ଚତୁର୍ଥ ଅଧ୍ୟାୟ

ଆମ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀ ଓ ଉତ୍ପାଦନ କରୁଥିବା କର୍ମଜୀବୀ

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

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

ଆମେ ଯେଉଁସବୁ ଖାଦ୍ୟ ଖାଇଥାଉ, ତାହାର ମୂଳ ଉପାଦାନକୁ 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 ଚାଉଳ ବାହାର କରାଯାଏ । ଗହମରୁ ଅଟା, ସୁଜି, ମଇଦା ଇତ୍ୟାଦି ପାଇବା ପାଇଁ ଆମେ ଅଟାକଳ ଥିବା ସ୍ଥାନକୁ ଯାଉ । ରାଶି, ସୋରିଷ, ନଡ଼ିଆ, ଅଳସି, ଚିନାବାଦାମ, ସୂର୍ଯ୍ୟମୁଖୀ ଆଦିରୁ ତେଲ ବାହାର କରିବା ପାଇଁ ଆମକୁ ଘଣା ବା ତେଲକଳକୁ ଯିବାକୁ ପଡ଼ିଥାଏ । ଆଖୁରୁ ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଆଖୁପେଡ଼ା କଳ ଓ ଆଖୁରନ୍ଧା କାରଖାନାର ଆବଶ୍ୟକତା ପଡ଼ିଥାଏ ।

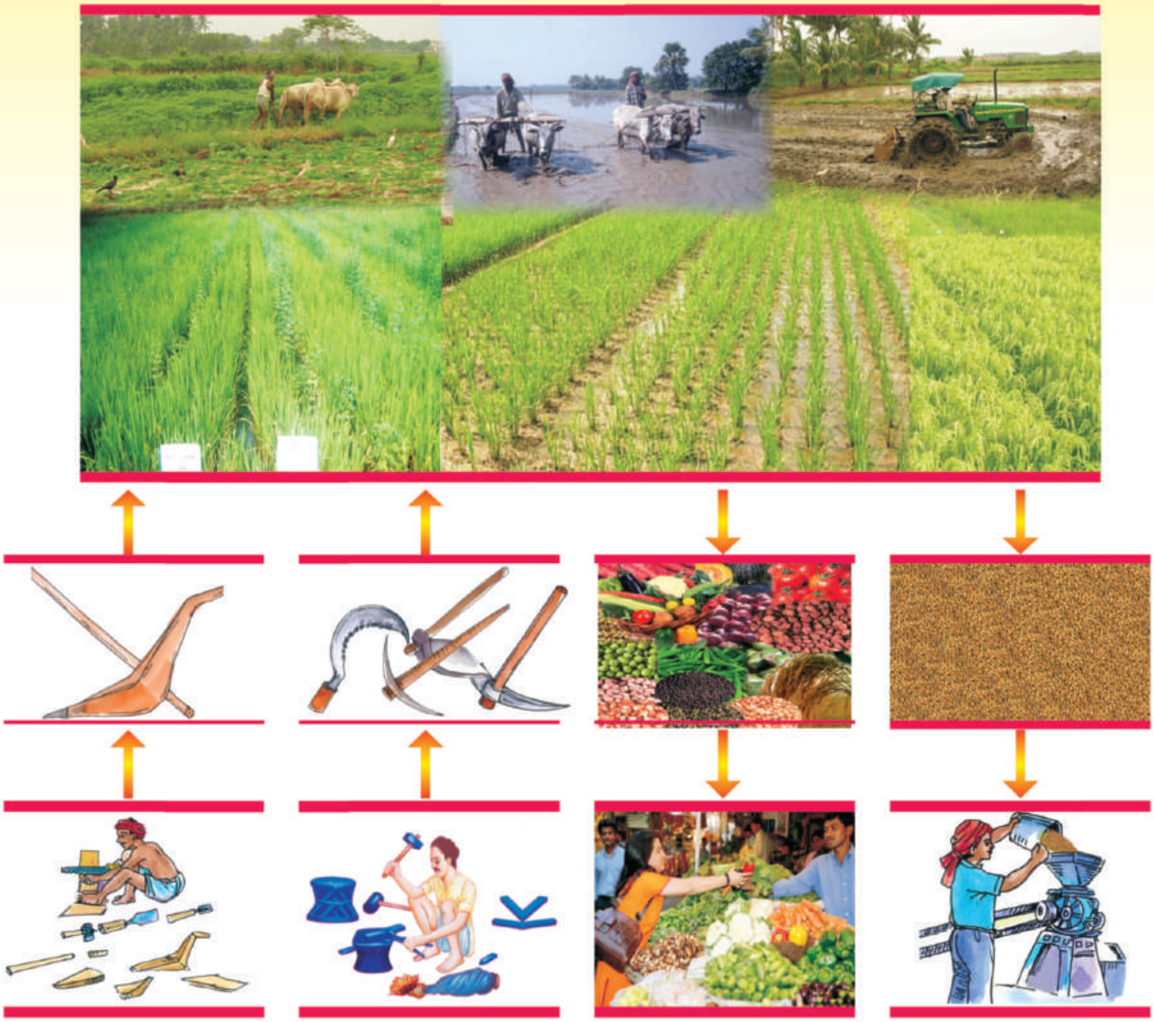
ଖାଦ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନ ସହ ଜଡ଼ିତ ବିଭିନ୍ନ ବୃତ୍ତି

