

ভালো দানা
ভালো মান

সবাই পারে
বেশি দাম



ভুট্টার ব্যবহার

- ▶ পোল্ট্রি ফার্মের মুরগি ও মাছের খাবার তৈরিতে ভুট্টা ব্যবহার করা হয়। খাবারের মান নিশ্চিত করার জন্য ও বেশি দিন সংরক্ষণ করার জন্য ভালো মানের ভুট্টার দানা প্রয়োজন।

ভালো মানের ভুট্টা মানেই

- ▶ দানাগুলো পুষ্ট ও ওজনে ভারী হবে
- ▶ দানার রং উজ্জ্বল সোনালি/কমলা রঙের হবে
- ▶ শুকনো ভুট্টার আর্দ্রতা ১২-১৪% -এর মধ্যে হবে
- ▶ দানার মুখে খাওয়া বা কালো দাগ থাকবে না
- ▶ ভাঙ্গা দানা ও ময়লা-আবর্জনা থাকবে না

ভালো মানের ভুট্টা পেতে হলে যা যা করতে হবে

- ▶ ভুট্টার ভালো মোচা নিশ্চিত করা
- ▶ সময়মতো মোচা সংগ্রহ
- ▶ মোচা শুকানো ও সংরক্ষণ
- ▶ ভুট্টা মাড়াই
- ▶ ভুট্টার দানা শুকানো
- ▶ প্যাকেজিং, বাজারজাতকরণ ও সংরক্ষণ



ভুট্টার ভালো মোচা কীভাবে পাবেন?

- ▶ খরা ও পর্যাপ্ত সেচের অভাবে ভুট্টার মোচা বড় হয় না ও মোচার ভিতরে মাঝে মাঝে দানা থাকে না; এজন্য ভুট্টা গাছে ফুল আসার সময় অবশ্যই সেচ দিবো।

ফলাফল

- ▶ মোচার আকার বড় হবে
- ▶ মোচায় পরিপূর্ণ দানা হবে
- ▶ দানাগুলো পুষ্ট ও ওজনে ভারী হবে



ভুট্টার ভালো মোচা কীভাবে পাবেন?

- ▶ একনাগাড়ে ৩-৪ দিন বৃষ্টির ফলে পানি মোচার ভেতর ঢুকে যেন মোচা পঁচে না যায় সেজন্য মোচাসহ গাছের আগা ভেঙ্গে গাছের গোড়ার দিকে নামিয়ে দিবো।

ফলাফল

- ▶ মোচা পঁচে যাবে না
- ▶ কম সময়ে মোচা ও দানা শুকাবে
- ▶ দানার মুখে কালো রং হবে না বা ফাঙ্গাস পড়বে না

