କନ୍ଧମାଳ କୃଷି ଜୈବ ବିବିଧତାର ବିଶିଷ୍ଟ ପରିଚୟ : ଧୂଳିଆ ଓ ଶାକରା

- ବିକାଶ ରଥ

କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲାରେ କାମ କରିବା ସମୟରେ ପାରମ୍ପରିକ ଧୂଳିଆ ଚାଷ 'ନିର୍ମାଣ'ର ଦୃଷ୍ଟି ଆକର୍ଷଣ କରିଥିଲା ଏବଂ ୨୦୧୨-୧୩ ସମୟରୁ ଏଇ ଦିଗରେ ଅଧିକ ଜାଣିବା ଲାଗି 'ନିର୍ମାଣ'ର ପ୍ରଚେଷ୍ଟା ଆରମ୍ଭ ହୋଇଥିଲା ।୨୦୧୬ ମସିହାରେ କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲାରେ ଜୈବବିବିଧତା ଲୋକପଞ୍ଜିକା (People's Biodiversity Register) ସଙ୍କଳନ କରିବା ସମୟରେ 'ନିର୍ମାଣ'ର ବୈଷୟିକ ପରାମର୍ଶଦାତା ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥ ଧୂଳିଆ ସମ୍ପର୍କରେ ଅଧିକ ତଥ୍ୟ ସଂଗ୍ରହ ପାଇଁ ବିଧିବଦ୍ଧ ଉଦ୍ୟମ ଆରମ୍ଭ କଲେ ଏବଂ ଶାକରା ସମ୍ପର୍କରେ ମଧ ଜାଣିବାକୁ ପାଇଲେ । କୋଟଗଡ଼ ଓ ତୁମୁଡ଼ିବନ୍ଧ ଠାରେ ଅବସ୍ଥାପିତ 'ନିର୍ମାଣ'ର ତତ୍କାଳୀନ କର୍ମୀମାନଙ୍କ ସହଯୋଗରେ ସେ ଏ ଦୁଇ ଗଛର ଫୁଲ କେଣ୍ଡା ସଂଗ୍ରହ କରି ବୈଜ୍ଞାନିକ ଚିହ୍ନଟୀକରଣ ପାଇଁ ଉଦ୍ଭିଦ ବିଜ୍ଞାନୀମାନଙ୍କ ପାଖକୁ ପଠାଇଲେ କାରଣ ଏ ଗଛଗୁଡ଼ିକ ପ୍ରକୃତରେ କେଉଁ ପ୍ରଜାତିର ସେ କଥା ରାଜ୍ୟର ବୈଜ୍ଞାନିକମାନେ ଠିକ୍ ଭାବେ କହିପାରିଲେ ନାହିଁ । ମନେ ହୁଏ ଓଡ଼ିଶାରେ 'ନିର୍ମାଣ' ପୂର୍ବରୁ ଧୂଳିଆ (କୁଟିଆ ଭାଷାରେ ଅନ୍ୟ ନାମ 'ମାର') ଓ ଶାକରା(ଅନ୍ୟ ନାମ 'ଶାକରାଙ୍ଗା') ବିଷୟରେ କେହି ବିଶଦ ଧ୍ୟାନ ଦେଇ ନଥିଲେ । ଶ୍ରୀ ରଥଙ୍କ ତତ୍ତ୍ୱାବଧାନରେ 'ନିର୍ମାଣ'ର ଏହି ଉଦ୍ୟମ ଫଳରେ ପ୍ରଥମେ ଶାକରାକୁ ଚିହ୍ନଟ କରାଗଲା; ଏହାର ସାଧାରଣ ଇଂରାଜୀ ନାମ Beefsteak plant ବା Perilla (ବୈଜ୍ଞାନିକ ନାମ: *Perilla frutescens*) । କିନ୍ତୁ ଧୂଳିଆ ଚିହ୍ନଟ କରିବା ଅତି କଷ୍ଟକର ଥିଲା କାରଣ ଏହାର ଫୁଲ ଅତି ସୂକ୍ଷ୍ମ ଏବଂ ଆମ ପାଖକୁ କେଣ୍ଡା ଆସିବା ବେଳକୁ ଅନେକ ଫୁଲ ଝଡ଼ି ପଡ଼ିଥିଲା । ତେଣୁ ଗତ ବର୍ଷ ଧୂଳିଆ ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା ଅସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ରହିଲା । ଚଳିତ ବର୍ଷ କିଛି ଅଧିକ ଭଲ ଫୁଲ କେଣ୍ଡା ମିଳିଥିବାରୁ ଧୂଳିଆକୁ ଚିହ୍ନଟ କରିବାର ଉଦ୍ୟମ ଶେଷ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସଫଳ ହେଲା, ଏବଂ Spiked Mint Plant (ବୈଜ୍ଞାନିକ ନାମ: *Elsholtzia stachyodes*) ବୋଲି ଧୂଳିଆ ଚିହ୍ନଟ ହେଲା । ଆମେ Twitterରେ ଆମର ଏହି ଆବିଷ୍କାର ବିଷୟ ଘୋଷଣା କରିଛୁ ଏବଂ ଓଡ଼ିଶା ସରକାରଙ୍କୁ ମଧ ଜଣାଇ ଦେଇଛୁ।

