

ଚତୁର୍ଥ ଅଧ୍ୟାୟ

ଆମ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଓ ଉତ୍ପାଦନ କରୁଥିବା କର୍ମକୀର୍ତ୍ତୀ



ତଳ କୋଠରୀରେ ତୁମେ ଖାଉଥିବା କେତେକ ଖାଦ୍ୟର ନାମ ଦିଆଯାଇଛି । ସେହି ଖାଦ୍ୟ କେଉଁଥିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ଓ ତାହାର ମୂଳ ଉତ୍ପାଦନ କ'ଣ ଲେଖ ।

ଖାଦ୍ୟର ନାମ	କେଉଁଥିରୁ ତିଆରି ?	କେଉଁ ଶସ୍ୟ ବା ତା'ର ମୂଳ ଉତ୍ପାଦନ କ'ଣ ?
ରୁଟି	ଅଟା	ଗହମ
ମାଣ୍ଡିଆ ଖିରୀ		
ଭାତ		
ସୁଜି		

ଆମେ ଯେଉଁସବୁ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଥାଉ, ତାହାର ମୂଳ ଉତ୍ପାଦନକୁ ସାଧାରଣତଃ କୃଷକ ଜମିରୁ ବିଭିନ୍ନ ଶସ୍ୟ ଆକାରରେ ଉତ୍ପାଦନ କରିଥାଏ । ସେହିସବୁ ଶସ୍ୟ ମଧ୍ୟରୁ ଧାନ, ବିରି, ମୁଗ, ହରଡ଼, ରାଶି, ଚିନିବାଦାମ, ସୋରିଷ, ଅଳସି, ନଡ଼ିଆ ତେଲ ଆଦି ପ୍ରଧାନ । କିନ୍ତୁ ଆମେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ସେହିପରି ଖାଇ ପାରିବା ନାହିଁ । ଆମେ ବିଭିନ୍ନ ଉପାୟରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ଖାଦ୍ୟ ଉପଯୋଗୀ କରିଥାଉ । ଧାନକଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ଧାନରୁ ଝଉଳ ବାହାର କରାଯାଏ । ଗହମରୁ ଅଟା, ସୁଜି, ମଇଦା ଇତ୍ୟାଦି ପାଇବା ପାଇଁ ଆମେ ଅଟାକଳ ଥିବା ସ୍ଥାନକୁ ଯାଉ । ରାଶି, ସୋରିଷ, ନଡ଼ିଆ, ଅଳସି, ଚିନିବାଦାମ, ସୂର୍ଯ୍ୟମୁଖୀ ଆଦିରୁ ତେଲ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଆମକୁ ଘଣା ବା ତେଲକଳକୁ ଯିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଆଖୁରୁ ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଆଖୁପେଡ଼ା କଳ ଓ ଆଖୁରନ୍ଧା କାରଖାନାର ଆବଶ୍ୟକତା ପଡ଼ିଥାଏ ।

ଖାଦ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନ ସହ ଜଡ଼ିତ ବିଭିନ୍ନ ବୃତ୍ତି

ଖାଦ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନ କରିବା ପାଇଁ ବହୁଲୋକ ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ ନିଯୋଜିତ ହୋଇଥାନ୍ତି । ସେହି କାର୍ଯ୍ୟ ଯୋଗୁ ସେମାନେ ଅର୍ଥ ରୋଜଗାର କରନ୍ତି ଓ ସେମାନଙ୍କର ପରିବାର ଚଳାନ୍ତି । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ହେଉଛି ସେମାନଙ୍କର ଜୀବିକା ବା ବୃତ୍ତି ।

- ତୁମ ଗାଁରେ ଲୋକମାନେ କି କି ପ୍ରକାର ବୃତ୍ତି ଅବଲମ୍ବନ କରି ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ କରନ୍ତି ; ତା'ର ଏକ ତାଲିକା କର ।

