

মিল্কী কাঠফুলাৰ কৃষি প্ৰণালী

মিল্কী কাঠফুলা এবিধ গ্ৰীষ্ম প্ৰধান কাঠফুলা। ইয়াৰ বৈজ্ঞানিক নাম কেল'চাইবে ইণ্ডিকা। ১৯৭৪ চনত এই কাঠফুলা প্ৰথম পোৱা গৈছিল পশ্চিমবংগত আৰু খোৱাৰ উপযোগী কাঠফুলা হিচাপে গ্ৰহণ কৰা হৈছিল। পিচত ১৯৯২ চনত তামিলনাডুৰ কইম্বাটুৰৰ দাঁতি-কাষৰীয়া অঞ্চলত কুঁহিয়াৰৰ খেতি পথাৰৰ পৰা অধিক উৎপাদন হ'ব পৰা এক প্ৰজাতি পোৱা গৈছিল। ১৯৯৮ চনত তামিলনাডু কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ৰ বৈজ্ঞানিক ড° এ.এচ. কৃষ্ণমূৰ্ত্তিয়ে APK-2 নামৰ মিল্কী কাঠফুলাৰ আন এটা সাঁচ উদ্ভাৱন কৰে। বৰ্তমান এই কাঠফুলা খেতিৰ ক্ষেত্ৰত তামিলনাডুয়েই হৈছে অগ্ৰণী ৰাজ্য। ড° কৃষ্ণমূৰ্ত্তিয়ে আগবঢ়োৱা কৃষি পদ্ধতি অলম্বন কৰি অসম কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ত এই কাঠফুলাৰ বিভিন্ন পৰীক্ষা-নিৰীক্ষা কৰি পোৱা গৈছে যে অসমতো মিল্কী কাঠফুলাৰ কৃষি সম্ভৱ। এই কাঠফুলাৰ কৃষি পদ্ধতি তলত উল্লেখ কৰা হ'ল।

মিল্কী কাঠফুলাৰ বৈশিষ্ট্য :

- (১) ইয়াৰ খেতি ২৮-৩৫° ছেণ্টিগ্ৰেড উষ্ণতাত সম্ভৱ।
- (২) ইয়াৰ সংৰক্ষণ বৰ সহজ।
- (৩) এই কাঠফুলাৰ আঙ্গিক গঠন ভাল আৰু ইয়াৰ গুণমান বন্ধনৰ পিচতো সলনি নহয়।
- (৪) বুটাম সদৃশ কাঠফুলাৰ দৰে এই কাঠফুলাতো কেচিং দিব লাগে।
- (৫) ইয়াৰ বাবে এক বিশেষ ধৰণৰ উৎপাদন কোঠাৰ আৱশ্যক হয়।
- (৬) অয়ষ্টাৰ বা বুটাম সদৃশ কাঠফুলাৰ তুলনাত এই কাঠফুলা গজবলৈ অধিক পোহৰ লাগে।
- (৭) ইয়াৰ উৎপাদন ক্ষমতা ১৪০ শতাংশ।

কৃষিৰ বাবে ব্যৱহৃত জাত :

এ.পি.কে. - ২।

কৃষি কাৰ্যৰ বাবে লাগতিয়াল উপাদান :

আৱশ্যকীয় মাধ্যম : ধান খেৰ হৈছে উপযোগী মাধ্যম আৰু ধান খেতিৰ পিচত অসমত প্ৰচুৰ পৰিমাণে ধান খেৰ উপলব্ধ হয়।

মাধ্যমৰ প্ৰস্তুতি : শুকান ধানখেৰ ৩-৫ ছেঃমিঃ জোখত কাটিব লাগে। কটা খেৰখিনি ৮-১৬ ঘণ্টা ঠাণ্ডা পানীত তিয়াই থ'ব লাগে। তাৰ পিচত খেৰখিনি গৰম পানীত প্ৰায় এঘণ্টা সিজাই শোধন কৰি ল'ব লাগে।

