

ভাল বাদাম ভাল দাম



বাদামের ব্যবহার

চীনাবাদাম একটি তেল জাতীয় ফসল। বীজে শতকরা ৪৮-৫২ ভাগ তেল এবং ২৪-২৬ ভাগ প্রোটিন থাকে। গরুর দুধের চেয়ে বাদামে খাদ্যশক্তি রয়েছে প্রায় ১০ গুণ, প্রোটিন ২ গুণ, চর্বি ১৪ গুণ, ক্যালসিয়াম প্রায় ২ গুণ এবং ভিটামিন বি ৫ গুণের বেশি। বাংলাদেশে বর্তমানে চীনাবাদাম খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ শিল্পে, বেকারি, ভাজাবাদাম ইত্যাদি হিসেবে ব্যবহৃত হচ্ছে। এছাড়াও বাংলাদেশ থেকে বাদাম এখন বিদেশে রপ্তানিও হচ্ছে। তাই প্রতিবছর দেশে বাদামের চাহিদা বৃদ্ধি পাচ্ছে। এছাড়া চীনাবাদামের গাছের শাখা ও পাতা পুষ্টিকর গো-খাদ্য।

গুণগতমান সম্পন্ন বাদাম মানেই

- ▶ ধূলাবালি, দাগমুক্ত উজ্জ্বল রঙের বাদাম
- ▶ বাদামগুলো সমান আকার আকৃতির হবে
- ▶ ভাঙ্গা, আঘাতপ্রাপ্ত, অপরিপক্ক হবে না

গুণগতমান সম্পন্ন বাদাম পেতে হলে যা যা নিশ্চিত করতে হবে

- ▶ উন্নতজাতের (যেমন বারি বাদাম - ৮) বীজ বপন
- ▶ সুষম সার ব্যবহার
- ▶ যথাযথ আন্তঃপরিচর্যা - সেচ, আগাছা ও রোগবালাই দমন
- ▶ নির্দিষ্ট সময়ে ফসল তোলা
- ▶ যথাযথভাবে শুকানো, পরিষ্কার করা, গ্রেডিং উপযুক্ত পরিবেশে সংরক্ষণ, প্যাকেজিং এবং বাজারজাতকরণ



কখন ক্ষেত থেকে বাদাম তুলব

বাদাম গাছের শতকরা ৭৫-৮০ ভাগ বাদাম যখন পরিপক্ব হয় তখন ফসল উঠানোর উপযুক্ত সময়। এ সময় গাছের নিচের পাতাগুলো হলুদ রং ধারণ করে এবং পাতা ঝরা শুরু হয়। বাদামের খোসার শিরা উপশিরাগুলো সুস্পষ্ট দেখা যায়। বাদামের খোসা ভাঙ্গার পর খোসার ভেতরের দিকে কালচে বর্ণের দাগ দেখা যায় এবং বীজের উপরের আবরণ বাদামী রং ধারণ করে। উজ্জ্বল রৌদ্রজ্বল দিনে বাদাম তুলবো। বৃষ্টির দিন বা বেশি কুয়াশার সময় ক্ষেত থেকে বাদাম তুলব না।

ফলাফল

- ▶ অধিক ফলন পাওয়া যাবে
- ▶ বাদামের রং ঠিক থাকবে
- ▶ শুকানো, বাছাই, সংরক্ষণ করতে সুবিধা হবে
- ▶ বাদামের দানায় তেলের পরিমাণ ঠিক থাকবে
- ▶ ভালমানের জন্য বেশি বাজার মূল্য পাওয়া যাবে



অসময়ে বাদাম তুললে ক্ষতি অনেক

অপরিপক্ক বাদাম তোলার কারণে চরের চাষীরা অনেকসময় ক্ষতির সম্মুখীন হন। অসময়ে ক্ষেত থেকে বাদাম তুললে চরের উপযোগী এই ফসল থেকে চাষীরা আশানুরূপ লাভ তুলতে পারেন না।