ଯେପରି - ଆମ ଗାଆଁରେ କେତେକ ଲୋକ କାଠ କାମ କରି ଜୀବିକା ନିର୍ବାହ କରନ୍ତି ।



ରକ୍ଷକାମ ସହ ଅନ୍ୟ ଜୀବିକାର କିପରି ସଂପର୍କ ରହିଛି, ଆସ ଦେଖିବା ।



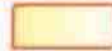
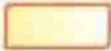
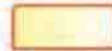
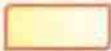
- ଚିତ୍ର ଦେଖି ତଳ ସାରଣୀରେ କାରିଗର କରୁଥିବା କାର୍ଯ୍ୟ କୃଷକର କାର୍ଯ୍ୟ ସହ କିପରି ସମ୍ପର୍କିତ ଲେଖ ।

କାରିଗରଙ୍କ ନାମ	ତାଙ୍କର କାର୍ଯ୍ୟ	କୃଷକର କାର୍ଯ୍ୟ ସହ ସଂପର୍କ
ବଢ଼େଇ	ଲଙ୍ଗଳ, ଯୁଆଳି ପ୍ରସ୍ତୁତି କରିବା	ରକ୍ଷ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଉପକରଣରୂପେ ବ୍ୟବହାର
କମାର		

କାରିଗରମାନେ କୃଷକ ଉପରେ ଶାସ୍ତ୍ର ସମ୍ମାନ ପାଇଁ ନିର୍ଭର କରନ୍ତି, ସେହିପରି କୃଷକ ଉଷ ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ କାରିଗରଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିଥାଏ ।



ଆସ, ଆମେ ବର୍ତ୍ତମାନ କୃଷକ କେଉଁ କାର୍ଯ୍ୟ ପରେ କେଉଁ କାର୍ଯ୍ୟ କରିଥାଏ ଚିତ୍ରଦେଖି ଦର୍ଶାଇବା ।



ତା'ହାଲେ ୧.....,

୨.....,

୩.....,

୪- କାଟନାଶକ ଔଷଧ ପକାଇବା,

୫.....,

୬.....

କୃଷକର କାର୍ଯ୍ୟ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କାରିଗରଙ୍କର କାର୍ଯ୍ୟ ବିଷୟରେ ଏକ ତୁଳନାତ୍ମକ ତାଲିକା ଦିଆଯାଇଅଛି । ଏହି ତାଲିକାକୁ ପଢ଼ । କିଏ କ'ଣ କରେ, ତା'ର କାମରେ କି କି ଜିନିଷ ଓ ସାଜ ସରଞ୍ଜାମ ବ୍ୟବହାର ହୁଏ ତାହା ଅନୁଧ୍ୟାନ କର ।

ଶାସ୍ତ୍ର ସାମଗ୍ରୀ ସହିତ ସଂପର୍କିତ କର୍ମଜୀବୀ	କର୍ମଜୀବୀଙ୍କ କାର୍ଯ୍ୟ	କାର୍ଯ୍ୟରେ ବ୍ୟବହୃତ ବିଭିନ୍ନ ସାମଗ୍ରୀ
୧. କୃଷକ	ହଳକରି ଜମି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିବା, ବିହନ ବୁଣିବା, ବିଲରେ ପାଣି ମଡ଼ାଇବା, ବେଉଷଣ କରିବା, ଖତ ଓ ସାର ଦେବା, ଯୋଜନା ଦ୍ରବ୍ୟ ପକାଇବା,	ଲଙ୍ଗଳ, ଯୁଆଳି, ବଳଦ, କୋଦାଳ, କୋଡ଼ି, ମଇ ଖୁରୁପି, ଦାଆ, ଟ୍ରାକ୍ଟର କଳ, ବିହନ, ବିଭିନ୍ନ ମାଞ୍ଜି, ଖତ ଓ ସାର,