ৰ'দত শুকাওৱা কাৰ্য : সিজোৱা খেৰবোৰ এখন পৰিষ্কাৰ পকী মজিয়াত মেলি দিব লাগে। ট্ৰাইকোডাৰমা নামৰ সেউজৰঙী ভেঁকুৰে কাঠফুলাৰ টোপোলাবিলাক সম্পূৰ্ণকৈ নষ্ট কৰিব পাৰে। সেয়ে মজিয়াত মেলি লোৱা খেৰত কাৰ্বেনডজিম (বেভিষ্টিন) ০.১ শতাংশ (১ গ্ৰাম প্ৰতি লিটাৰ পানীত) হাৰত মিশ্ৰণ স্বেষ্ণ কৰি ল'ব। এই ভেঁকুৰ নাশকৰ ১ লিটাৰেৰে ১০ টা টোপোলাৰ বাবে লোৱা খেৰত স্বেষ্ণ কৰিব পাৰি। বতৰৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি শোধিত খেৰবোৰ ৩০ মিনিটৰ পৰা ১ ঘণ্টা পৰ্যন্ত শুকাবলৈ দিব লাগে। শুকুওৱাৰ পিচতো খেৰবোৰ ৬৫ ৰ পৰা ৭০ শতাংশ সেমেকা হৈ থাকিব লাগে। অতিকৈ বেছি সেমেকা খেৰত বীজ সিঁচাৰ এসপ্তাহৰ পিচত অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি কমি আহে। গতিকে এইবিধ কাঠফুলাৰ কৃষিকাৰ্যত এই নিৰ্দিষ্ট হিচাপত খেৰ শুকুৱাই লোৱাটোৱেই আৱশ্যকীয় কথা। কেল'চাইবেৰ অনুসূত্ৰই অত্যাধিক পানী থকা খেৰৰ টোপোলাটো ২০ ৰ পৰা ৫০ শতাংশ খেৰহে আৰবি ধৰে, বাকী খেৰখিনিত ইয়াৰ বৃদ্ধি নহয়। যদি বীজ সিঁচাৰ এসপ্তাহমানলৈকে অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি নহয়, তেন্তে তাত ইংক কেপ নামৰ এক খোৱাৰ অনুপযোগী কাঠফুলা গজিবলৈ ধৰে। আনহাতে বতৰৰ তাপমাত্ৰা ২৮° ছেণ্টিগ্ৰেডতকৈ কম হ'লেও অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি বাধা প্ৰাপ্ত হয়।

বীজ সিঁচা কাৰ্য : ৩০ ছেঃমিঃ × ৬০ ছেঃমিঃ জোখৰ এটা ডাঠ পলিথিনৰ মোন লওক। মোনাটোত বিন্ধা কৰা সঁজুলিৰে ১২-২০ টা ৫ মিঃমিঃ ব্যাস জোখৰ ফুটা কৰি লওক। মোনৰ বন্ধ মূৰটো সৰু ৰচী এডালেৰে বান্ধি লুটিয়াই লওক। শোথিত খেৰৰ ওজন অনুসৰি ৫ শতাংশ হাৰত বীজ সিঁচিব লাগে। গতিকে এটা টোপোলাৰ বাবে প্ৰতি ৩ কিলো শোথন কৰা খেৰত ১৫০ গ্ৰাম বীজৰ আৱশ্যক। বীজৰ পৰিমাণ বেছি হ'লে সূত্ৰপুঞ্জৰ বৃদ্ধি খৰতকীয়া হয় যদিও উৎপাদন বৃদ্ধিত সহায়ক নহয়। খেৰ আৰু বীজৰ তৰপ এটাৰ ওপৰত আনটো দি মোনাটো পূৰ কৰি টোপোলা বনোৱা হয়। এইদৰে বীজৰ মুঠ ৪ টা তৰপ খেৰৰ ৫ টা তৰপৰ মাজত সোমাই পৰে। মোনাটো পূৰ কৰি গৈ থকাৰ সময়ত ইয়াৰ সোঁমাজত বায়ু চলাচল কৰিবলৈ এডাল পি.ভি.চি. নলীকা বা পাইপ ভৰাই দিব লাগে। এতিয়া মোনাটোৰ মুখখন বান্ধি ২৮° ৰ পৰা ৩০° ছেণ্টিগ্ৰেড উষ্ণতাত এই টোপোলাবোৰ থ'ব লাগে।