ଖାଦ୍ୟ ଉତ୍ପାଦନ କରିବା ପାଇଁ ବହୁଲୋକ ବିଭିନ୍ନ କ୍ଷେତ୍ରରେ ନିୟୋଜିତ 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 ।

ଚାଷକାମ 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 ସଂମ୍ପର୍କ
ବଢ଼େଇ	ଲଙ୍ଗଳ, ଯୁଆଳି ପ୍ରସ୍ତୁତି କରିବା	ଚାଷ କାର୍ଯ୍ୟରେ ଉପକରଣରୂପେ ବ୍ୟବହାର
କମାର		

କାରିଗରମାନେ କୃଷକ ଉପରେ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀପାଇଁ ନିର୍ଭର କରନ୍ତି, ସେହିପରି କୃଷକ ଚାଷ ପାଇଁ ବିଭିନ୍ନ କାରିଗରଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିଥାଏ ।

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

ତା'ହାଲେ ୧................., ୨......................., ୩......................,

୪– କୀଟନାଶକ 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 ।

ଖାଦ୍ୟ 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, ପୋକମରା ଦ୍ରବ୍ୟ ପକାଇବା,	ଲଙ୍ଗଳ, ଯୁଆଳି, ବଳଦ, କୋଦାଳ, କୋଡ଼ି, ମଇ ଖୁରୁପି, ଦାଆ, ଟ୍ରାକ୍ଟର କଳ, ବିହନ, ବିଭିନ୍ନ ମଞ୍ଜି, ଖତ ଓ ସାର,

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

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, ଘ ବାଲା, ଭୋଜି ରାନ୍ଧୁଣିଆ, ବଡ଼ି, ପାମ୍ପଡ଼, ଆଚାର ତିଆରି କଲାବାଲା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ କର୍ମଜୀବୀ ବିଭିନ୍ନ ଖାଦ୍ୟ ତିଆରି କରି ନିଜର ପେଟ ପୋଷୁଛନ୍ତି । ସେମାନଙ୍କ ବିଷୟରେ ତଳ ସାରଣୀରେ ଲେଖ ।

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 ଖଢ଼ିରେ ରଖିଥାନ୍ତି ।	ଆଜିକାଲି ଶସ୍ୟକୁ ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତିରେ ନିର୍ମିତ ବାତାନୁମୂଳ ଗୋଦାମ ଘରେ ସୁରକ୍ଷିତ ଭାବେ ରଖାଯାଉଛି । ଏଥିପାଇଁ କେତେକ କୁଶଳୀ କର୍ମଜୀବୀ ନିୟୋଜିତ ହୋଇଥାନ୍ତି । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ 'ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିଗମ' ଦ୍ୱାରା କରାଯାଉଛି ।
ଚିନାବାଦାମ ସୋରିଷ ରାଶି ଅଳସି	ବଳଦଟଣା ଘଣାରେ ପେଡ଼ି ଠେକି, ମାଠିଆ ଓ ଡବାରେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି । ତେଲ ଉତ୍ପାଦନ କରୁଥିବା କର୍ମଜୀବୀମାନେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି ।	ଘଣା ଓ କାରଖାନାରେ କୁଶଳୀ କାରିଗର ମାନେ ଖୁବ୍ କମ୍ ସମୟରେ ତୈଳ ବୀଜକୁ 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 ଓମ୍ଫେଡ୍ ଭଳି ବିଭିନ୍ନ ସଂସ୍ଥା ଦ୍ୱାରା କରାଯାଉଛି । ବୈଜ୍ଞାନିକ ପଦ୍ଧତିରେ କ୍ଷୀରକୁ ଜୀବାଣୁ ମୁକ୍ତ କରି ରଖାଯାଉଅଛି । କ୍ଷୀରରୁ ତିଆରି ଜିନିଷକୁ ମଧ୍ୟ କିଛି ଦିନପାଇଁ ସଂରକ୍ଷିତ କରି ରଖାଯାଇ ପାରୁଛି ।