		ଘାସ ଓ ବାଲୁଙ୍ଗା ବାଛିବା, ଫସଲ କାଟିବା, ଶସ୍ୟ ଅମଳ କରିବା (ବେଙ୍ଗଳା ପକାଇବା ଓ ଶସ୍ୟ ଉଡ଼ାଇବା)	ପୋକମରା ଦ୍ରବ୍ୟ ଦାଆ, କଚୁରୀ, ଆଖୁପେଡ଼ା କଳ, ବଳଦ, ବଡ଼ କଡ଼େଇ, ବଡ଼ ପିଠାଖଡ଼ିକା, ବଡ଼ କରତୁଲି, ମାଠିଆ, ବାଲୁତି, ବଡ଼ ଚିମୁଟା, ଆଖୁ ତୁଲି, ତୁନ, ଜାଳ ।
୨.	ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରିବା କାରିଗର	ଆଖୁକୁ ସଫା କରିବା, କାଟିବା ଓ ପେଡ଼ିବା, ଆଖୁରସ ବାହାର କରିବା, ରସକୁ ରାନ୍ଧି ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରି ମାଠିଆରେ ସାଇତି ରଖିବା ।	

କୃଷକ ପରି ଗୋପାଳକ ମଧ୍ୟ କ୍ଷୀରକୁ ଛିଡ଼ାଇ ସେଥିରୁ ଦୁଧ ଛେନା ତିଆରି କରି ବିକିଥାଏ । ଏହି ଛେନାରୁ ରସଗୋଲା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଛେନା ଜିନିଷ ମିଠା କାରିଗର ତିଆରି କରିଥାଏ । କେହି କେହି କ୍ଷୀରକୁ ସିଝାଇ, ଥଣ୍ଡା କରି ସେଥିରେ ମହି ପକାଇ ଦହି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଦହିରୁ ଲହୁଣୀ ଓ ଲହୁଣୀରୁ ଘିଅ ତିଆରି ହୋଇଥାଏ ।

ଗୋପାଳକମାନଙ୍କ ପରି ମିଠା କାରିଗର, ଝ ବାଲା, ଭୋଜି ରାନ୍ଧୁଣିଆ, ବଡ଼ି, ପାମ୍ପଡ଼, ଆଚାର ତିଆରି କଲାବାଲା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କର୍ମଜୀବୀ ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରି ନିଜର ପେଟ ପୋଷୁଛନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କ ବିଷୟରେ ତଳ ସାରଣୀରେ ଲେଖା ।

କର୍ମଜୀବୀ	କାର୍ଯ୍ୟ	ଜୀବନ ଯାପନ ପ୍ରଣାଳୀ
ଗୋପାଳକ	ଦୁଧରୁ ଦହି, ଛେନା ଲହୁଣୀ ଓ ଘିଅ ତିଆରି କରିବା - ଏଥିପାଇଁ ଗୋପାଳନ କରିବା ।	ନିଜେ ଓ ନିଜ ପରିବାରର ଅନ୍ୟମାନେ ଗାଈଗୋରୁଙ୍କ ଯତ୍ନ ନେଇଥାନ୍ତି । ଦୁଧରୁ ବିଭିନ୍ନ ଜିନିଷ ତିଆରି କରି ବିକ୍ରି କରିଥାନ୍ତି । ଏଥିପାଇଁ ଖରା, ବର୍ଷା ଓ ଶୀତକୁ ନମାନି କଠିନ ପରିଶ୍ରମ କରିଥାନ୍ତି ।

ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀର ସଂରକ୍ଷଣ

ଆମେ ଖାଉଥିବା ଅନେକ ଖାଦ୍ୟକୁ ତାହାର ମୂଳ ରୂପରେ ବହୁଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ହୁଏ ନାହିଁ, କାରଣ ସେଗୁଡ଼ିକ ନଷ୍ଟ ହୋଇଥାଏ । କେତେକ ଖାଦ୍ୟ କିଛି ଘଣ୍ଟା, କିଛି ଦିନ ତ ଆଉ କେତେକ ଖାଦ୍ୟ କିଛି ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭଲ ଅବସ୍ଥାରେ ରହିପାରେ । ସେଥିପାଇଁ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀଗୁଡ଼ିକର ବିଭିନ୍ନ ଉପାୟରେ ସଂରକ୍ଷଣ ଆବଶ୍ୟକ ହୋଇଥାଏ । ଆଜିକାଲି ବିଭିନ୍ନ ସଂସ୍ଥାମାନଙ୍କରେ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ବହୁ ଦିନ ଧରି ସଂରକ୍ଷିତ ଅବସ୍ଥାରେ ରଖାଯାଇ ପାରୁଛି ।