বীজৰ বৃদ্ধি : বীজৰ পৰা বাঢ়ি অহা কাঠফুলাৰ অনুসূত্ৰবোৰৰ বৃদ্ধি ১৫-২০ দিনৰ ভিতৰত সম্পূৰ্ণ হয়। অনুসূত্ৰৰ খৰতকীয়া বৃদ্ধি আৰু কাঠফুলাৰ অধিক উৎপাদনৰ বাবে ২০ দিনীয়া বীজ উপযুক্ত। অনুসূত্ৰৰ সুবৃদ্ধিৰ বাবে পোহৰৰ পৰিমাণ যথেষ্ট অৰ্থাৎ লাক্সতকৈ অধিক হ'ব লাগে। আন্ধাৰত অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি মন্থৰ হয়। এইটো বৈশিষ্ট্যই হ'ল মিল্কী কাঠফুলা আৰু অয়ষ্টাৰ কাঠফুলাৰ মাজৰ পাৰ্থক্য। মিল্কী কাঠফুলাৰ সফলতা নিৰ্ভৰ কৰে এই অনুসূত্ৰৰ সুবৃদ্ধিৰ ওপৰত। টোপোলাৰ চাৰিওফালে সমানে সূত্ৰপুঞ্জৰ বৃদ্ধি নহ'লে কাঠফুলাৰ উৎপাদন কমে বা সমূলি নহয়। তাৰোপৰি সিঁচৰিত হৈ আংশিকভাৱে সূত্ৰপুঞ্জ বৃদ্ধি হ'লে সূত্ৰপুঞ্জ নোহোৱা অংশত ইংক কেপ ভেঁকুৰ গজিবলৈ ধৰে।

কেচিং : অনুসূত্ৰই মোনাৰ ভিতৰত থকা খেৰবিলাক সম্পূৰ্ণকৈ আৱৰি ধৰাৰ পিচত মোনাটোৰ মুখখন নুৰিয়াই ল'ব লাগে। এতিয়া টোপোলাটোৰ মুক্ত ওপৰ ভাগত ৪ ছেঃমিঃ ডাঠকৈ বিশেষ কেচিং মাধ্যমেৰে ঢাকি দিব লাগে।

কেচিংৰ বাবে আৱশ্যকীয় বস্তু আৰু কেচিং তৈয়াৰ কৰা প্ৰণালী :

(ক) এবছৰীয়া পুৰণি পচন সাৰ আৰু পলস মাটি (১ঃ১ অনুপাত)। (খ) মাটি আৰু শুকান শেলাই (১ঃ১ অনুপাত)।

নিৰ্দিষ্ট পৰিমাণৰ পানী ধৰি ৰখাৰ সমাৰ্থ্যৰ বাবেই শেলাই কেচিঙৰ বাবে আটাইতকৈ উপযুক্ত। এই শেলাই সাধাৰণতে ছাঁ পৰা পকীৰ বেৰত গজে। কেচিঙৰ অম্ল খাৰকীয় গুণৰ (pH মান প্ৰায় ৮.৪ হ'ব লাগে। ইয়াৰ বাবে ২ শতাংশ চক পাউডাৰ (২০ গ্ৰাম প্ৰতি কিলো কেচিঙত) এই মিশ্ৰণটোৰ লগত মিহলোৱা হয়।

এতিয়া মাটি শেলাই বা মাটি পচনসাৰৰ মিশ্ৰণখিনি অট'ক্লেভ বা ডাঙৰ প্ৰেচাৰ কুকাৰত ১৫ পাউণ্ড বগহিঞ্চি চাপত এঘণ্টা শোথন কৰা হয়। ইয়াৰ সলনি ৪ শতাংশ গাঢ়তাৰ ফৰ্মেলডিহাইড স্প্ৰে কৰিও কেচিং শোথন কৰিব পাৰি। এই পদ্ধতিটো হ'ল - ১ লিটাৰ ফৰ্মেলডিহাইডৰ মিশ্ৰণ ১০ কিঃগ্ৰাঃ কেচিং মিশ্ৰণটোৰ ওপৰত ভালদৰে ছটিয়াই ডাঠ পলিথিন এখনেৰে ৩ বা ৪ দিন ঢাকি ৰাখিব লাগে। পিচত পলিথিনখন আঁতৰাই ২ বা ৩ দিন মিশ্ৰণটো ভালদৰে লুটিয়াই দি থাকি ফৰ্মেলডিহাইড গেচটো সম্পূৰ্ণকৈ যোৱাৰ পিচতহে টোপোলাৰ ওপৰত কেচিং কৰিব লাগে।

তামিলনাডুত আন এটা পদ্ধতিৰে কেচিং প্ৰয়োগ কৰে। সেই পদ্ধতি মতে অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি সম্পূৰ্ণ হোৱাৰ পিচত টোপোলাটো সোঁমাজতে হেৰুৱ' ব্লেডেৰে কাটি দুভাগ কৰা হয়। এতিয়া কটা পৃষ্ঠ দুটাত কেচিং মিশ্ৰণটো ছটিয়াই দিয়া হয়। কেচিং কৰাৰ পিচত সেই টোপোলাবোৰ এটা বিশেষ ধৰণৰ উৎপাদন গৃহত ৰখা হয়।