অপরিপক্ক বাদাম তোলার কুফল

- ▶ বাদামের খোসায় দাগ পড়ে তাই বাজার মূল্য কমে যায়
- ▶ ভিতরে দানা অপুষ্ট হয়, কুঁচকে যায়, ওজনে হালকা হয়
- ▶ শুকানোর পর ওজন অনেক কমে যায়
- ▶ পরবর্তীতে সহজেই রোগ বালাইয়ের আক্রমণ হয়
- ▶ বেশিদিন সংরক্ষণ করা যায় না
- ▶ বাদাম তেলের পরিমাণ ও খাদ্যমান কমে যায়



বাদাম তোলার পর সাবধানতা

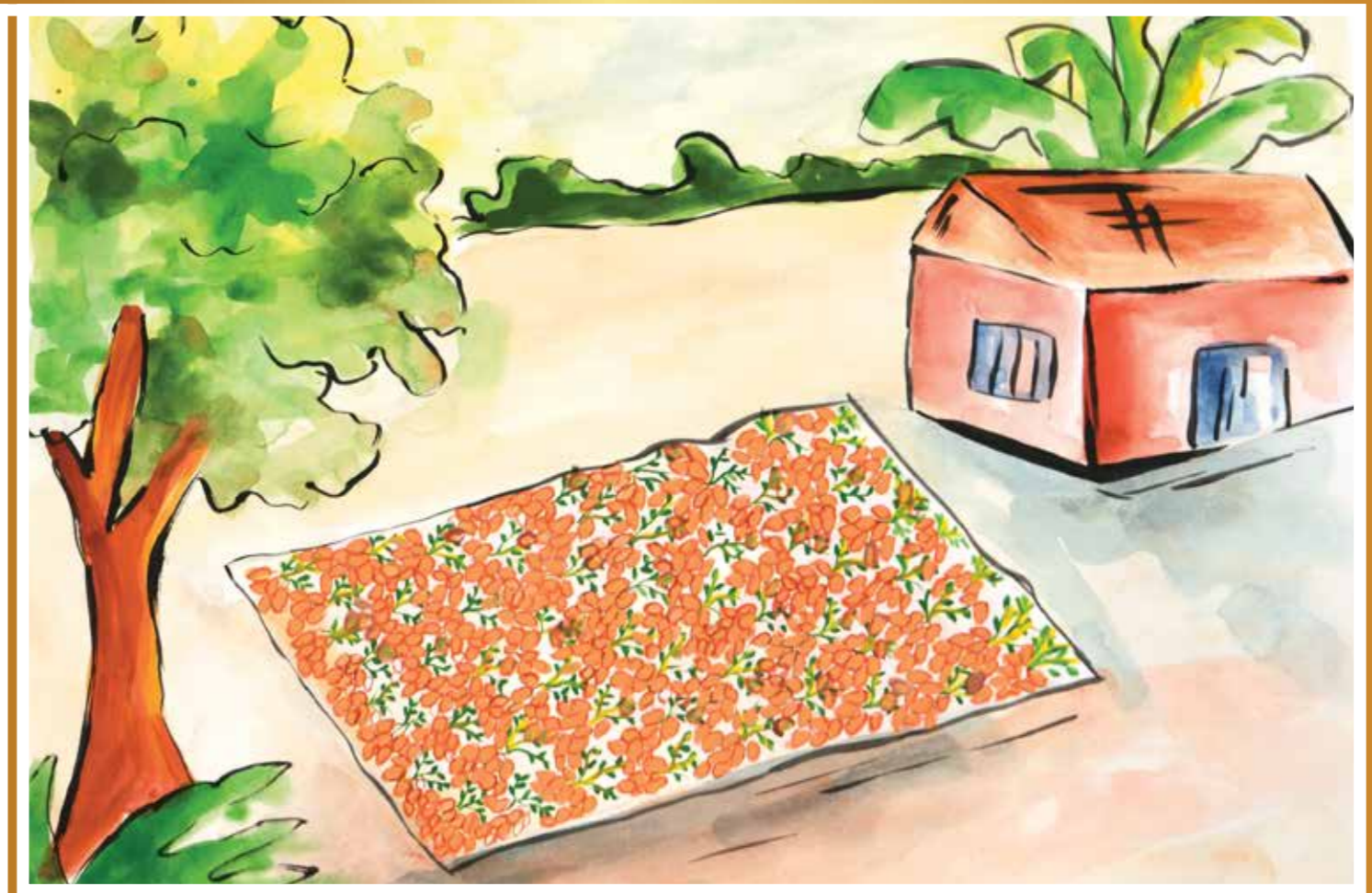
ক্ষেত থেকে গাছসহ বাদাম তোলার পর গাদা করে রাখা যাবে না। শুপ করে রাখলে ঐ বাদামে মোন্ড (এক প্রকার রোগ)-এর আক্রমণ হয় এবং রং নষ্ট হয়ে যায়। মাটি ভেজা থাকার কারণে যদি বাদাম ভেজা হয় তবে তোলার পরপরই ঐ বাদাম শুকাতে হবে।