କେତେକ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ କାହାଦ୍ୱାରା ଓ କିପରି ସାଇତି ରଖାଯାଉଅଛି, ତାହା ତଳ ସାରଣୀରେ ଦିଆଯାଇଅଛି ।

ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ନାମ	କେତେକ ଲୋକ କିପରି ସାଇତି ରଖନ୍ତି ।	ଆଜିକାଲି କିପରି ସାଇତି ରଖାଯାଉଛି ।
ଧାନ ମୁଗ ବିରି କୋଳଥ ମାଣ୍ଡିଆ	କୃଷକ ଓ ଶ୍ରମିକ ମିଶି ଖରାରେ ଶୁଖାଇ ନିମପତ୍ର, ବେଗୁନିଆ ପତ୍ର ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ପକାଇ ଘୁମା, ଓଳିଆ ଓ ବସ୍ତାରେ ରଖାଯାଏ । ଧାନକୁ ମଧ୍ୟ କେହି କେହି ଖଜିରେ ରଖୁଥାନ୍ତି ।	ଆଜିକାଲି ଶସ୍ୟକୁ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତିରେ ନିର୍ମିତ ବାତାବୁହୁଳ ଗୋଦାନ ଘରେ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବେ ରଖାଯାଉଛି । ଏଥିପାଇଁ କେତେକ କୁଶଳୀ କର୍ମଚାରୀ ନିଯୋଜିତ ହୋଇଥାନ୍ତି । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ‘ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିଗମ’ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଉଛି ।
ଚିନାବାଦାମ ସୋରିଷ ରାଶି ଅଳସି	ବଳଦଗଣା ଘଣାରେ ପେଡ଼ି ଠେକି, ମାଠିଆ ଓ ଡବାରେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି । ତେଲ ଉତ୍ପାଦନ କରୁଥିବା କର୍ମଚାରୀମାନେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି ।	ଘଣା ଓ କାରଖାନାରେ କୁଶଳୀ କାରିଗର ମାନେ ଖୁବ୍ କମ୍ ସମୟରେ ଡେଇଁ ବାଜକୁ ପେଡ଼ି ତେଲ ବାହାର କରନ୍ତି । ଏହା ବଡ଼ ବଡ଼ ଡ୍ରମ୍ ଓ ଟିଣରେ ସୁରକ୍ଷିତ ରଖନ୍ତି ।
କ୍ଷୀର ଦହି ଛେନା ପେଡ଼ା ରାବିଡ଼ି ଲହୁଣୀ	ଗୋପାଳକ କ୍ଷୀର ଓ କ୍ଷୀରରୁ ତିଆରି ଜିନିଷକୁ ଠେକି ମାଠିଆରେ ଅଳ୍ପଦିନ ପାଇଁ ସାଇତି ରଖନ୍ତି ।	ଆଜିକାଲି ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଓମ୍‌ପେଡ଼ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ସଂସ୍ଥା ଦ୍ୱାରା କରାଯାଉଛି । ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତିରେ କ୍ଷୀରକୁ ଜୀବାଣୁ ମୁକ୍ତ କରି ରଖାଯାଉଅଛି । କ୍ଷୀରରୁ ତିଆରି ଜିନିଷକୁ ମଧ୍ୟ କିଛି ଦିନ ପାଇଁ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖାଯାଇ ପାରୁଛି ।