উৎপাদন গৃহ বা কোঠা : মিল্কী কাঠফুলাৰ বৃদ্ধি আৰু উৎপাদন সফলতা নিৰ্ভৰ কৰে উৎপাদন কোঠাৰ সা-সজ্জাৰ ওপৰত। এটা পলিহাউচ সামান্য সাল-সলনি কৰি মিল্কী কাঠফুলাৰ উৎপাদন কোঠা প্ৰস্তুত কৰিব পাৰি। অসমৰ পৰিবেশত মে মাহৰ পৰা ছেপ্তেম্বৰ মাহৰ প্ৰাপ্ত উষতা এই কাঠফুলাৰ বাবে অনুকূল। সেই সময়ত পলিহাউচৰ ভিতৰত উষ্ণতা ৩০° ছেণ্টিগ্ৰেডতকৈ বেচি হোৱা দেখা যায়। ছালখন অতি বেঙুনীয়া ৰশ্মিৰোধিত পলিইথাইলিনেৰে তৈয়াৰ কৰা হয়। ৰ'দৰ প্ৰখৰতা আৰু কোঠাৰ ভিতৰত সৃষ্টি হোৱা অধিক উষ্ণতা (প্ৰায় ৩৯° ছেঃগ্ৰেঃ) ৰোধ কৰিবৰ বাবে পলিইথাইলিনখনৰ ওপৰত ৭৫ শতাংশ ছিদ্রযুক্ত Netlon Agro shade Net দিয়া হয়। কোঠাটোৰ চাৰিওফালে বেৰ দিয়া হয়। কোঠাটো বহলে ৪.৫ মিটাৰ আৰু দীঘলে ৬-১০ মিটাৰ হ'ব লাগে। মজিয়াত প্ৰায় ১০ ছেঃমিঃ ডাঠকৈ বালিৰ তৰপ এটা দিব

লাগে। তাত যথেষ্ট পৰিমাণৰ পানী ছটিয়াই কাঠফুলা গৃহ বা কোঠাটোৰ ভিতৰখন সেমেকা কৰি ৰখাটো বাঞ্ছনীয়। উৎপাদন কোঠাত ১৬০০ লাক্সতকৈ বেছি পোহৰ পৰিবলৈ দিব লাগে যাৰ প্ৰভাৱত কাঠফুলাৰ অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি ভাল হোৱাৰ উপৰিও কাঠফুলাৰ উৎপাদন বাঢ়ে।

মুকুল ওলোৱাৰ সময় : কেচিং কৰাৰ ৮-১০ দিন পিচত মুকুল ওলায়। মুকুল ওলোৱাৰ এসপ্তাহৰ পাচত কাঠফুলা পৈণত হয়। এইদৰে ১০ দিনৰ অন্তৰত দুবাৰ বা তিনিবাৰ কাঠফুলা চপাব পাৰি। দৈনিক পাতলীয়া কেচিঙৰ ওপৰত পানী ছটিয়াই থাকিব লাগে। কাঠফুলা উৎপাদনৰ বাবে টোপোলাবোৰ কেচিঙৰ পিচত ৫০ দিন পৰ্যন্ত ৰাখিব পাৰি। কাঠফুলাৰ অগ্ৰস্থভাগ বা টুপিটো সম্পূৰ্ণকৈ মেল নোখোৱাকৈ কাঠফুলাবোৰ টোপোলাত গজি থাকিবলৈ দিব লাগে। বেছিকৈ মেলখোৱা কাঠফুলাবোৰ বৰ আঁহযুক্ত হৈ পৰে আৰু তাৰ বাবে এইবিলাক খাবৰ অনুপযুক্ত হয়।

সংৰক্ষণ : মিক্কী কাঠফুলাৰ সংৰক্ষণ ক্ষমতা আটাইকেইবিধ কাঠফুলাৰ বেছি। এই কাঠফুলা সাধাৰণ উষ্ণতাত ৬-৭ দিনলৈকে নষ্ট নোহোৱাকৈ ৰাখিব পাৰি। পলিথিন বেগত ভৰাই ৰেফ্ৰিজাৰেটৰত ৰাখিলে এই কাঠফুলা ২০ দিনলৈকে ভাল হৈ থাকে।

