

ভালো মান ভালো দাম



বাজারে সুপরিচিত মশলা কোম্পানিগুলোর কাজক্ষিত মরিচের গুণাবলি :

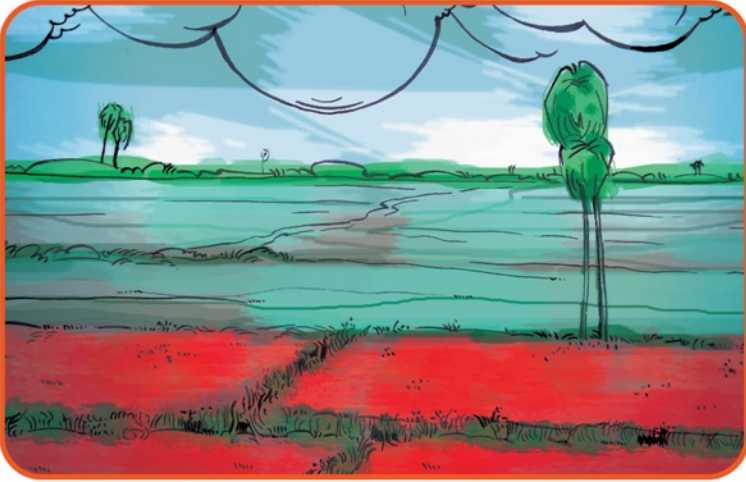
- মরিচ হতে হবে লাল এবং ঝাল
- মরিচ শুকনো হতে হবে (আর্দ্রতা ৮-১০%), যাতে দীর্ঘদিন সংরক্ষণ করা যায়
- মরিচ পরিষ্কার হতে হবে, গায়ে ধুলা-ময়লা থাকবে না
- ছোট বা বড় ফটকা মরিচ থাকবে না
- বোঁটা ছাড়া মরিচ বা শুধু মরিচের বীজ থাকবে না
- ছাতা পড়া মরিচ এবং কালো মরিচ থাকবে না

ভালো মরিচ পেতে হলে যেসব দিকে নজর দিতে হবে :

- মরিচ তোলা বা সংগ্রহ
- মরিচ শুকানো
- মরিচ ঝাড়াই ও বাছাই
- মরিচ প্যাকেজিং ও সংরক্ষণ
- মরিচ পরিবহন
- মরিচের জাত নির্বাচন (বিন্দু জাতের মরিচের চাহিদা বেশি; কারণ এই জাতের মরিচ বেশি ঝাল এবং আকারে ছোট ব'লে কুঁচকায় না তাই ধুলা-ময়লা লেগে থাকে না)
- সর্বোপরি, স্বাস্থ্যবিষয়ক সতর্কতা

মরিচ তোলা-১

গাছের সব মরিচ একবারে না তুলে কমপক্ষে ৪ থেকে ৬ বারে তুলবো। নিচের দিকের মরিচ আগে ধরে ও পরিপক্ব হয়, তাই নিচ থেকে আগে তুলবো। এছাড়াও খারাপ আবহাওয়ায় মরিচ তুলবো না।



ফলাফল :

- পরিপক্ব মরিচ পাওয়া যাবে
- পুনরায় মরিচ ধরায় ফলন বেশি হবে
- ফটকা ও কোঁকড়ানো মরিচ কম হবে

মরিচ তোলা-২

মরিচ তোলার সময় মরিচের গায়ে ধরে না তুলে মরিচের বোঁটা ধরে তুলবো।



ফলাফল :

- মরিচে দাগ পড়বে না এবং বোঁটা ছিঁড়ে যাবে না
- ফটকা ও বীচি ছাড়া মরিচ কম হবে

মরিচ রাখা

মরিচ গাছ থেকে তোলার পর বাঁশের ডালিতে/ঝুড়িতে না রেখে সিলভার/এলুমিনিয়ামের ডেকচি বা পাত্রে আলতোভাবে রাখবো। মরিচ তোলার পর রোদে দেয়ার আগে ২৪-৪৮ ঘণ্টা রাখতে হবে। তবে তা স্তূপ করে জাগ দিয়ে না রেখে ছড়িয়ে রাখবো।