ଏ ଦୁଇଟି ଉଦ୍ଭିଦ ପୁଦିନା(mint) ପରିବାରର ଏବଂ ଏହାର ପତ୍ର ସୁଗନ୍ଧିତ ; ତେଣୁ ଭାରତ ଓ ବିଶ୍ୱର ଅନ୍ୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଏହାକୁ ଚଟଣି ଆଦିରେ ପକାନ୍ତି ଯଦିଓ କନ୍ଧମାଳରେ ସେ ଅଭ୍ୟାସ ନାହିଁ । ସାଧାରଣତଃ ହିମାଳୟ ଅଞ୍ଚଳରେ ଦେଖାଯାଉଥିବା ଏଇ ଉଦ୍ଭିଦ ଦୁଇଟି ପୁରାତନ କାଳରୁ କନ୍ଧମାଳ ଅଞ୍ଚଳରେ ଚାଷ ହେଉଥିବା ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟର ବିଷୟ, ତେବେ ପୂର୍ବ ତୁଳନାରେ ଏହାର ଚାଷ କମି ଗଲାଣି । କନ୍ଧମାଳରେ ଏ ଦୁଇ ଶସ୍ୟର ମଞ୍ଜିକୁ ରାନ୍ଧି ଖାଇଥା'ନ୍ତି, କିନ୍ତୁ ଏହାର ପତ୍ର ଓ ମଞ୍ଜିକୁ ନେଇ ଆହୁରି ଅନେକ କିଛି କରାଯାଇପାରିବ । ଗାଚିରି ଗାଁ'ର ଶ୍ରୀ ସଦା ମାଝୀଙ୍କ ଠାରୁ ଜଣାଯାଏ ଯେ 'ଡୁମା' (ଭୂତ) ଲାଗିଛି(?) ବୋଲି ସନ୍ଦେହ ହେଲେ ଧୂଳିଆ ମଞ୍ଜିକୁ ପୁଡ଼ା ବାନ୍ଧି ଆକ୍ରାନ୍ତଙ୍କ ହାତ ବା ବେକରେ ବାନ୍ଧି ଦେବାର ପରମ୍ପରା ରହିଛି । ଧୂଳିଆ ଓ ଶାକରା ଭିତରେ ଧୂଳିଆକୁ ଅଧିକ ପ୍ରାଧାନ୍ୟ ଦିଆଯାଏ ଯଦିଓ ଏହାର ମଞ୍ଜି ଶାକରା ତୁଳନାରେ ସୂକ୍ଷ୍ମ(ଚାହା ଗୁଣ୍ଡ ପରି) ଏବଂ ଅମଳରେ ସତର୍କତା ଲୋଡ଼ା ହୁଏ । ଛୋଟ ସୋରିଷ ଦାନା ପରି ଦେଖାଯାଉଥିବା ଶାକରା ମଞ୍ଜିକୁ ସାମାନ୍ୟ ଭାଜିଲେ ଖଇ ପରି ଫୁଟିଥାଏ ବୋଲି କୁହନ୍ତି ଯାହାକୁ ଲଡୁ କରି ଖାଇହୁଏ । ଶ୍ରୀ ସଦା ମାଝୀଙ୍କ ମତରେ ଜଙ୍ଗଲ ବିଭାଗ ପୋଡୁ ଚାଷ ବନ୍ଦ କରାଇବା ଯୋଗୁଁ ଏଭଳି ଅନେକ ପାହାଡ଼ି ଚାଷ କମିଯାଉଛି ଏବଂ ଏଥିରେ ଆଦିବାସୀ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାରେ କ୍ଷତିଗ୍ରସ୍ତ ହେଉଛନ୍ତି ।

