

ଛତୁରୁଷ

ଗ୍ରାମାଣ ମହିଳାମାନଙ୍କ ଆତ୍ମନିର୍ଭରତା ପାଇଁ ଏକ ସଫଳ ପଦ୍ଧତି

ଶ୍ରୀକାନ୍ତ ଲେଙ୍କା, ଲିପି ଦାସ,
ସୁମତ କୁମାର ମିଶ୍ର, ରାଜୀବ କୁମାର ବେହେରା ଏବଂ ସଞ୍ଜୟ ସାହା



ଛତୁ ଏକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଏବଂ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ରୂପେ ବ୍ୟବହାର ହୋଇଆସୁଅଛି । ଗ୍ରୀକ୍ ସଭ୍ୟତାର ଲୋକମାନେ ଏହାକୁ “ଇଗ୍ନରଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ” ରୂପେ ବିବେଚନା କରୁଥିଲେ । ପୃଥିବୀର କ୍ରମବର୍ଧିଷ୍ଣୁ ଜନସମୂହ ପାଇଁ ଏହା ଯେ ଖାଦ୍ୟର ଏକ ବିକଳ୍ପଭାବେ ସ୍ଥାନପାଇବ, ଏଥିରେ ସନ୍ଦେହ ନାହିଁ । ଛତୁ ସହଜରେ ହଜମ ହୋଇଥାଏ । ଏହାକୁ ବହୁମୁତୁ, କିର୍କଟ ରୋଗୀ ଓ ହୃଦରୋଗୀକୁ ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯାଇପାରେ । କେତେକଙ୍କର ଭ୍ରମ ଧାରଣା ଥାଏ ଯେ, ଛତୁ ଆମିଷ ଅଟେ, ମାତ୍ର ଏ ଧାରଣା ଠିକ୍ ନୁହେଁ । କାରଣ, ଛତୁ ଏକ ଫିଙ୍ଗି ଜାତୀୟ ଉଦ୍ଭିଦ, ଯାହାର କାର୍ଯ୍ୟକ କୋଷଗୁଡ଼ିକ ମାଟି ଭିତରେ ସୁସ୍ତ ଅବସ୍ଥାରେ ଥାଏ । ଏକ କେନ୍ଦ୍ରବିନ୍ଦୁରୁ ବିଭିନ୍ନ ଦିଗରେ ଗୋଲାକାର କଲୋନୀ କରି ବିକ୍ଷିପ୍ତ ପରିସୀମା ମଧ୍ୟରେ ଏହା ରହିଥାଏ । ବର୍ଷାଦିନରେ ଜୈବିକ ବିଘଟନ ହେତୁ ମାଟି ନରମ ହୋଇଯିବା ଦ୍ୱାରା ଛତୁର କାର୍ଯ୍ୟକ କୋଷ ଗୁଡ଼ିକରୁ ଅନେକ ଅଜୀର୍ଣ୍ଣ ଫଳନର ବିକାଶ ଘଟିଥାଏ, ଯାହାକୁ ଆମେ ଖାଦ୍ୟରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରିଥାଉ । ଛତୁକୁ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପରିପରିବା ଭଳି ସପ୍ତାହର ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନରେ ନିରାମିଷ ଖାଦ୍ୟରୂପେ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଇପାରିବ ।