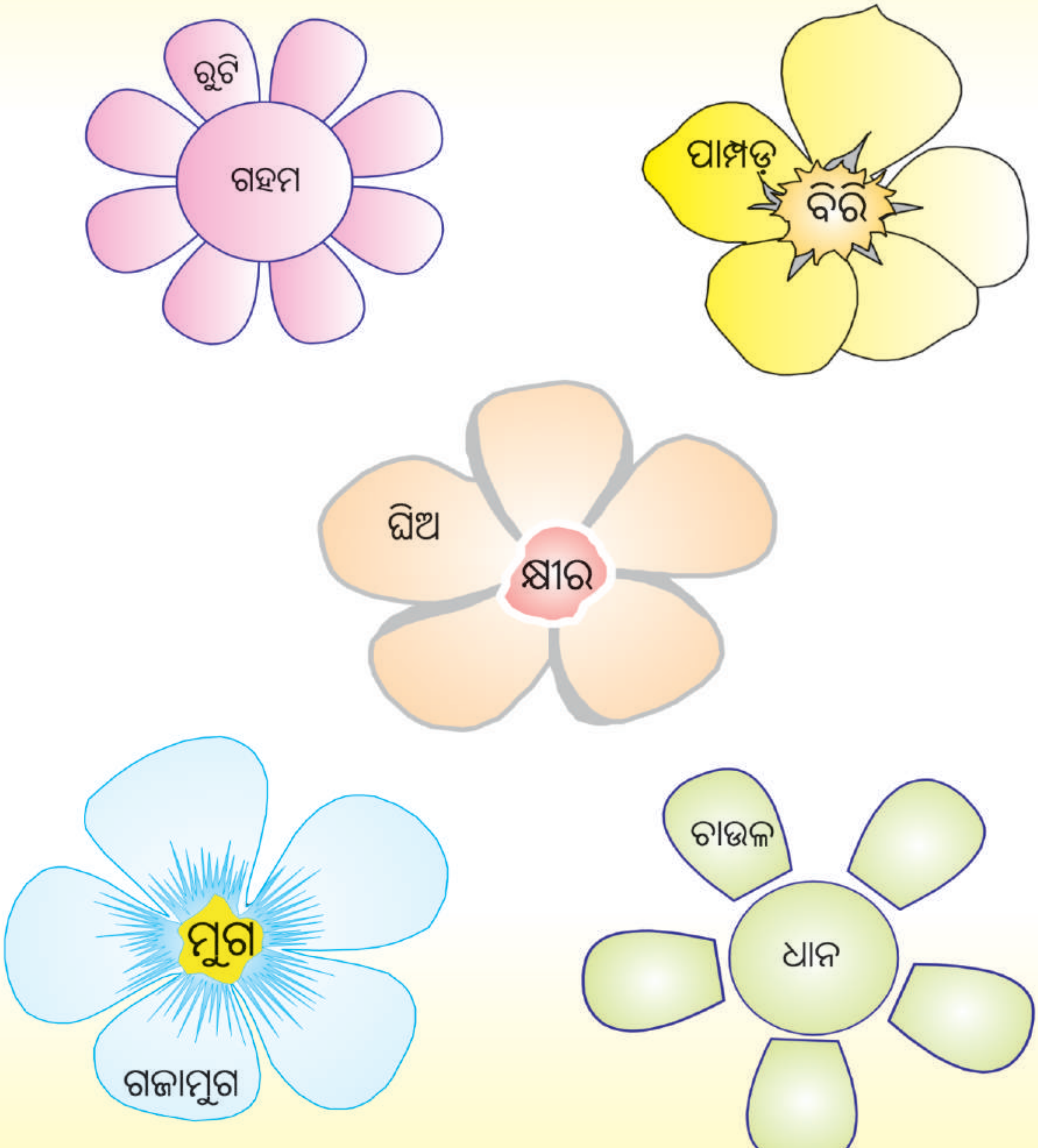
ଆମ୍ବ ସେଓ କଦଳୀ ଅମୃତଭଣ୍ଡା କରମଙ୍ଗା ସଜନାଛୁଇଁ ବରକୋଳି ପଣସ ପିଜୁଳି ଇତ୍ୟାଦି	ଅନେକ ଲୋକ ଖରାରେ ଶୁଖାଇ, ଆଚାରକରି ମାଠିଆ, ଡବା ଇତ୍ୟାଦିରେ ସାଇତି ରଖନ୍ତି ।	ଫଳରୁ ରସ ବାହାର କରି ଓ ରାନ୍ଧି ସେଥିରେ ରାସାୟନିକ ଦ୍ରବ୍ୟ ମିଶାଇ ଜେଲି, ସ୍କ୍ୱାସ, ସସ୍, ଆଚାର, ମୋରବା ଚଟଣୀ ଆକାରରେ ବହୁଦିନ ରଖାଯାଇ ପାରୁଛି । ଏଥିପାଇଁ ଆମ ରାଜ୍ୟରେ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରକ୍ରିୟାକରଣ କେନ୍ଦ୍ରମାନ ଖୋଲାଯାଇଛି । ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ ଅନେକ କୁଶଳୀ କାରିଗରମାନଙ୍କ ଦ୍ୱାରା କରାଯାଉଛି ।
ଆଳୁ ପିଆଜ କୋବି ଟମାଟୋ ଇତ୍ୟାଦି	ଲୋକମାନେ ଚଟାଣରେ, ଝୁଡ଼ିରେ, ଡାଲାରେ ଅଳ୍ପ ଦିନ ପାଇଁ ରଖନ୍ତି ।	ଶୀତଳ ଭଣ୍ଡାରରେ ବହୁଦିନ ଧରି ରଖାଯାଇପାରୁଛି ।