ଧୂଳିଆ ପ୍ରଜାତିର ଉଦ୍ଭିଦ ସମ୍ପର୍କରେ ବିଶେଷ ଗବେଷଣା ହୋଇନାହିଁ, ତେବେ ଏହି ଜାତିର ଉଦ୍ଭିଦରେ ଅନେକ ଉପାଦେୟ ସାମର୍ଥ୍ୟ ରହିଛି (ଯେପରିକି ବୟସ ବୃଦ୍ଧିର ପ୍ରଭାବକୁ ପ୍ରତିରୋଧ କରିବା; ଭୁତାଣୁ ଓ ଜୀବାଣୁ ନିରୋଧୀ ଶକ୍ତି , ଇତ୍ୟାଦି) । ଏହାର ସୁଗନ୍ଧି ପତ୍ରରୁ ସୁଗନ୍ଧି ତୈଳ ନିଷ୍କାସନ ସହିତ ସବୁଜ ଚାହା (green tea) ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ଏହି ପତ୍ରର ଗୁଣ୍ଡ କେତେ ଦୂର ବ୍ୟବହାର କରିହେବ, ତାହା ଗବେଷଣା ଆବଶ୍ୟକ କରୁଛି କାରଣ ମାତ୍ରା ନ ଜାଣି ବ୍ୟବହାର କଲେ ବିପଦ ହୋଇପାରେ । ଶାକରା ପତ୍ର ମଧ ସେଇଭଳି ସୁଗନ୍ଧିତ, ତେବେ ଗୋରୁଗାଈଙ୍କ ପାଇଁ ଏହାର ବିଷାକ୍ତ ପ୍ରଭାବ ରହିଛି । ଅପର ପକ୍ଷରେ ଶାକରା ଗଛରେ ମଧ ରହିଛି ଅନେକ ଉପକାରୀ ସାମର୍ଥ୍ୟ, ଯେପରିକି ଆଲର୍ଜି-ପ୍ରତିରୋଧ ତଥା ଅବସାଦ-ପ୍ରତିରୋଧ ଶକ୍ତି , ଏପରିକି କର୍କଟ ରୋଗ ପ୍ରତିରୋଧ ଶକ୍ତି

[କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲାର ଦେଓଗଡ଼ା ଠାରେ 'ନିର୍ମାଣ' ଉଦ୍ୟମରେ ୨୨ ନଭେମ୍ବର ୨୦୨୨ରେ ଆୟୋଜିତ ବାର୍ଷିକ ଜୈବବିବିଧତା ସମ୍ମିଳନୀ 'ବୁର୍ଲାଙ୍ଗ ଯାତ୍ରା' ଉପଲକ୍ଷେ ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ସଂକଳିତ ଏବଂ 'ନିର୍ମାଣ' ଦ୍ୱାରା ଜନସ୍ୱାର୍ଥରେ ପ୍ରକାଶିତ ଓ ବିତରିତ । ©ସର୍ବସ୍ୱତ୍ତ୍ୱ ସଂରକ୍ଷିତ : 'ନିର୍ମାଣ'୨୦୨୨ (www.nirmanodisha.org) । ଆଗ୍ରହୀ ଗବେଷକ ଯୋଗାଯୋଗ କରନ୍ତୁ : ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥ, ଫୋନ୍ -9437202970, 8018053375 ।]