ଛତୁର ଖାଦ୍ୟଗୁଣ ମାଂସଠାରୁ କୌଣସି ଗୁଣରେ କମ୍ ନୁହେଁ । ଛତୁରେ ଶତକଡ଼ା ୩.୦୭୫ ଭାଗ ପୁଷ୍ଟିସାର, ୩.୮୨ ଭାଗ ଶ୍ୱେତସାର, ୦.୧୮ ଭାଗ ଚର୍ବି ବା ସ୍ନେହସାର ଏବଂ ୧-୨ ଭାଗ ଅଣୁସାର ଥାଏ । ବିଭିନ୍ନ ଅଣୁସାରମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ କ୍ୟାଲସିୟମ୍ (୦.୦୧୪), ମ୍ୟାଗ୍ନେସିୟମ୍ (୦.୦୭), ପଟାସିୟମ୍ (୦.୩୮୪), ସୋଡ଼ିୟମ୍ (୦.୦୨୭୭), ଫସ୍ଫରସ୍ (୦.୦୯୮-୦.୧୪୨), ଗନ୍ଧକ (୦.୦୫୧) ଏବଂ ଲୌହ (୦.୦୦୧-୦.୦୧୯) ବିଭିନ୍ନ ପରିମାଣରେ ମିଳିଥାଏ । ଛତୁରେ ଜୀବସାର ପରିମାଣ ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ଥାଏ । ୧୦୦ ଗ୍ରାମ୍ ଶୁଖିଲା ଛତୁରେ ଥାୟାମିନ୍ ୧ ମି.ଗ୍ରା., ରିବୋଫ୍ଲେବିନ୍ ୫.୨ ମି.ଗ୍ରା., ନାୟାମିନ୍ ୫୮.୧ ମି.ଗ୍ରା. ଓ ପେଣ୍ଟୋଥେଟିକ୍ ଏସିଡ୍ ୨୩ ମି.ଗ୍ରା. ଥାଏ । ଏଥିରୁ ଜଣାଯାଏ ଯେ, ଛତୁରେ ଭିଟାମିନ୍ ‘ଖ’ ବେଶୀ ପରିମାଣରେ ମିଳିଥାଏ ।

ଆମ ଦେଶ ଏବଂ ପ୍ରଦେଶରେ ସାଧାରଣତଃ ଆମେ ପାଳଛତୁ, ଧୂଳିରା ଛତୁ ଏବଂ ବଟନ୍ ଛତୁ ଖାଇଥାଉ । ଏହି ତିନି ପ୍ରକାର ଛତୁକୁ ବ୍ୟାବସାୟିକ ଭିତ୍ତିରେ ମଧ୍ୟ ଗୁଷ୍ଟ କରାଯାଇପାରୁଛି । ଆମ ପ୍ରଦେଶରେ ପାଳଛତୁ ଓ ଧୂଳିରା ଛତୁର ପ୍ରସାର ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ହୋଇପାରିଅଛି । ନିମ୍ନରେ ଏହି ଦୁଇଟି ଛତୁର ଗୁଷ୍ଟପ୍ରଣାଳୀ, ଉପକରଣର ଆବଶ୍ୟକତା ଏବଂ ଉତ୍ପାଦନକ୍ରମ ଇତ୍ୟାଦି ବିଷୟରେ ଆଲୋଚନା କରାଯାଇଅଛି ।