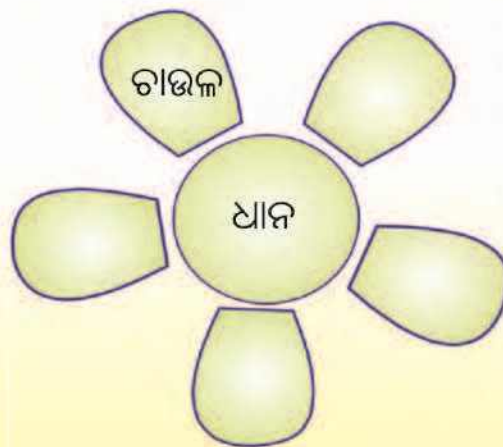
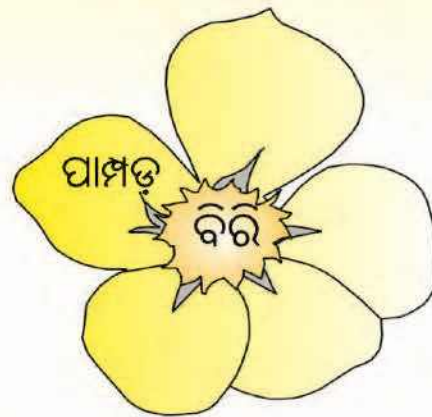
ଆମ୍ଭ ସେଠା କଦଳୀ ଅମୃତଭଣ୍ଡା କରମଙ୍ଗା ସଜନାଛୁଇଁ ବରକୋଳି ପଣସ ପିଜୁଳି ଇତ୍ୟାଦି	ଅନେକ ଲୋକ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ, ଆରୁକରି ମାଠିଆ, ଡବା ଇତ୍ୟାଦିରେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି ।	ଫଳରୁ ରସ ବାହାର କରି ଓ ରାନ୍ଧି ସେଥିରେ ରାସାୟନିକ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶାଇ ଜେଲି, ଷ୍ଟାସ, ସସ, ଆରୁ, ମୋରବା ଚଟଣୀ ଆକାରରେ ବହୁଦିନ ରଖାଯାଇ ପାରୁଛି । ଏଥିପାଇଁ ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କେନ୍ଦ୍ରମାନ ଖୋଲାଯାଇଛି । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଅନେକ କୁଶଳୀ କାରିଗରମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଉଛି ।
ଆଳୁ ପିଆଜ କୋବି ଚମାଚୋ ଇତ୍ୟାଦି	ଲୋକମାନେ ଚଟାଣରେ, ଝୁଡ଼ିରେ, ତାଲାରେ ଅଳ୍ପ ଦିନ ପାଇଁ ରଖନ୍ତି ।	ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ବହୁଦିନ ଧରି ରଖାଯାଇପାରୁଛି ।

ଶିକ୍ଷକଙ୍କ ପାଇଁ ସୂଚନା :

ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀର ସଂରକ୍ଷଣ କରୁଥିବା କର୍ମଚାରୀମାନଙ୍କ ସମ୍ମୁଖରେ ଆଲୋଚନା କରିବେ ।



୧. ନିମ୍ନରେ ଖାଲିଥିବା ସ୍ଥାନରେ ମଝିରେ ଥିବା ମୂଳ ପଦାର୍ଥରୁ ତିଆରି ଖାଦ୍ୟର ନାମ ଲେଖ ।



୨. 'କ' ସ୍ତମ୍ଭରେ ଥିବା ମୂଳ ଜିନିଷ ସହିତ 'ଖ' ସ୍ତମ୍ଭରେ ଥିବା ଉତ୍ପାଦିତ ଖାଦ୍ୟର ନାମ ଯୋଡ଼ ।

'କ' ସ୍ତମ୍ଭ	'ଖ' ସ୍ତମ୍ଭ
ଯେପରି ଆଖୁ	ଘିଅ
କ୍ଷୀର	ତେଲ
ସୋରିଷ	ପକ୍କୁଡ଼ି
ବେସନ	ଆରୁର
ଆମ୍ବ	ଚିନି
	ପାଉଁରୁଟି