ମଧ୍ୟ । ଶାକରା ମଞ୍ଜିର ତେଲ ମଧ୍ୟ ନାନା ଗୁଣରେ ସମୃଦ୍ଧ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ କରାଯାଏ, କିନ୍ତୁ କ'ଣ(ଗଛର କେଉଁ ଅଂଶ), କେତେ, ଏବଂ କେଉଁ ଭଳି - ଏ ବିଷୟ ସ୍ପଷ୍ଟ ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଧୂଳିଆ ଓ ଶାକରାର ବ୍ୟାପକ ଉପଯୋଗ ସମ୍ଭବ ନୁହେଁ ।

ବେଲଘର ନିକଟ କୁଟିଆ କନ୍ଧ ଗ୍ରାମ ଡୁପିରେ ଶ୍ରୀମତୀ ରାଜମାଡୁ ମାଝୀ ଓ ଅନ୍ୟ ଗ୍ରାମବାସୀ ଏବଂ ସ୍ଥାନୀୟ 'ନିର୍ମାଣ' କର୍ମୀଙ୍କ ସହିତ ବିକାଶ ରଥ କରିଥିବା ଆଲୋଚନାରୁ ଜଣାଯାଏ ଯେ ଜ୍ୟେଷ୍ଠ ମାସରେ ଉଭୟ ଧୂଳିଆ ଓ ଶାକରା ମଞ୍ଜି ପାହାଡ଼ି ଢାଲୁରେ ବୁଣାଯାଏ (ପୃଥକ ପୃଥକ) ଏବଂ ପ୍ରାୟ ତିନି/ଚାରି ମାସରେ ଏହି ଫସଲ ଅମଳ ହୋଇଥାଏ । ଧୂଳିଆରେ ରୋଗପୋକ ପ୍ରାୟ ଲାଗୁ ନ ଥିବା ବେଳେ ଶାକରାରେ ପୋକ ଲାଗିଥାଏ ଯଦିଓ ସେଥିରେ ଫସଲ ନଷ୍ଟ ହୋଇନଥାଏ । ଗୋରୁଗାଈ କି ବନ୍ୟ ପ୍ରାଣୀ ଏ ଦୁଇ ଫସଲ ଖାଆନ୍ତି ନାହିଁ । ଏମାନେ କୌଣସି ସାର ବା କୀଟନାଶକ ପ୍ରୟୋଗ କରନ୍ତି ନାହିଁ । କେଣ୍ଡା ପାଚିଗଲେ ବିଡ଼ା ବାନ୍ଧି ବାଡ଼ିରେ ପିଟି ପିଟି ମଞ୍ଜି ଅମଳ କରିଥା'ନ୍ତି । ଏକ ଏକର ଜମିରେ ଧୂଳିଆ ପ୍ରାୟ ଦୁଇ କ୍ୱିଣ୍ଟାଲ ଅମଳ ହେଉଥିବା ବେଳେ ଶାକରା ପ୍ରାୟ ଦୁଇରୁ ତିନି ଗୁଣ ଅଧିକ ଅମଳ ହୋଇଥାଏ ବୋଲି କୁହାଯାଏ ।