ପାଳଝରୁ ଘଟ

ପାଳଝରୁ ଘଟ ଗୃହିଣୀଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ପାଳଝରରେ ମାଟି ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇ ନିର୍ମାଣ କରାଯାଇଥିଲା । ଏହାର ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ୩୦-୩୫ ଯେ.ଗ୍ରା. ଗାଈମାତ୍ରା ଓ ଉଚ୍ଚତମ ୨୦ ଭାଗ ଆୟତ୍ତ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥିଲା । ଏହା ପ୍ରକାର ଓ ଗୁଣିତ ଗୋଝରୀକୁ ଉତ୍ତମ ଛାତ୍ର ପ୍ରଦାନ ଏହାର ଗୁଣିତ ଅଧିକ ହୋଇଥିଲା । ଗୋଟିଏ ପାଳଝର ବେଢ଼ / ଭାଡ଼ି ପାଇଁ ଛାତ୍ର ପାଇଁ ଗୋଟିଏ-୧ଟା, ଚେପଟ ବ୍ୟୟ ଉପରେ ଛାତ୍ର ୧୦-୩୦ ଗ୍ରାମ, ଧାନ ନଡ଼ା-୩୦ ଟିନ (୧.୫ ଟୁନ ନ୍ୟ) ଏବଂ ଛାତ୍ର ପୁସ୍ତକ ପାଠ୍ୟପୁସ୍ତକ ଗୋଡ଼ାଲଗା ପାଇଁ ଗୋଟାଏ ପଲିଥିନ୍ (ବିଶେଷତଃ ଧାନଲଗା) ଉପରେ ହୋଇଥିଲା । ଆହୁରି ମଧ୍ୟ ଧାନ ନଡ଼ା (ଅଗଳୁ କାଟି) ଲମ୍ବ ଆକାରର ଏକ ଭାଡ଼ି ମାଟି ପତ୍ରପାତ୍ର ଦାମାଳ ଉପରେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବାକୁ ପଡ଼େ । ଗିରିଶି ବିତା ନଡ଼ାକୁ ଭାଡ଼ିଆରା ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ତା'ପରେ ଉଚ୍ଚ ଭାବରେ ଛାଣିଦିଆଯାଏ । କାନ୍ଥରେ ଚେରିକରି ରଖିବା ପରେ ପାଣିକୁ ଗରମ କରି ବିତା ପତ୍ରପତ୍ରରେ ବୁଡ଼ି ଦିଆଯାଏ, ପତ୍ରରେ ଆଣିକ ବିଶୋଧନ ହୋଇଥାଏ । ଭାଡ଼ି ଉପରେ ପ୍ରଥମ ସ୍ତରରେ ଭିଜା ନଡ଼ା ଉପରେ ଗିରିକତରେ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଛାତ୍ର ଗୋଟିକରୁ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କାଟି ମୋଟ ଦିନିକାରରୁ ଭାଗେ ଗୁଣିକତରେ ଦିଆଯାଏ । ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଉପରେ ଦିନିକାର ବେସନରୁ ଏକ ଭାଗ ମଧ୍ୟ ପକାଯାଏ । ବିପରୀତ ଦିଗରେ ଦୁଇଭାଗ ମତାକୁ ବିଭାଜି ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଓ ବେସନକୁ ପ୍ରଥମ ସ୍ତରରେ ବିଆରି କରାଯାଇଥାଏ । ଶେଷରେ ଉପର ସ୍ତର ଉପରେ ବିତା ନଡ଼ାକୁ ଉଚ୍ଚ ଭାବରେ ଗୁଣିକତରେ ଏବଂ ମଝିରେ ମଧ୍ୟ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କୁ ବିଭାଜି ଦିଆଯାଏ, ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଉପରେ ବେସନ ଦିଆଯାଏ । ସର୍ବଶେଷରେ ଅଳ୍ପ ବକିଥିବା ନଡ଼ାକୁ ଖୋଲି ଉପର ସ୍ତରକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ । କାନ୍ଥକୁ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କୁ ଏକ ଧଳା ପଲିଥିନ୍ ଦ୍ୱାରା ଭଲଭାବରେ ଘୋଡ଼ାଇ ଗୁଣିକି ଦ୍ୱାରା ବାନ୍ଧି ଦିଆଯାଏ ।



ବେଢ଼ି ତିଆରି ହେବାର ୮-୧୦ ଦିନ ପରେ ପଲିଥିନ୍ କୁ ଖୋଲି ୨-୩ ଲିଟର ପାଣି ସମୂହୀୟ ବେଢ଼ରେ ଘୁଞ୍ଚିଦିଆଯାଏ । ଛାତ୍ର ପୁସ୍ତକ ପରେ ପଲିଥିନ୍ କୁ ଫୁଲି ଖୋଲି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦିନ ପାଣି ସିଞ୍ଚନ କରାଯାଇଥାଏ । ଛାତ୍ର ପୁସ୍ତକ ୫-୬ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ଭାବରେ ଯତ୍ନ ନେଇ ଅମଳ କରାଯାଇଥାଏ ଏବଂ ବେଢ଼ ଉପରେ ଗୁଣିକି କାଟି ଗୋଟି ଶୁଆଯାଇଥାଏ ବା ବଜାରରେ ଉପଯୁକ୍ତ ଦରରେ ବିକ୍ରି କରାଯାଇଥାଏ । ଗୋଟିଏ ଭଲ ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ଉପରେ ୨ କି.ଗ୍ରା. ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାତ୍ର ୨/୩ ଥର ଅମଳ କରାଯାଇଥାଏ, ଯାହାର ବଜାର ମୂଲ୍ୟ ୨୦୦ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ ।