ଶିକ୍ଷକଙ୍କ ପାଇଁ ସୂଚନା :

ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀର ସଂରକ୍ଷଣ କରୁଥିବା କର୍ମଜୀବୀମାନଙ୍କ ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଆଲୋଚନା କରିବେ ।

ଅଭ୍ୟାସ

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	ପକୁଡ଼ି
	ବେସନ	ଆଚାର
	ଆମ୍ବ	ଚିନି
		ପାଉଁରୁଟି

୩. କେଉଁଟି ଅଲଗା ବାଛି ଲେଖ ।

ଯେପରି କ) ଦହି, ପକୁଡ଼ି, ଛେନା, ଲହୁଣି : ପକୁଡ଼ି

ଖ) ଚୁଡ଼ା, ଖଇ, ରସଗୋଲା, ଚାଉଳ : ____________

ଗ) ଅଟା, ବେସନ, ସୁଜି, ମଇଦା : ____________

ଘ) ବଡ଼ି, ବୁନ୍ଦି, ଚକୁଳି, ବରା : ____________

୪. କାହା ପାଇଁ କିଏ ?

ଯେପରି	ମାଛ ଚାଷ ପାଇଁ	ପୋଖରୀ	ଜାଆଁଳ
	କୁକୁଡ଼ା ଚାଷ ପାଇଁ	______	______
	ଧାନ ଚାଷ ପାଇଁ	______	______
	ପରିବା ଚାଷ ପାଇଁ	______	______

୫. କ୍ରମରେ ଲେଖ –

ଯେପରି : ଘିଅ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ –

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

କ) ଚକୁଳି ତିଆରି –

ଖ) ଛେନା ତିଆରି –

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

(କ) ଧାନରୁ ...., ...ରୁ.........

(ଖ) ଆଖୁରୁ ...., ...ରୁ.........

(ଗ) କ୍ଷୀରରୁ ...., ...ରୁ..........

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

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

ଆଚାର, ଜାମ୍ 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 ଉତ୍ପାଦିତ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀକୁ ଦେଖ ଓ ନିଜ ଖାତାରେ ସେହି ବିଷୟରେ ଲେଖ ।