ଧୂଳିଆକୁ କୁଟିବା ପରେ ଭାତ ବା ତରକାରୀରେ ପକାଯାଏ, କିନ୍ତୁ ଶାକରା ମଞ୍ଜିକୁ ଭାଜିବା ପରେ ସେଇଭଳି କରାଯାଏ । ଧୂଳିଆର ଔଷଧୀୟ ଗୁଣ ଅଧିକ ବୋଲି ବିଶ୍ୱାସ କରାଯାଏ, ବିଶେଷତଃ ଖରା ଦିନେ ଦେହମୁଣ୍ଡ ଥଣ୍ଡା ରଖିଥାଏ ବୋଲି କୁହାଯାଏ; ତେଣୁ ଏହାର ଚାହିଦା ଅଧିକ । ଅପର ପକ୍ଷରେ ଧୂଳିଆକୁ ଭାଜିବାର ଏକ ପାରମ୍ପରିକ ପଦ୍ଧତି ମାଦଲିକନା (ବେଲଘର)ର ଶ୍ରୀମତୀ ବିଶାଖା ମଲ୍ଲିକଙ୍କ ଠାରୁ ଜାଣିବାକୁ ମିଳେ । ସେ କୁହନ୍ତି ଯେ ଜଳନ୍ତା ଅଙ୍ଗାର ଦୁଇ ତିନି ଖଣ୍ଡ ଆଣି ଧୂଳିଆ ଥିବା ଥାଳିରେ ରଖି ଘଷି ଘଷି ବୁଲାଇ ଦେଲେ ଯେତେବେଳେ ଅଙ୍ଗାର ଲିଭିଯିବ, ଧୂଳିଆ ଖାଇବା ଉପଯୋଗୀ ହୋଇଯିବ । ସେ କୁହନ୍ତି ଯେ ଗରମ ପାଣିରେ ଧୂଳିଆକୁ ଗୋଳାଇ ହୋଇଥିବା ଜାଉକୁ କଖାରୁ ସହିତ ରାନ୍ଧି ଖାଇଲେ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ହୁଏ । ତେବେ ତାଙ୍କ ମତରେ ଦେହ ଥଣ୍ଡା ରଖୁଥିବାରୁ ଧୂଳିଆ ଖରା ଦିନେ ଖାଇବା ପାଇଁ ଉପଯୁକ୍ତ , ଶୀତ ଦିନ ପାଇଁ ନୁହେଁ ।

ମାଟି ହାଣ୍ଡିରେ ଧୂଳିଆ ଓ ଶାକରା ମଞ୍ଜିକୁ ବିହନ ପାଇଁ ବା ଖାଇବା ପାଇଁ ସାଇତି ରଖାଯାଏ , କିନ୍ତୁ ଧୂଳିଆ ଅନେକ ବର୍ଷ ନଷ୍ଟ ନ ହୋଇ ରହୁଥିବା ବେଳେ ଶାକରା ମଞ୍ଜି ଅଧିକ ବର୍ଷ ରଖିଲେ ନିଜର ସ୍ୱାଦ ହରାଏ । ଧୂଳିଆକୁ ସୋରିଷ ବଟା ପରି ମଧ୍ୟ ବ୍ୟବହାର କରାଯାଏ । ଜାଉ ପରି ରାନ୍ଧି ଏ ଉଭୟ ଶସ୍ୟକୁ ଖାଇହୁଏ , ତେବେ ପିଆଜ ଓ ମସଲା ଇତ୍ୟାଦି ଦେଇ ରାନ୍ଧିଲେ ଅଧିକ ରୁଚିକର ହୋଇଥାଏ । ଶାକରା ରାନ୍ଧିଲେ ସୁଗନ୍ଧ ଆସେ, କିନ୍ତୁ ଧୂଳିଆରେ ନୁହେଁ । ପୁଣି ଶାକରା ଅଧିକ ସ୍ୱାଦିଷ୍ଟ ବୋଲି ମଧ୍ୟ କୁହାଯାଏ ।