বৃষ্টির সময় বা অতিরিক্ত কুয়াশার সময় বাদাম পলিথিন/ত্রিপল দিয়ে ঢেকে রাখতে হবে।

ক্ষেত থেকে তোলার পর গাছ থেকে বাদাম ছিঁড়তে হবে। কোন কারণে ঐ সময়ে ছেঁড়া সম্ভব না হলে গাছসহ বাদাম পাতলা করে বিছিয়ে রাখতে হবে।

ফলাফল

- ▶ সঁাতসেঁতে ভাব থেকে বাদামকে রক্ষা করা যাবে
- ▶ রোগ বালাইয়ের আক্রমণ কম হবে
- ▶ বেশিদিন সংরক্ষণ করা যাবে
- ▶ গুণগতমানের জন্য বেশি বাজার মূল্য পাওয়া যাবে



বাদাম পরিষ্কার করা

ক্ষেত থেকে বাদামসহ গাছ তোলার পর গাছ ঝাঁকুনি দিয়ে বাদামের খোসার সাথে লেগে থাকা ধূলাবালি পরিষ্কার করতে হবে। বিশেষ করে বৃষ্টির পর যখন মাটি ভেজা থাকে তখন বাদামের খোসাতে ময়লা/মাটি লেগে থাকলে শুকাতে সময় বেশি লাগে এবং ঐ সময়ে বাদামে ছত্রাকজন্মিত রোগ বালাইয়ের আক্রমণ হতে পারে।

ফলাফল

- ▶ ধূলাবালিমুক্ত উজ্জ্বল রঙের বাদাম পাওয়া যাবে
- ▶ পরবর্তীতে ছত্রাক আক্রমণের সম্ভাবনা কমে যাবে
- ▶ বেশি বাজার মূল্য পাওয়া যাবে



কীভাবে বাদাম শুকাব

ক্ষেত থেকে বাদাম সংগ্রহের পর প্রথম ২ দিন ৪ ঘণ্টা করে শুকাব। তৃতীয় দিন থেকে দৈনিক ৮ ঘণ্টা উজ্জ্বল রোদে মোট ৫ দিন শুকাব। বাদাম চট বা ত্রিপলের উপর রেখে শুকালে ভাল মানের বাদাম পাব। বাদাম বীজের আর্দ্রতা ৯%-এ নেমে এলে তা সংরক্ষণের উপযোগী হয়। শুকনো বাদাম ছায়াতে রেখে ঠাণ্ডা করে তারপর সংরক্ষণ করব। ভালভাবে শুকানো না হলে বাদামের স্বাদ ও অক্ষুরোদাম ক্ষমতা নষ্ট হয়ে যেতে পারে।

ফলাফল

- ▶ উজ্জ্বল রঙের বাদাম পাওয়া যাবে
- ▶ শুকনো গুণগতমানের বাদামের বাজার মূল্য বেশি হবে
- ▶ বেশিদিন সংরক্ষণ করা যাবে