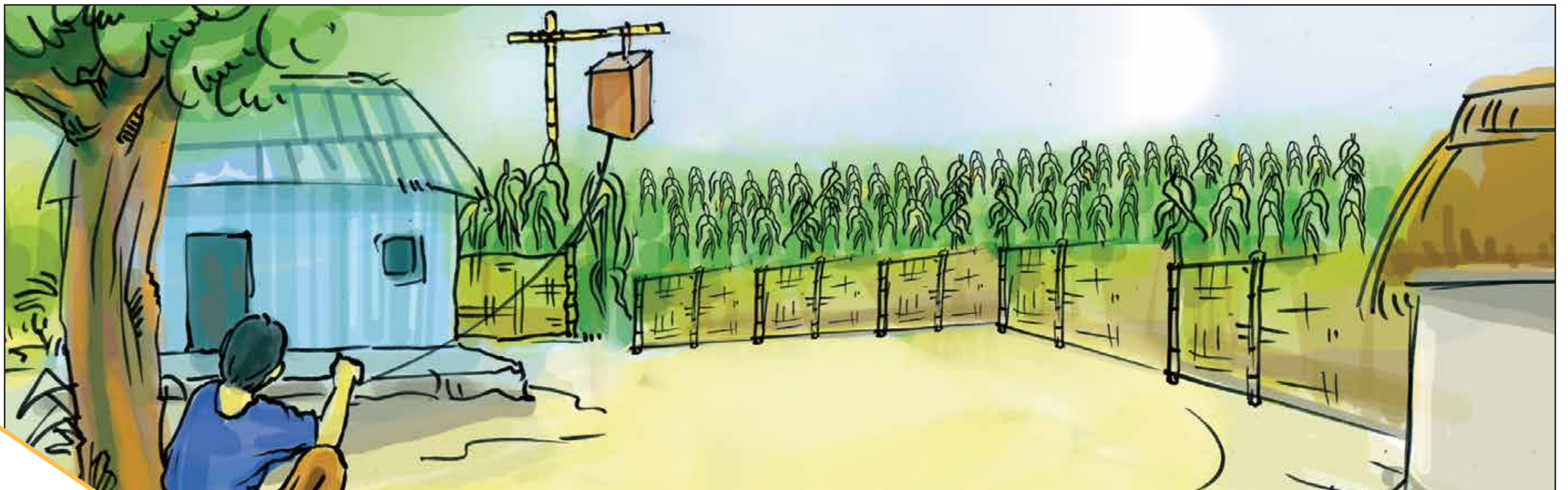
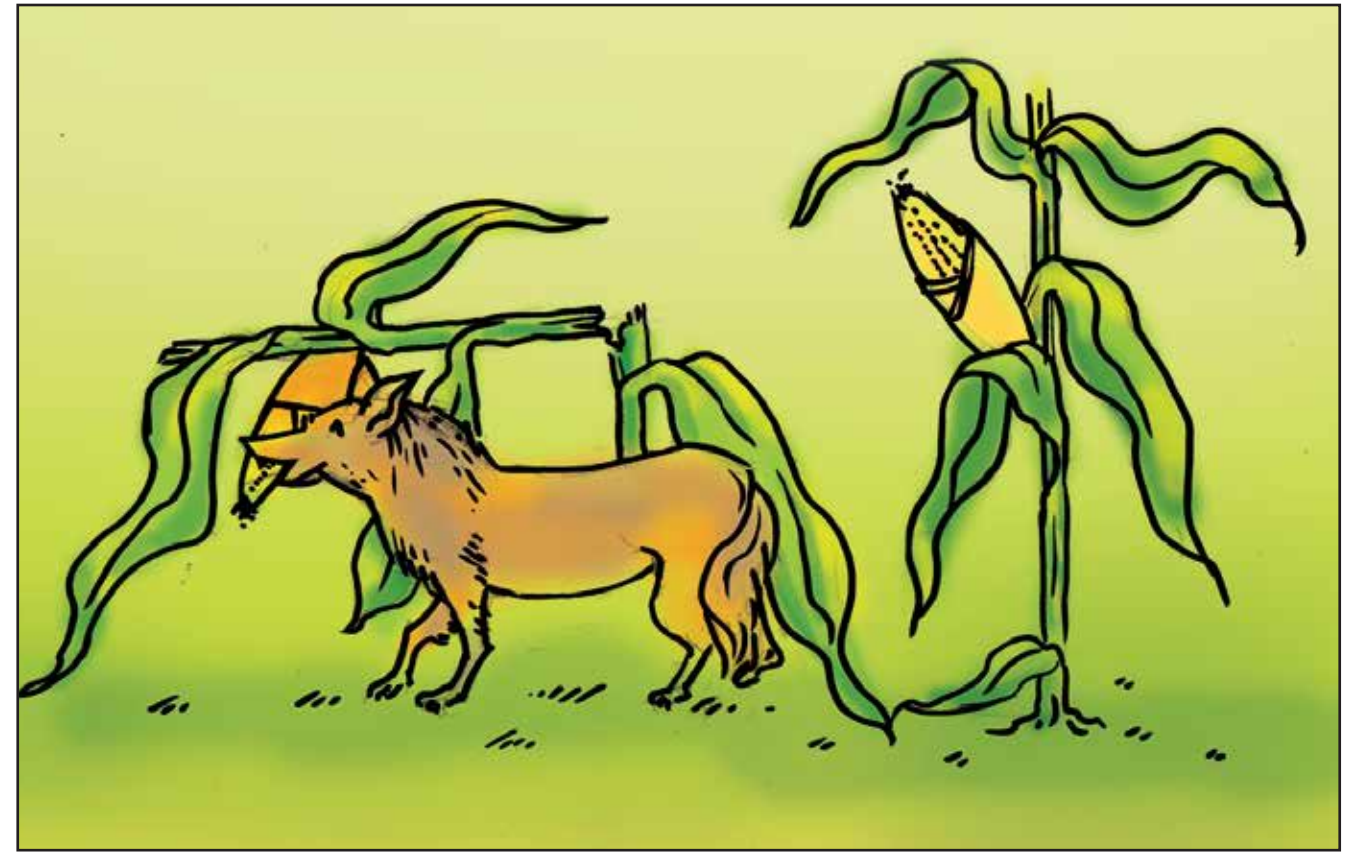


ভুট্টার ভালো মোচা কীভাবে পাবেন?