ଏହାର ସ୍ଥାନୀୟ ବଜାର ସୃଷ୍ଟି ହୋଇନାହିଁ ଏବଂ ଶସ୍ୟ ବଳକା ହେଲେ ଏହି ଚାଷ ନ କରୁଥିବା ଅନ୍ୟ ଗ୍ରାମବାସୀ ଏକ କିଲୋ ଧୂଳିଆ ବା ଶାକରା ମଞ୍ଜିକୁ ପ୍ରାୟ ତିନି କିଲୋ ଚାଉଳ ଦେଇ ଚାଷୀଙ୍କ ଠାରୁ କିଣିଥା'ନ୍ତି । ତେବେ 'ଇଣ୍ଡିଆ ମାର୍ଟ' ୱେବସାଇଟରେ ଭାଙ୍ଗଜୀରା ମଞ୍ଜି(ଶାକରା ମଞ୍ଜିର ହିନ୍ଦୀ ନାମ)ର ବ୍ୟାପକ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟଗତ ଉପକାରିତା ଦର୍ଶାଇ ଶହେ ଗ୍ରାମ ମଞ୍ଜି ପ୍ରତି ଦେଢ଼ ଶହ ଟଙ୍କା ହିସାବରେ ବିକ୍ରି ବ୍ୟବସ୍ଥା ରଖାଯାଇଛି । ତେଣୁ 'ନିର୍ମାଣ' ଦ୍ୱାରା ପ୍ରୋତ୍ସାହିତ କନ୍ଧମାଳ କୃଷକ ଉତ୍ପାଦକ ସଙ୍ଗଠନ (KFPCL) ମଧ୍ୟ ରାଜ୍ୟ ଓ ରାଜ୍ୟ ବାହାରେ ଉଭୟ ଧୂଳିଆ ଓ ଶାକରା ମଞ୍ଜିର ବ୍ୟବସାୟ ପାଇଁ ଚେଷ୍ଟା କରିପାରିବ ଯାହା ଏ ଦୁଇ ଶସ୍ୟର ପ୍ରସାର ଦିଗରେ ଲୋକଙ୍କୁ ଉତ୍ସାହିତ କରିବା ସହିତ ଗରିବ ଚାଷୀଙ୍କୁ କିଛି ଅଧିକ ଆୟ ମଧ୍ୟ ଦେଇପାରିବ ।

ଅଧିକ ଜାଣିବା ଲାଗି ଆମ ସହିତ ଯୋଗାଯୋଗ କରନ୍ତୁ :

'ନିର୍ମାଣ'