ফলাফল :

- মরিচে দাগ পড়বে না এবং বোঁটা ছিঁড়ে যাবে না
- ফটকা ও বীচি ছাড়া মরিচ কম হবে এবং মরিচের রং ভালো থাকবে

মরিচ শুকানো-১

বালি / মাটি / ঘরের চালে মরিচ না শুকিয়ে
চট / পুরাতন কাপড় / পলিথিন / ত্রিপল / চাতালে
মরিচ শুকাবো। এছাড়া রাস্তার পাশে বা যেখানে
বেশি ধুলা-ময়লা সেখানে মরিচ শুকাবো না।



ফলাফল :

- মরিচের গায়ে ধুলা-ময়লা লাগবে না ও
মরিচ ভালোভাবে শুকাবে

মরিচ শুকানো-২

মরিচ শুকানোর সময় মরিচের স্তুপের কাছে গরু, ছাগল চলাচল করতে দেবো না। রাতের বেলা পলিথিন কাগজ দিয়ে মরিচ ঢেকে রাখবো।



ফলাফল :

- মরিচের বাঁটা ছিঁড়ে বা ফেটে যাবে না
- রাতের কুয়াশায় ধুলা-ময়লা বসে গিয়ে মরিচের মান খারাপ হবে না

মরিচ ঝাড়াই/বাছাই

মরিচ শুকানোর পর মরিচের উপর জমে থাকা ধুলাবালি পরিষ্কার করবো এবং ভালো মরিচ বাছাই করে বাজারে বিক্রি করবো। ভালোভাবে শুকানো মরিচ হয় টকটকে লাল এবং তা দু'আঙুলে চাপ দিলে ফেটে যায়।



ফলাফল :

- মরিচে ধুলা-ময়লা না থাকায় এবং কালো মরিচ, ফটকা ও বোঁটাহীন মরিচ না থাকায় মরিচের দাম বেশি পাওয়া যাবে

মরিচ সংরক্ষণ

মরিচ শুকানোর পর শুধু চটের বস্তায় বা খোলা পাত্রে না রেখে চটের বস্তার ভিতর পলিব্যাগে অথবা বায়ুরোধক পাত্রে রাখবো। বেশিদিন মরিচ সংরক্ষণের জন্য কোল্ড স্টোরেজ বা পাকা গুদামে মরিচ রাখবো।

X ভুল পদ্ধতি



✓ সঠিক পদ্ধতি



ফলাফল :

- মরিচের রং টকটকে লাল থাকবে, কালো মরিচ হবে না
- ফটকা বা মরিচে ফাঙ্গাস/ছাতা পড়বে না

মরিচ পরিবহন

বাজারে নেয়ার জন্য বা মরিচ সংরক্ষণের জন্য বস্তাবন্দী করার সময় বস্তায় বেশি চাপ না দিয়ে বস্তার দু-পাশে ধরে উপরে উঠাবো বা নিচে নামাবো। এছাড়া মরিচ পরিবহনের সময় যাতে বস্তায় আঘাত না লাগে সে ব্যাপারে সতর্ক থাকবো।



ফলাফল :

- মরিচ ফেটে যাবে না বা মরিচের বোঁটা খসে বীজ বের হয়ে যাবে না

স্বাস্থ্য বিষয়ক সতর্কতা

মরিচ তোলার আগে হাতের নখগুলি ছোট রাখবো বা হাত মোজা ব্যবহার করবো। এছাড়া মরিচ তোলার সময় এবং মরিচ শুকানো বা বাছাই/পরিষ্কার করার সময় নাকে-মুখে মাস্ক বা পরিষ্কার কাপড় ব্যবহার করবো।



ফলাফল :

- মরিচে কোনোরকম দাগ পড়বে না, তাই মরিচে ফাঙ্গাস/ছাতা পড়বে না এবং মরিচ ফটকা হবে না
- স্বাস্থ্যগত সমস্যা হবে না