୩. କେଉଁଟି ଅଲଗା ବାଛି ଲେଖ ।

ଯେପରି କ) ଦହି, ପକ୍କୁଡ଼ି, ଛେନା, ଲହୁଣି	:	ପକ୍କୁଡ଼ି
ଖ) ଚୁଡ଼ା, ଖଇ, ରସଗୋଲା, ଗୁଜଲ	:	_____
ଗ) ଅଟା, ବେସନ, ସୁଜି, ମଇଦା	:	_____
ଘ) ବଡ଼ି, ବୁନ୍ଦି, ଚକ୍କୁଳି, ବରା	:	_____

୪. କାହା ପାଇଁ କିଏ ?

ଯେପରି ମାଛ ଋଷ ପାଇଁ	ପୋଖରୀ	ଜାଆଁଳ
କୁକୁଡ଼ା ଋଷ ପାଇଁ	_____	_____
ଧାନ ଋଷ ପାଇଁ	_____	_____
ପରିବା ଋଷ ପାଇଁ	_____	_____

୫. କ୍ରମରେ ଲେଖ -

ଯେପରି : ଘିଅ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ -

କ୍ଷୀର ସିଝାଇବା, ଦହି ପକାଇବା, ଦହି ମଢ଼ିବା, ଲହୁଣୀ ବାହାର କରିବା, ଲହୁଣୀ ଗରମ କରିବା

କ) ଚକ୍କୁଳି ତିଆରି -

ଖ) ଛେନା ତିଆରି -

୬. ଯେପରି : ଗହମରୁ ଅଟା, ଅଟାରୁ ରୁଟି । ସେହିପରି ଲେଖ ।

(କ) ଧାନରୁ.....,ରୁ.....

(ଖ) ଆଖୁରୁ.....,ରୁ.....

(ଗ) କ୍ଷୀରରୁ.....,ରୁ.....

୭. ତଳ କୋଠାରେ ଥିବା ଜିନିଷଗୁଡ଼ିକ ତଳ ସାରଣୀରେ କେଉଁଠି ରହିବ ରଖ ।

ଆମ୍ବ, ବିରି, ମୁଗ, ଧାନ, ସେଓ, ପିଜୁଳି
ବରକୋଳି, କରମଙ୍ଗା, ସଜନାଛୁଇଁ, ଡାଲିମ୍ବ,
ବିଲାତିବାଇଗଣ, କୋବି, କୋଳଥ, ମାଣ୍ଡିଆ,
ଆଳୁ, ପିଆଜ

ଆଖର, ଜାମ୍ବୁ ଜେଲି, ସସ୍ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ।	ଖରାରେ ଶୁଖାଇ, ନିମପତ୍ର/ବେଗୁନିଆ ପତ୍ର ପକାଇ ରଖାଯାଏ ।	ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ରଖାଯାଏ ।
ଆମ୍ବ	ମୁଗ	ଆଳୁ

୮. କୃଷକ କୃଷି କାର୍ଯ୍ୟ ପାଇଁ କେଉଁ କେଉଁ ବୃତ୍ତିଧାରୀଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରେ ?



ତୁମ ପାଇଁ କାମ -

- ତୁମର ପାଞ୍ଚଜଣ ପଡ଼ୋଶୀଙ୍କଠାରୁ ତାଙ୍କ ବୃତ୍ତି ସମ୍ବନ୍ଧରେ ପଚାରି ଲେଖ ।
- ତୁମ ଅଞ୍ଚଳରେ ଥିବା ଯେକୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ ସମ୍ପର୍କିତ କାରଖାନାକୁ ବୁଲିଯାଇ ସେଠାରେ ଉପାଦିତ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଦେଖ ଓ ନିଜ ଖାତାରେ ସେହି ବିଷୟରେ ଲେଖ ।