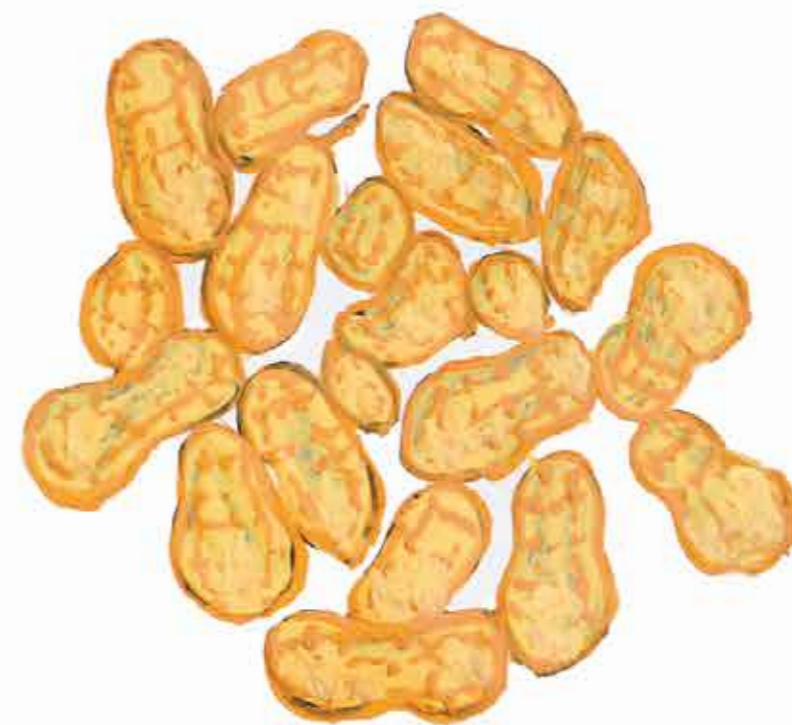
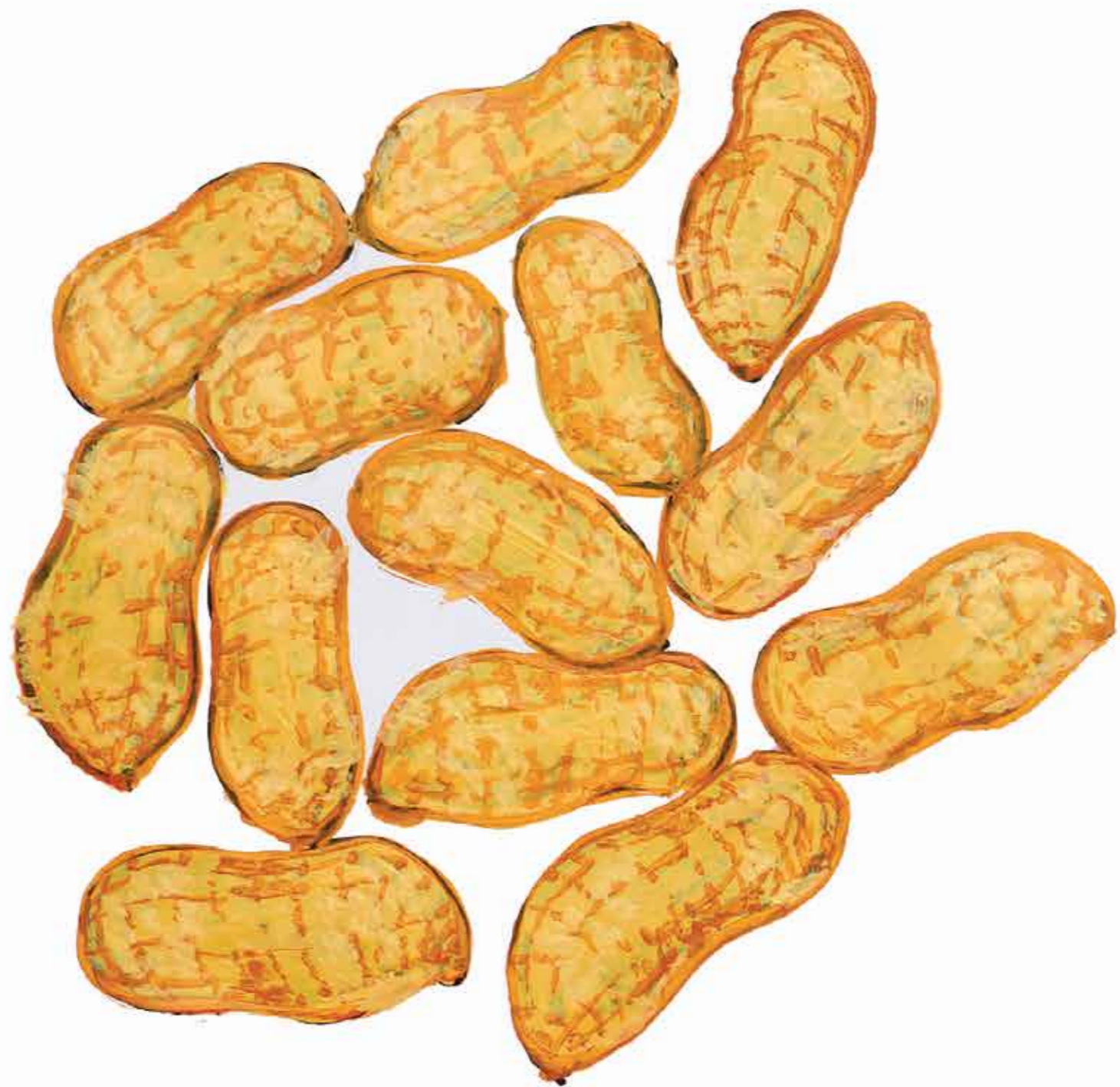