ৰন্ধন প্ৰণালী : মিক্কী কাঠফুলাৰ এটা তীক্ষ্ণ গোল্ড আছে। সেয়ে ৰন্ধাৰ আগেয়ে টুকুৰা-টুকুৰ কৰি লোৱা কাঠফুলা গৰম পানীত ৩০ মিনিটমান ডুবাই ৰাখি ঠাণ্ডা পানীৰে ধুলে এই বিকৰ্ষণীয় গোল্ড নোহোৱা হয়। তাৰ পিচত নিজ ৰুচিমতে ৰান্ধি পৰিবেশন কৰিব পাৰি।

খেতিত দেখা দিয়া অসুবিধাসমূহ :

(১) **খেৰৰ সিন্ত অৱস্থা :** অনুসূত্ৰৰ বৃদ্ধি কেতিয়াবা ৫ বা ৬ দিনমানৰ পিচতে বন্ধ হৈ যায় আৰু ইংক কেপ নামৰ ভেঁকুৰ গজিবলৈ ধৰে। সিজোৱা খেৰবোৰ অত্যন্ত বেছি সেমেকা হৈ থাকিলে এই সমস্যাই দেখা দিয়ে। সেয়ে খেৰবোৰ সিজোৱাৰ পিচত পৰিষ্কাৰ মজিয়া বা ঢাৰিত মেলি দি ৰ'দত শুকুৱাই খেৰখিনি ৫০-৭০ শতাংশ সিন্ত অৱস্থালৈ আনি ল'ব লাগে। সেমেকা ভাৱ ইয়াতকৈ বেছি হ'লে বীজৰ পৰিমাণ শতাংশলৈ বঢ়াই প্ৰয়োগ কৰিব লাগে।

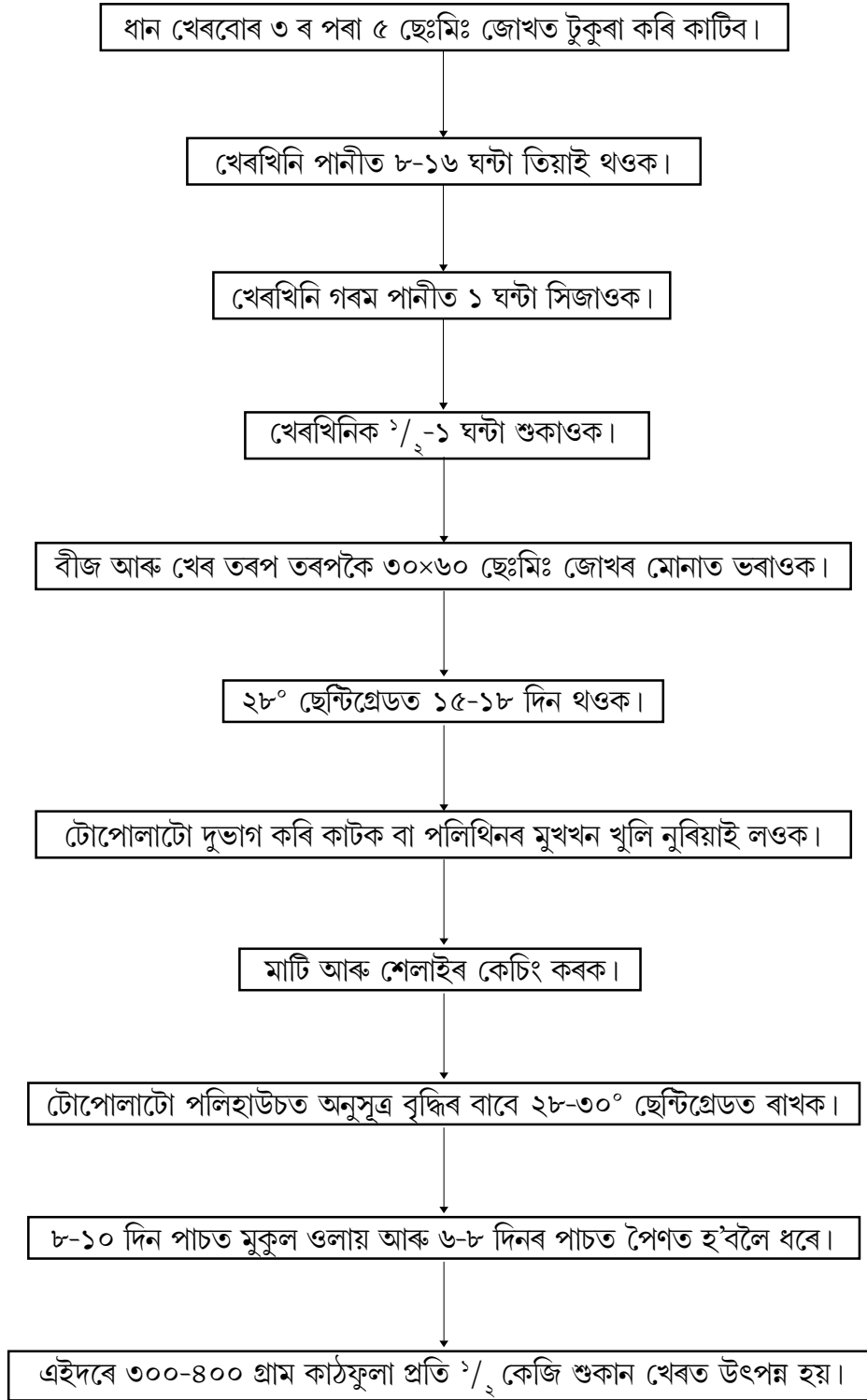
(২) **বীজ সংৰক্ষণ :** মূল বীজ ফ্ৰিজত ৰাখিলে কাঠফুলাৰ সঁচৰ জীৱনী শক্তি লোপ পায়। সেইবাবে এইবিলাক কোঠাৰ সাধাৰণ উষ্ণতাত ৰাখিব লাগে।