ଗୋଟିଏ ଛାତ୍ର ବେଢ଼ କରିବା ପାଇଁ ମୋଟ ୬୫ ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ କରିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ (୩୦ ବିତା ଧାନ ନଡ଼ା-୩୦ ଟଙ୍କା, ଗୋଟାଏ ଛାତ୍ର ବେଢ଼-୧୩ ଟଙ୍କା, ବେସନ ୩୦୦ ଗ୍ରା.-୨୪ ଟଙ୍କା, ଅନ୍ୟାନ୍ୟ- ୮ ଟଙ୍କା) । ଅତଏବ, ଗୋଟିଏ ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ଗ୍ରହଣ କଲେ, ହାରାହାରି ୧୨୫ ଟଙ୍କା (୨୦୦ ଟଙ୍କା-୬୫ ଟଙ୍କା) ଲାଭ ହୋଇଥାଏ । ଯଦି ଜଣେ ଶିକ୍ଷିତ ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ପ୍ରଦାନରେ ବ୍ୟୟାୟତ୍ତ କରିଥିଲେ ୨୦୦ ଛାତ୍ର ବେଢ଼ କଲେ (ଏକ ବିଶେଷ ନଡ଼ା ଛାତ୍ର ବିଶିଷ୍ଟ ଉପକରଣ), ତେବେ ସେ ପ୍ରଦାନରେ ହାରାହାରି ୨୫,୦୦୦ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଭ ପାଇଥାଏ ।



ଧୂଳିରା ଛାତ୍ରମଣ୍ଡଳ

ପାଳଝରୁ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ପରି ଏହା ମଧ୍ୟ ଏକ ପୁସ୍ତକ ଖାଦ୍ୟୋପଯୋଗୀ ଛାତ୍ର । ଏହାକୁ ଆମେ ଖାତରୀନେ, ସାଧାରଣତଃ ଅନୁଦାନ ମାସପାତ୍ର ମାଟି ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗ୍ରହଣ କରି ପାରିବା । ପାଳଝରୁରୁ ଏହା ବେଢ଼ିଆପାଇଁ ଅଲଗା । ଏହାର ଚାନ୍ଦ ମଲକା କିମ୍ବା ବାଦାମୀ ଚାନ୍ଦର । ଆହୁରି ମାଟି କିମ୍ବା ଖାଦ୍ୟକୁ ପଡ଼ି, ଗାଣି ଧଳା, ଚେନ ଅତି ହୋଟ ।

ପ୍ରତି କିଲୋଗ୍ରାମ ଚାଳା ଧୂଳିରା ଛାତ୍ରରେ ୯-୧୦ ଗ୍ରାମ୍ ଜଳୀୟ ଅଂଶ, ୧୧ ଗ୍ରାମ୍ କର୍କାଶିଆ ଅଂଶ, ୨୮ ଗ୍ରାମ୍ ପୁଷ୍ଟିକାର, ୧୦ ଗ୍ରାମ୍ ଧାତୁକାର ମିଳିଥାଏ । ଜଳସାଧାର ମଧ୍ୟ ଅଧିକ ପରିମାଣରେ ମିଳିଥାଏ । ୧୯୮୬ ମସିହାରେ ପ୍ରଥମେ ମହାଶୂରରେ ଏ ଛାତ୍ର ଗ୍ରହଣ କରାଯାଇଥିଲା । କାଳକ୍ରମେ ଏହାର ଗ୍ରହଣ ସର୍ବସ୍ତ୍ର ବେଢ଼ିଆକୁ ମିଳେ । ସାମାନ୍ୟତଃ (୨୦-୩୦° ସେଲସିୟସ୍) ଏବଂ ଅତି ଆର୍ଦ୍ର (୮୦ ପ୍ରତିଶତରୁ ଅଧିକ) ପରିବେଶରେ ଧୂଳିରା ଛାତ୍ର ପୁଟେ । ଏ ଛାତ୍ର ପୁସ୍ତକ ଉପରେ ଆଲୋକର କୌଣସି ପ୍ରଭାବ ପରିଲକ୍ଷିତ ହୁଏ ନାହିଁ । ଉପଯୁକ୍ତ ଗାଈମାତ୍ରା ଚୈତ୍ୟାନ୍ତ ଅଧିକାଂଶ ଅଞ୍ଚଳରେ ଶୀତ ଋତୁରେ ମିଳିଥାଏ । ଏହାର ଗ୍ରହଣ ପ୍ରଣାଳୀ ପାଳଝରୁରୁ ଫୁଲି ଅବସ୍ଥା ।