বাছাই/গ্রেডিং

বাদাম তোলার পরবর্তী পরিচর্যার প্রত্যেক পর্যায়ে/ধাপে অপুষ্ট, ভাঙ্গা, কুঁচকানো, আঘাতপ্রাপ্ত বা রোগাক্রান্ত বাদাম বাছাই করে সরিয়ে ফেলব। গ্রেডিং বা বাছাই চাষী, ব্যবসায়ী এবং ভোক্তা সবার জন্যই ভাল।

ফলাফল

- ▶ বেশি লাভ/দাম পাওয়া যাবে
- ▶ ব্যবসায়ীর সাথে সম্পর্ক আরো ভাল হবে



বাদাম সংরক্ষণ

পরিষ্কার ও পরিপক্ক বাদাম সারাবছর সংরক্ষণ করা যেতে পারে। খোসা ছাড়ানো বাদাম কখনও সংরক্ষণ করব না। কখনই সঁাতসেঁতে পরিবেশে বাদাম সংরক্ষণ করব না। সঁাতসেঁতে পরিবেশের কারণে বাদাম রোগাক্রান্ত হতে পারে এবং খোসার ভিতরে বাদাম নষ্ট হয়ে যেতে পারে। সংরক্ষণের পূর্বে ঘরে/গুদামে হুঁদুর নিধন করে নেব।

বেশিদিন সংরক্ষণ করার প্রয়োজন হলে বস্তার বাদাম মাঝে মাঝে রোদে দিয়ে তারপর আবার ঠাণ্ডা করে রাখব। বাদামের বস্তা সরাসরি মাটিতে বা মেঝেতে রাখব না।