- ▶ ভুট্টার মোচা পুষ্ট হবার পর যাতে পাখি, শেয়াল/কুকুর খেয়ে না ফেলে, সেজন্য ক্ষেতে ঢনঢনি দিবো ও পাখি/শেয়াল/কুকুরের হাত থেকে মোচা রক্ষা করবো

ফলাফল

- ▶ প্রতিটি গাছ থেকে মোচা পাওয়া যাবে
- ▶ মোচা নষ্ট হবে না, ফলে ফলন বেশি হবে

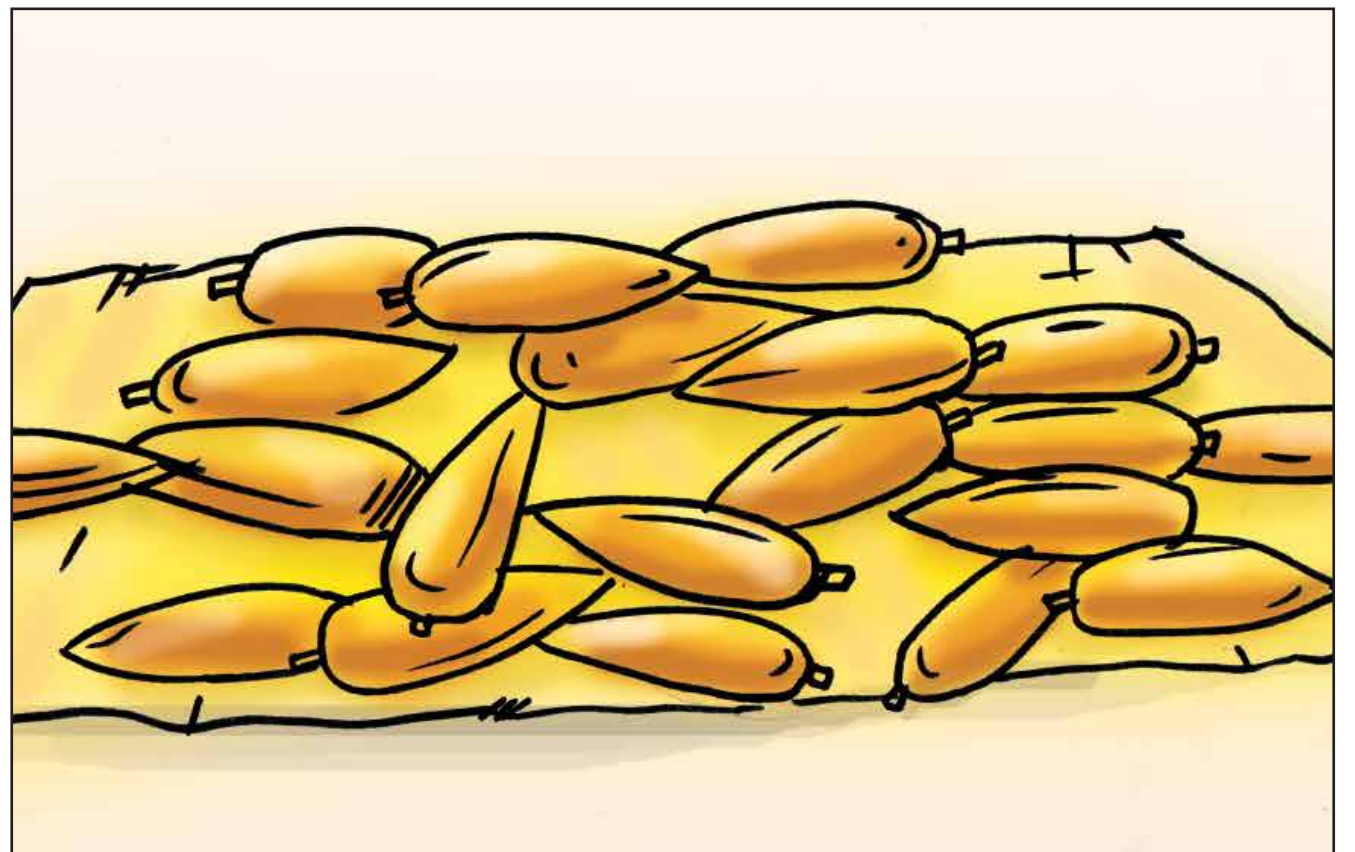


ভুট্টার ভালো মোচা কীভাবে পাবেন?

- ▶ মোচার উপরের খোসার রং খড়ের রঙের মতো হওয়ার পর মোচা সংগ্রহ করবো
- ▶ ভুট্টা জমি থেকে সংগ্রহ করার ৫-৭ দিন আগে মোচার উপরদিকে গাছের অংশ কেটে দিবো
- ▶ এছাড়াও খারাপ আবহাওয়ায় ভুট্টার মোচা সংগ্রহ করবো না
- ▶ ক্ষেত থেকে মোচা সংগ্রহের পর মোচাগুলো বাড়িতে নিয়ে এসে ঠাণ্ডা ও ছায়ায় শুকনো ত্রিপলের ওপর ছড়িয়ে রাখবো

ফলাফল

- ▶ মোচাগুলো ভালোভাবে শুকাবে, ফলে দানা ভাঙবে না
- ▶ দানাগুলো পুষ্ট ও ওজনে ভারী হবে
- ▶ দানার মুখে কালো দাগ বা ফাঙ্গাস পড়বে না
- ▶ মাড়াইয়ের আগে শুকাতে কম সময় লাগবে
- ▶ গাছের উপরের কাটা অংশ বিশেষ পদ্ধতিতে পঁচিয়ে গরুর খাবার তৈরি করা যাবে



ভুট্টার মোচা শুকানো ও সংরক্ষণ

- ▶ ভুট্টার মোচার উপরের খোসা ছাড়ানোর পর ভালোভাবে ৩-৪ দিন ত্রিপলের ওপর রোদে শুকাবো