ଗୋଟିଏ ଧୂଳିରା ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ପାଇଁ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କୁ ବୋତଲ-୧ଟା, ୨-୩ କି.ଗ୍ରା. ବଜା ଧାନ ନଡ଼ା, ୨.୫ ଟୁନ X ୧.୫ ଟୁନ ଆକାରର ଧଳା ପଲିଥିନ୍ (ଦୁଇପଟ ମୁହଁ ଖୋଲାଇଥିବା) ଏବଂ ସିଝାଗହମ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଆଧାରଶତ ୩-୪ ଧାନ ନଡ଼ା ବିତା ଫୁଲି କରି ଚାଳୁ ଭଲ ଭାବରେ ଝାଡ଼ି ୧-୧.୫ ଘଣ୍ଟା ଆକାରର କାଟି ଗୁଣିକି ପାଣିରେ ଭିଜାଯାଏ । ତା'ପରେ ଦିନ ଚାଳୁ ଗରମ କରି ଥଣ୍ଡା କରିଦିଆଯାଏ । ଭଲ ଭାବରେ ଚାଳୁ ଛାଣି ଛାଣିରେ ଶୁଖାଯାଏ । ପଲିଥିନ୍ ଗୋଟିଏ ଖୋଲା ମୁହଁକୁ ବାନ୍ଧି ସେଥିରେ ପ୍ରଥମସ୍ତର ଭାବେ ୧ମ ଭାଗ ବଜା ନଡ଼ା ରଖାଯାଏ । ତା'ର ଗୁଣିକତ ଏବଂ ମଝି ଅଂଶରେ ୧ମ ଭାଗ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କୁ ବିଭାଜି ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ତା'ର ଉପରେ ସିଝା ଗୋଟା ଗହମକୁ ଗୁଣିକି ଦିଆଯାଏ । ପ୍ରଥମସ୍ତର ଉପରେ ୨ୟ ଭାଗ ନଡ଼ାକୁ ପ୍ରଥମ ଭାଗ ଉପରେ ରଖାଯାଇ ଗୁଣିକତରେ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଓ ସିଝା ଗହମକୁ ରଖାଯାଏ । ସେହିଭଳି ୩ୟ ଭାଗ ନଡ଼ା ଓ ୩ୟ ଭାଗ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କୁ ଦ୍ୱାରା ୩ୟ ସ୍ତର ତିଆରି କରାଯାଇଥାଏ । ସର୍ବଶେଷ ସ୍ତର ଉପରେ ନଡ଼ା ଉପରେ ସେଥିରେ ଗୁଣିକତ ଓ ମଝି, ସବୁଅଂଶରେ ଛାତ୍ରମାନଙ୍କ ଓ ସିଝା ଗହମ ରଖାଯାଏ । ସର୍ବଶେଷରେ ଉପରେ ଭାଗରେ ପତଳା ଭାବରେ କଟାଭିଜା ନଡ଼ାକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏକ ଲୁହା କାଠିଦ୍ୱାରା ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ଗୁଣିକତରେ ବେତୋଟି ବଣା କରାଯାଇଥାଏ । ପତଳେ କଟା ଧାନ ନଡ଼ାରେ ଅଧିକ ଜଳୀୟ ଅଂଶ ଥିଲେ ଚାଳା ବାହାରି ଥାଏ ।

ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ତିଆରି କରାଯିବାର ୧୦-୧୨ ଦିନ ପରେ ଛାତ୍ର ପୁସ୍ତକ ଆରମ୍ଭ କଲେ । ସେତେବେଳେ ଛାତ୍ର ବେଢ଼ / ପିଣ୍ଡୁଳାକୁ କରିବାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାହାର କରି ଭଲ ଭାବରେ ସର୍ବ ଗୁଣ ଦ୍ୱାରା ଧୋଇ ଦିଆଯାଏ । ଯାହାଦ୍ୱାରା ପରବର୍ତ୍ତୀ ଛାତ୍ରବେଢ଼ ତିଆରିରେ ମଧ୍ୟ ଦରକାରରେ ଆସିଥାଏ । ଜରି ଖୋଲିବାପରେ ଛାତ୍ର ବେଢ଼/ପିଣ୍ଡୁଳାକୁ ଶିକା କରି ଚାଳୁ ଦିଆଯାଏ ଏବଂ ପ୍ରତ୍ୟେକଦିନ ୧-୧.୫ ଲିଟର ପାଣି ସିଞ୍ଚାଯାଏ । ୬-୮ ଦିନ ପରେ ଛାତ୍ର ଗୋଟିଏ ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ ହୋଇଥାଏ । ୨-୩ ଥର ଛାତ୍ର ଚୋକାଯାଇଥାଏ । ବ୍ୟୋଷାୟାସି ଯେ, ପ୍ରତ୍ୟେକ ଧୂଳିରା ଛାତ୍ର ବେଢ଼ ୧.୫ କି.ଗ୍ରା. ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାତ୍ର ମିଳିଥାଏ । ଯାହାର ବଜାର ମୂଲ୍ୟ ୧୦୫ ଟଙ୍କା ହୋଇଥାଏ ।

