସ୍

ଆର.ସି.ଡି.ସି.

ଶଙ୍କର ନଗର, ରାୟପୁର

ଫୋବାଇଲ୍ - ୯୪୩୭୦ - ୫୪୯୦୯

ଡିସେମ୍ବର ୨୦୦୩

ଜନସ୍ୱାର୍ଥ ଦୃଷ୍ଟିରୁ ଆର.ସି.ଡି.ସି.ଦ୍ୱାରା
ସଙ୍କଳିତ ଓ ବିତରିତ

ବନଜାତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଅମଳ କରିବା କେମିତି ?