- ▶ এ কাজে পরিবারের মহিলাদের পাশাপাশি মহিলা শ্রমিকদের কাজে লাগানো যেতে পারে
- ▶ ধূলাবালি ও কুয়াশায় যেন মোচার রং নষ্ট না হয় সেজন্য মোচা শুকানো ও ঢেকে রাখার কাজে ত্রিপল ব্যবহার করবো
- ▶ ভালোভাবে শুকানো মোচায় আগুল দিয়ে চাপ দিলেই দানাগুলো খুলে আসবে

ফলাফল

- ▶ ভুট্টার মোচা নষ্ট হবে না
- ▶ ভুট্টার মোচা সহজে মাড়াই করা যাবে
- ▶ ভালো মানের ভুট্টার দানা পাওয়া যাবে
- ▶ মোচা বা দানা ভেঙ্গে যাবে না



ভুট্টা মাড়াই

- ▶ হাত বা বাঁশের কঞ্চি দিয়ে ভুট্টার দানা ছাড়ানোর সময় অনেক দানা ভেঙ্গে যায় ও অনেকে হাতে আঘাত পায়
- ▶ হাতে চালানো ছোট মেশিনে ভুট্টা মাড়াই করলে সময় ও মজুরি বেশি লাগে
- ▶ ভালো মানের ভুট্টার দানা পাওয়ার জন্যে বড় ভুট্টা মাড়াই মেশিন দিয়ে ভুট্টা মাড়াই করবো
- ▶ তবে লুঙ্গি, শাড়ির আঁচল মেশিনে আটকে গিয়ে যেন দুর্ঘটনা না ঘটে সেদিকে নজর রাখবো

ফলাফল

- ▶ দানা ভাঙবে না; ভালো মানের দানা পাওয়া যাবে
- ▶ কম সময়ে (ঘণ্টায় ৭০-৮০ মণ) ভুট্টা মাড়াই করা যাবে, ফলে শুকাতে সমস্যা হবে না ও বাজারে ভালো দাম পাওয়া যাবে
- ▶ মহিলারা হাতে সময় পাবে, ফলে তারা দানা শুকানোর কাজে মন দিতে পারবে