ଗୋଟିଏ ଧୂଳିଗା ଛତୁ ବେତ୍ / ପିଣ୍ଡୁଳା ପାଇଁ ମୋଟ ୩୨ ଟଙ୍କା ଖର୍ଚ୍ଚ କରିବାକୁ ପଡିଥାଏ (ଛତୁ ବୋତଲ ୧ଟା-୧୩ ଟଙ୍କା, ଗୋଟା ଗହମ ୨୫୦ ଗ୍ରା.-୮ ଟଙ୍କା/ ନଡା ୩-୪ ବିଜା-୪ ଟଙ୍କା / ପଲିଥିନ୍-୪ ଟଙ୍କା ଏବଂ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଖର୍ଚ୍ଚ-୩ ଟଙ୍କା) । ଅତଏବ, ଗୋଟିଏ ଧୂଳିଗା ଛତୁ ବେତ୍ ଗୁଣ କରିବାରେ ୬୩ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଭ ଆସିଥାଏ । ବ୍ୟାବସାୟିକ ଭିତ୍ତିରେ ପ୍ରତିମାସରେ ହାରହାରି ୩୦,୦୦୦ ଟଙ୍କା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଲାଭ ମିଳିଥାଏ ।

ଉପରୋକ୍ତ ଆଲୋଚନାରୁ ସ୍ପଷ୍ଟ ହେଉଛି ଯେ, ଛତୁଗୁଣ (ପାଳ ଛତୁ ଓ ଧୂଳିଗା ଛତୁ) ବର୍ଷସାରା କରାଯାଇପାରିବ । ବ୍ୟାବସାୟିକ ଭିତ୍ତିରେ ଗୁଣକରିବାକୁ ହେଲେ, କଟକ ଓ ଭୁବନେଶ୍ୱର ସହର ଉପରେ ନିର୍ଭର ନ କରି, ଦୂରାନ୍ତ ସ୍ଥାନର ମହିଳାମାନେ ଉପଯୁକ୍ତ ଛତୁ ଗୁଣ ଓ ଛତୁ ବିହନ ଉତ୍ପାଦନ ଉପରେ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ନେଇ ନିଜେ ମଧ୍ୟ ଛତୁ ବିହନ ଉତ୍ପାଦନ କରିପାରିବେ । ସେହି ଛତୁମଞ୍ଚି ବୋତଲକୁ ନିଜର ଛତୁ ଗୁଣ କାର୍ଯ୍ୟରେ ବିନିଯୋଗ କରିବା ସହିତ ଅନ୍ୟ ଛତୁଗୁଣୀଙ୍କୁ ମଧ୍ୟ ଦିଲ୍ଲି କରିପାରିବେ । ଓଡ଼ିଶା କୃଷି ଓ ବୈଷୟିକ ବିଶ୍ୱବିଦ୍ୟାଳୟ (ଓ.ୟୁ.ଏ.ଟି), ଭୁବନେଶ୍ୱର ଅଧୀନରେ ଥିବା କେନ୍ଦ୍ରୀୟ ବିଷ୍ଣୁବନ୍ଧୁଳାୟ ଛତୁଗୁଣ ଓ ତାଲିମ ପ୍ରତିଷ୍ଠାନରୁ ନିୟମିତ ବ୍ୟବଧାନରେ ଶିକ୍ଷିତ ଯୁବକ / ଯୁବତୀମାନେ ପ୍ରଶିକ୍ଷଣ ନେଇ ଛତୁଗୁଣ ଓ ବିହନ ଉତ୍ପାଦନ କରିବାକୁ ସକ୍ଷମ ହେଲେଣି ।