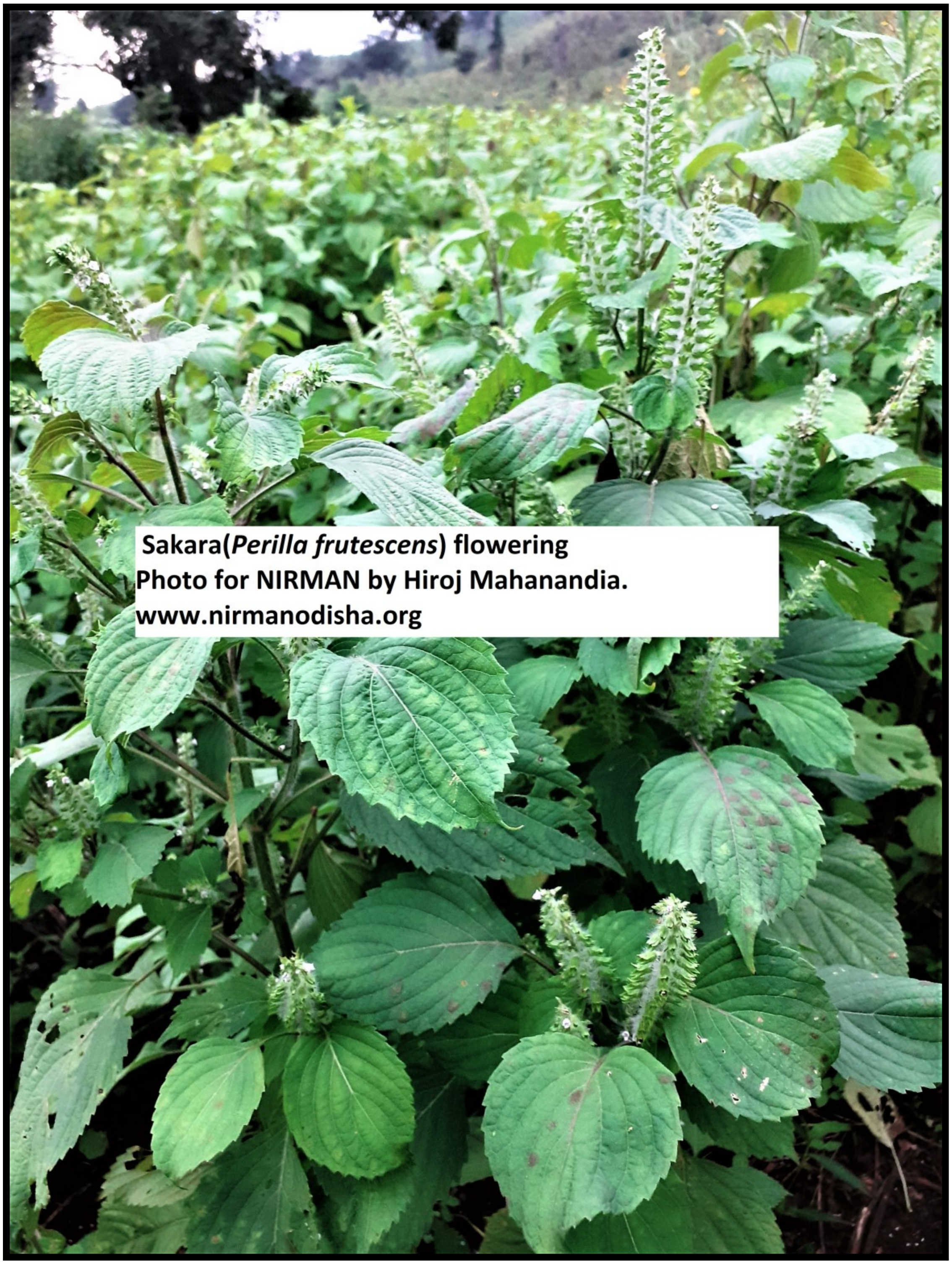
ପ୍ଲଟ ନମ୍ବର : ଏସ – ୨/୧୫, ପ୍ରଥମ ମହଲା, ନୀଳାଦ୍ରି ବିହାର, ପୋଷ୍ଟ - ଶୈଳଶ୍ରୀ ବିହାର , ଭୁବନେଶ୍ୱର - ୭୫୧୦୨୧

(ଏହି ଗବେଷଣାକୁ ସଫଳ କରିବାରେ ସହଯୋଗ କରିଥିବା ଉଦ୍ଭିଦ ବିଜ୍ଞାନୀ ଡ଼ ସମ୍ପଦ କୁମାର , ଡ଼ କାର୍ତ୍ତିକେୟନ, ଓ ଡ଼ ରମେଶ ଚନ୍ଦ୍ର ମିଶ୍ରଙ୍କ ସମେତ ତଥ୍ୟ ଦେଇଥିବା କନ୍ଧମାଳବାସୀ, 'ନିର୍ମାଣ'ର ସମ୍ପୃକ୍ତ କର୍ମୀଗଣ, ତଥା ପରିଚାଳନା ନିର୍ଦ୍ଦେଶକ ଶ୍ରୀ ପ୍ରଶାନ୍ତ ମହାନ୍ତିଙ୍କୁ ଲେଖକ କୃତଜ୍ଞତା ଜ୍ଞାପନ କରୁଛନ୍ତି ।)

[କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲାର ଦେଓଗଡ଼ା ଠାରେ 'ନିର୍ମାଣ' ଉଦ୍ୟମରେ ୨୨ ନଭେମ୍ବର ୨୦୨୨ରେ ଆୟୋଜିତ ବାର୍ଷିକ ଜୈବବିବିଧତା ସମ୍ମିଳନୀ 'ବୁର୍ଲାଙ୍ଗ ଯାତ୍ରା' ଉପଲକ୍ଷେ ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ସଂକଳିତ ଏବଂ 'ନିର୍ମାଣ' ଦ୍ୱାରା ଜନସ୍ୱାର୍ଥରେ ପ୍ରକାଶିତ ଓ ବିତରିତ । ©ସର୍ବସ୍ୱତ୍ତ୍ୱ ସଂରକ୍ଷିତ : 'ନିର୍ମାଣ'୨୦୨୨ (www.nirmanodisha.org) । ଆଗ୍ରହୀ ଗବେଷକ ଯୋଗାଯୋଗ କରନ୍ତୁ : ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥ, ଫୋନ୍ -9437202970, 8018053375 ।]

ଫୁଲ ଧରିଥିବା ଧୂଳିଆ

[କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲାର ଦେଓଗଡ଼ା ଠାରେ 'ନିର୍ମାଣ' ଉଦ୍ୟମରେ ୨୨ ନଭେମ୍ବର ୨୦୨୨ରେ ଆୟୋଜିତ ବାର୍ଷିକ ଜୈବବିବିଧତା ସମ୍ମିଳନୀ 'ବୁର୍ଲାଙ୍ଗ ଯାତ୍ରା' ଉପଲକ୍ଷେ ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥଙ୍କ ଦ୍ୱାରା ସଂକଳିତ ଏବଂ 'ନିର୍ମାଣ' ଦ୍ୱାରା ଜନସ୍ୱାର୍ଥରେ ପ୍ରକାଶିତ ଓ ବିତରିତ । ©ସର୍ବସ୍ୱତ୍ତ୍ୱ ସଂରକ୍ଷିତ : 'ନିର୍ମାଣ'୨୦୨୨ (**www.nirmanodisha.org**) । ଆଗ୍ରହୀ ଗବେଷକ ଯୋଗାଯୋଗ କରନ୍ତୁ : ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥ, ଫୋନ୍ **-9437202970, 8018053375 ।]**


Sakara(*Perilla frutescens*) flowering
Photo for NIRMAN by Hiroj Mahanandia.
www.nirmanodisha.org

ଫୁଲ ଧରିଥିବା ଶାକରା

ଧୂଳିଆ ମଞ୍ଜି (ଫଟୋ -ବିକାଶ ରଥ)

ଶାକରା ମଞ୍ଜି (ଫଟୋ -ବିକାଶ ରଥ)

[କନ୍ଧମାଳ ଜିଲ୍ଲାର ଦେଓଗଡ଼ା ଠାରେ 'ନିର୍ମାଣ' ଉଦ୍ୟମରେ ୨୨ ନଭେମ୍ବର ୨୦୨୨ରେ ଆୟୋଜିତ ବାର୍ଷିକ ଜୈବବିବିଧତା ସମ୍ମିଳନୀ 'ବୁର୍ଲାଙ୍ଗ ଯାତ୍ରା' ଉପଲକ୍ଷେ ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥଙ୍କ ଦ୍ଵାରା ସଂକଳିତ ଏବଂ 'ନିର୍ମାଣ' ଦ୍ଵାରା ଜନସ୍ଵାର୍ଥରେ ପ୍ରକାଶିତ ଓ ବିତରିତ । ©ସର୍ବସ୍ଵତ୍ତ୍ଵ ସଂରକ୍ଷିତ : 'ନିର୍ମାଣ'୨୦୨୨ (**www.nirmanodisha.org)** । ଆଗ୍ରହୀ ଗବେଷକ ଯୋଗାଯୋଗ କରନ୍ତୁ : ଶ୍ରୀ ବିକାଶ ରଥ, ଫୋନ୍ **-9437202970, 8018053375 ।]**