ভুট্টার দানা শুকানো

- ▶ ভুট্টা মাড়াই করার পর মাটিতে, ছেঁড়া চট, বস্তা, কাঁথার উপর না শুকিয়ে মজবুত ত্রিপলের ওপর ভালোভাবে রোদে শুকাবো। এ কাজে বাড়ির মহিলাদের ও মহিলা শ্রমিকদের কাজে লাগানো যেতে পারে।
- ▶ শুকানো ভুট্টা রাতের বেলা ত্রিপল দিয়ে ভালোভাবে ঢেকে রাখবো।

ফলাফল

- ▶ দানা তাড়াতাড়ি (২-৩ রোদে) ভালোভাবে শুকাবে; ঘেমে যাবে না ও আর্দ্রতা ঠিক থাকবে
- ▶ ধূলাবালি বা কুয়াশায় দানার রং নষ্ট হবে না
- ▶ দানার মুখে কালো দাগ পড়বে না, দানার রং উজ্জ্বল হবে
- ▶ ভালোভাবে শুকানো ভুট্টা প্রয়োজনে ২-৩ মাস সংরক্ষণ করা যাবে

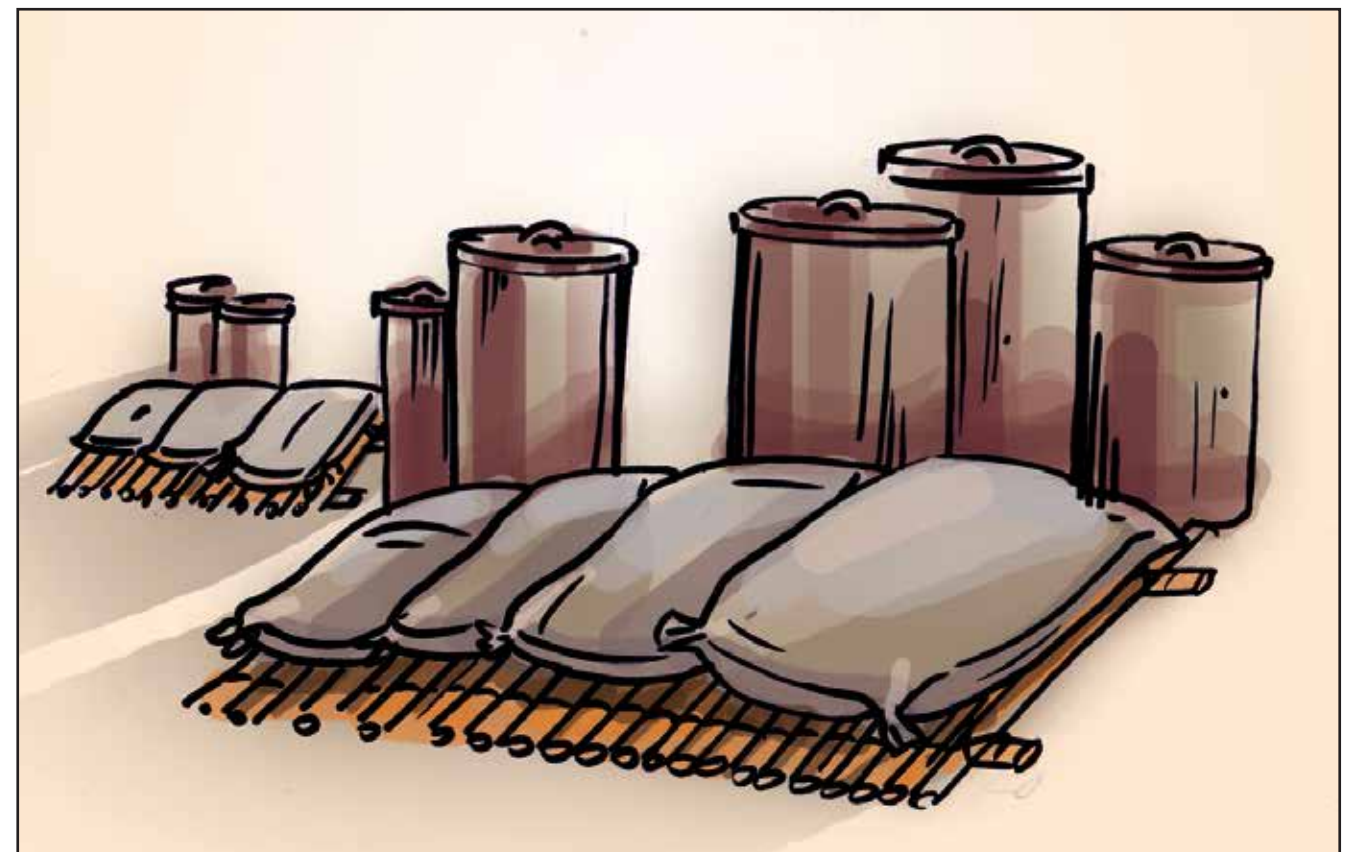


প্যাকেজিং, বাজারজাতকরণ ও সংরক্ষণ