ଅଧିକ ଛତୁ ଉତ୍ପାଦନ ହେଲେ ବଜାରରେ ବିକ୍ରିବଟା ପାଇଁ ସମସ୍ୟା ଉପୁଜିପାରେ । ଏହାର ସମାଧାନ ପାଇଁ, ସ୍ୱୟଂ ସହାୟକ ଗୋଷ୍ଠୀ ଗଠନ କରି ବଜାରରେ ଉପଯୁକ୍ତ ଦାମରେ ବିକ୍ରି କରିପାରିବେ ଏବଂ ଯଥେଷ୍ଟ ଲାଭବାନ ହୋଇପାରିବେ । ଆମେମାନେ ଦୂରଦୂରାନ୍ତରେ ଥାଇ ମଧ୍ୟ ଛତୁ ଖାଇବା ପାଇଁ କଟକ, ଭୁବନେଶ୍ୱର, ବ୍ରହ୍ମପୁର, ରାଉରକେଲା ଆଦି ସହରମାନଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର ନକରି ଛତୁ ଉତ୍ପାଦନ କରି ନିଜେ ଓ ନିଜ ପରିବାର ସଦସ୍ୟ ଛତୁ ବ୍ୟବହାର ଖାଇବା ସହିତ ଛତୁରୁ ଛତୁ ସୁପ୍, ଛତୁ ଆରୁର, ଛତୁ ପକୃତି ଆଦି ଅନେକ ସୁସ୍ୱାଦୁ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରି ଖାଇପାରିବେ ଏବଂ ତାହାର ସ୍ୱାଦର ମଜା ନେଇ ପାରିବେ । ଛତୁଗୁଣ ଓ ଛତୁମଞ୍ଚି ଉତ୍ପାଦନ ପାଇଁ ଜାତୀୟ ଧାନ ଗବେଷଣା ସଂସ୍ଥାନର ବୈଜ୍ଞାନିକ ତଥା ରାଜ୍ୟସ୍ତରୀୟ କୃଷି ଅଧିକାରୀମାନଙ୍କ ପରାମର୍ଶ ମଧ୍ୟ ନେଇପାରିବେ ।

ଛତୁଗୁଣ

Farmer FIRST
Enriching Knowledge - Integrating Technology



ଏନ୍.ଆର୍.ଆର୍.ଆଇ. ପାର୍ମର ପାର୍ଷ କାର୍ଯ୍ୟକ୍ରମ (ଇଏପି-୨୨୮)
ବେଷୟିକ ଉତ୍ସାହାର-୧୧, ମାର୍ଚ୍ଚ - ୨୦୧୮



© ସମସ୍ତ ସକ୍ୱ ସଂରକ୍ଷିତ-ଜାତୀୟ ଧାନ ଗବେଷଣା ଅନୁଷ୍ଠାନ, କଟକ-୭୫୩୦୦୬, ଓଡ଼ିଶା
(ଆଇ.ଏସ୍.ଓ ୯୦୦୧:୨୦୦୮ ପ୍ରମାଣିତ ଅନୁଷ୍ଠାନ)
ଦୂରଭାଷ : +୯୧-୬୭୧-୨୩୬୭୭୫୭; PABX : +୯୧-୬୭୧-୨୩୬୭୭୬୮-୭୮୩;
Fax: +୯୧-୬୭୧-୨୩୬୭୭୬୩; ଇମେଲ୍: director.nri@icar.gov.in | directorcricuttack@gmail.com

ଚିତ୍ରୋତ୍ତଳନ : ଭଗବାନ ବେହେରା ଓ ପ୍ରକାଶ କର
ଓଡ଼ିଆ ମୁଦ୍ରାଲେଖକ : ସୁଜାତା ମହାନ୍ତି
ପ୍ରକାଶକ : ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ, ଜାତୀୟ ଧାନ ଗବେଷଣା ଅନୁଷ୍ଠାନ, କଟକ-୭୫୩୦୦୬, ଓଡ଼ିଶା
ମୁଦ୍ରଣ : ପ୍ରିଣ୍ଟଟେକ୍ ଅପ୍ରେସ୍, ଭୁବନେଶ୍ୱର