ফলাফল

- ▶ বাদাম নষ্ট হওয়ার হার কমবে
- ▶ সারাবছরই বাদাম বিক্রির সুযোগ সৃষ্টি হবে

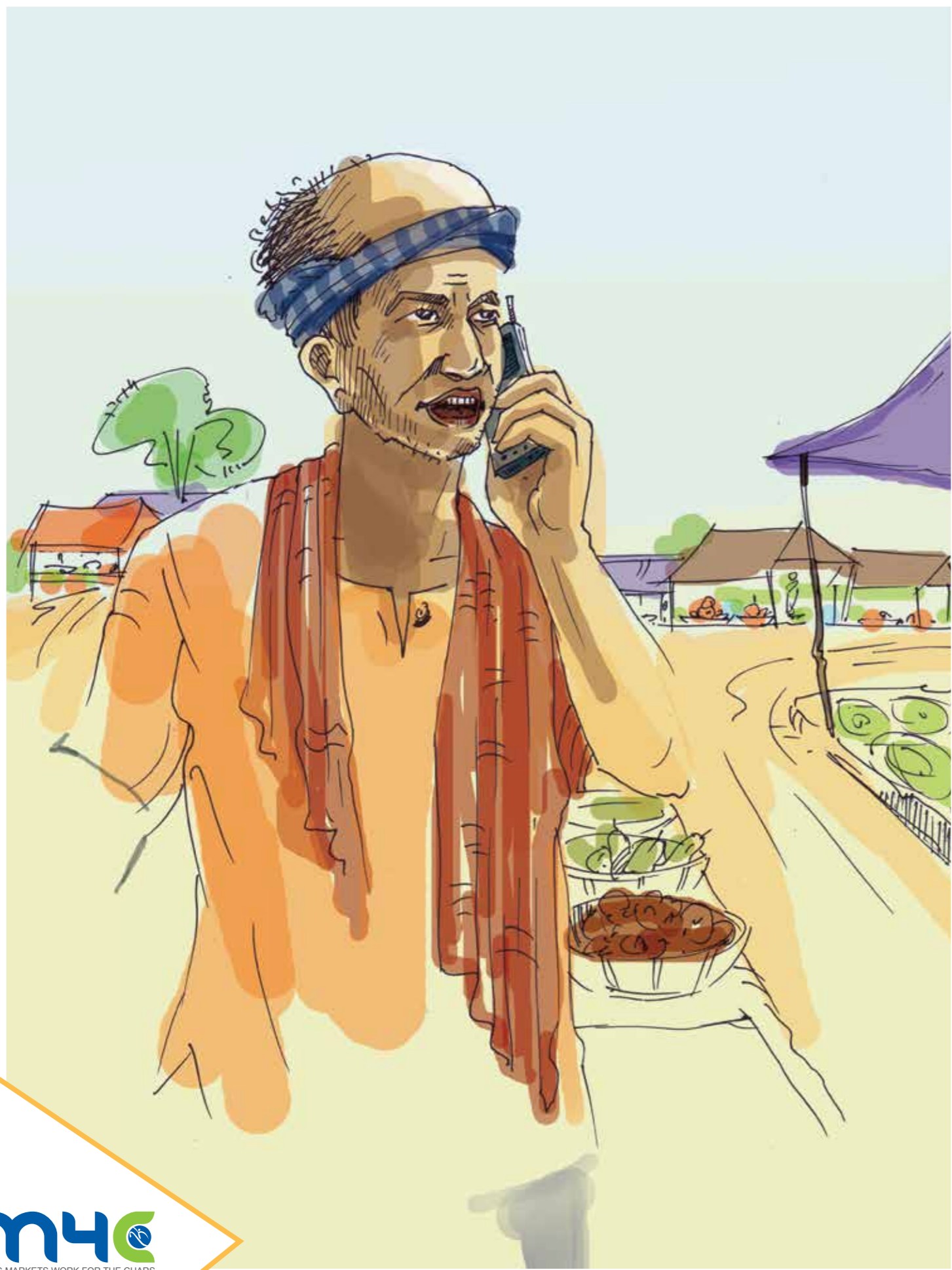


প্যাকেজিং ও বাজারজাতকরণ

ভাল বস্তায় করে বাজারজাত করব। ছেঁড়া/কাটা বস্তায় রাখলে বাদাম পড়ে গিয়ে ঘাটতি বেশি হতে পারে। খুব জোরে বস্তা মাটিতে ফেলব না এবং বস্তা বেশি চাপাচাপি করে বাজারে নিয়ে যাব না। এতে ভিতরের বাদামের খোসা ভেঙ্গে গুণগতমান নষ্ট হতে পারে। বাদাম বিক্রির পূর্বে বাজার দর সম্পর্কে জেনে নেব। সম্ভব হলে কয়েকটি বাজার/হাট সম্পর্কে খোঁজ নেব।

ফলাফল

- ▶ ভালমানের জন্য ভাল দাম পাওয়া যাবে
- ▶ বাজারমূল্য জানার কারণে কম দাম পাওয়ার সম্ভাবনা থাকবে না
- ▶ পাইকার/ক্রেতা আরও বেশি আকৃষ্ট হবে



দলবদ্ধভাবে বিক্রির সুবিধা

বাজার যাচাই করে ভাল ক্রেতা/ব্যবসায়ীর সঙ্গে যোগাযোগ করে বাদাম বিক্রি করব। দলবদ্ধভাবে বিক্রি করায় যেসব সুবিধা পাওয়া যায় :

- ▶ পরিমাণে বেশি হয় ও ভাল দাম পাওয়া যায়
- ▶ বাড়ির কাছে 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
- ▶ বিক্রির পর পাওয়া টাকা নিরাপদ থাকে
- ▶ বাড়ি থেকে বিক্রি করলে বাড়ির মহিলারাও বিক্রি করতে পারেন