- ▶ ভালোভাবে শুকানো ভুটার দানা দাঁত দিয়ে কাটলে কট করে শব্দ হয় ও ২-৩ টুকরা হয়ে যায়। ভুটা বাজারে নিয়ে যাওয়ার/বিক্রি করার তখনই উপযুক্ত সময়।
- ▶ শুকানো ভুটা বস্তাবন্দী করার আগে ত্রিপল-এর ওপর ছায়ায় ছড়িয়ে ঠাণ্ডা করে নিবো।
- ▶ চটের বস্তার ভেতরে পলিথিন-এর ব্যাগে ভুটা ভরে বস্তার মুখ ভালোভাবে সেলাই করে নিবো। ঘোড়ার গাড়ি/নসিমন/নৌকায় পরিবহনের সময় বৃষ্টি, কুয়াশা বা ধূলাবালির হাত থেকে রক্ষার জন্য ত্রিপল দিয়ে ঢেকে দিবো।
- ▶ প্রয়োজনে কিছুদিন সংরক্ষণ করতে হলে বস্তাগুলো মাটিতে না রেখে বাঁশ বা কাঠের তৈরি মাঁচার ওপর রাখবো।

ফলাফল

- ▶ ভালো মানের জন্য ভালো দাম পাওয়া যাবে
- ▶ ভুটার আদ্রতা ঠিক থাকবে ও বেশি দিন সংরক্ষণ করা যাবে

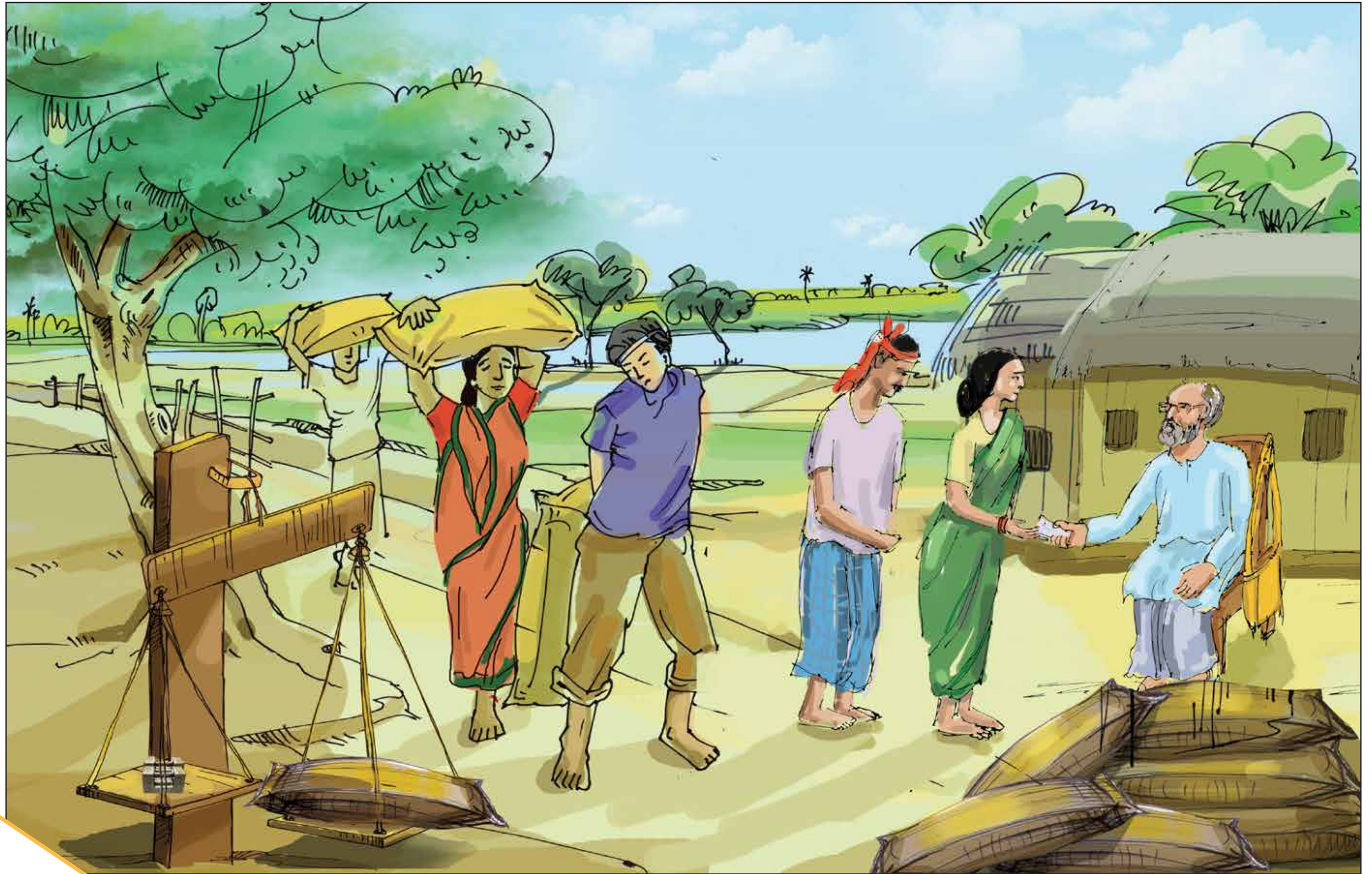


দলবদ্ধভাবে বিক্রির সুবিধা

▶ বাজার যাচাই করে ভালো ক্রেতা/ব্যবসায়ীর সঙ্গে যোগাযোগ করে ভুট্টা বিক্রি করবো।

দলবদ্ধভাবে বিক্রি করায় যেসব সুবিধা পাওয়া যায় :

- ▶ পরিমাণে বেশি হয় ফলে ভালো দাম পাওয়া যায়
- ▶ বাড়ির নিকট থেকে বিক্রি করা যায়; এতে যাতায়াত খরচ বাঁচে ও ঝামেলা কম হয়
- ▶ সঠিক ওজন নিশ্চিত করা যায়; বেশি নিতে পারে না
- ▶ টোল/খাজনা দিতে হয় না
- ▶ পণ্য বাজারে নেয়ার সময় ঝড়-বৃষ্টিতে নষ্ট হওয়ার সম্ভাবনা থাকে না
- ▶ সময় বাঁচে, সেই সময়ে অন্য কাজ করা যায়
- ▶ চাহিদা অনুযায়ী দাম পাওয়া যায় বলে বাজারে নিয়ে গিয়ে ফেরত আনতে হয় না, ফলে খরচ বাঁচে
- ▶ বিক্রয়ের পর পাওয়া টাকা নিরাপদ থাকে
- ▶ বাড়ি থেকে বিক্রি করলে বাড়ির মহিলারাও বিক্রি করতে পারেন



যা যা শিখবো :

- ▶ ভুট্টার ব্যবহার
- ▶ ভুট্টার ভালো মোচা কীভাবে পাবেন?
- ▶ ভুট্টার মোচা শুকানো ও সংরক্ষণ
- ▶ ভুট্টা মাড়াই
- ▶ ভুট্টার দানা শুকানো
- ▶ প্যাকেজিং, বাজারজাতকরণ ও সংরক্ষণ
- ▶ দলবদ্ধভাবে বিক্রির সুবিধা

সর্বস্বত্ব সংরক্ষিত



এমফোরসি প্রকল্প বাস্তবায়নে



এমফোরসি প্রকল্প অর্থায়নে



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC



পল্লী উন্নয়ন ও সমবায় বিভাগ
স্থানীয় সরকার, পল্লী উন্নয়ন ও সমবায় মন্ত্রণালয়