(৩) **ইংক কেপ ভেঁকুৰ :** কেচিঙৰ ওপৰটোৰ পৰা কেতিয়াবা দীঘল, ফোপোলা, বগা ঠাৰিয়ুক্ত বহুতো ইংক কেপ ভেঁকুৰ ওলায়। এই ভেঁকুৰ মেল খালে ছাতি আকৃতিৰ হোৱাৰ আগেয়ে চিঙি আতৰাই পেলাব লাগে। ইংক কেপবোৰ নগজিবলৈ ফৰ্মেলডিহাইডৰ এটা মিশ্ৰণ (৫ মিঃ লিঃ প্ৰতি লিটাৰ পানীত) কেচিং দিয়াৰ পিচতে তাৰ ওপৰত পাতলীয়কৈ স্প্ৰে কৰি দিব লাগে।

(৪) **সেউজৰঙী ভেঁকুৰ :** ট্ৰাইকোডাৰমা নামৰ ভেঁকুৰ টোপোলাত গজিবলৈ ধৰিলে কাঠফুলাৰ সূত্ৰপুঞ্জ বাঢ়িব নোৱাৰা হয়। গতিকে কাৰ্বেনডাজিম (বেভিষ্টিন) নামৰ ভেঁকুৰনাশক (১ গ্ৰাম ১ লিটাৰ পানীত) সিজোৱা খেৰত স্প্ৰে কৰি লৈহে ৰ'দত শুকুৱাব লাগে।

(৫) **চাহি :** বালিৰ কণা আকাৰৰ অসংখ্য চাহিয়ে বৃদ্ধি হৈ থকা কাঠফুলাৰ সূত্ৰপুঞ্জবোৰ কুটি পেলায় আৰু খায়। তাৰোপৰি এই চাহিয়ে মানুহৰ শৰীৰত বগাই খজুৱতিৰ সৃষ্টি কৰিব পাৰে। গতিকে শোধন কৰা খেৰ ৰ'দত শুকুৱাৰ আগেয়ে কাৰ্বেনডাজিম স্প্ৰে কৰাৰ দৰে ইথিয়ন নামৰ কীটনাশক ২.৫ মিঃলিঃ প্ৰতি লিটাৰ পানীত মিহলাই স্প্ৰে কৰিব লাগে।

ঠোৰতে মিল্কী কাঠফুলাৰ কৃষি প্ৰণালী :



কাঠফুলাৰ ব্যঞ্জন :

ৰন্ধাৰ আগতে প্ৰয়োজন অনুসৰি কাঠফুলাখিনি কাটি ৫ মিনিট ব্লেণ্ডিং (গৰম পানীত উতলাই লোৱা) কৰি লোৱা উচিত।

তলত কেইবিধমান কাঠফুলা ব্যঞ্জনৰ বন্ধন প্ৰণালী দিয়া হ'ল :

কাঠফুলাৰ তৰকাৰী :

প্ৰয়োজনীয় উপাদানসমূহ :

কাঠফুলা	২৫০ গ্ৰাম	আদা বটা $\frac{1}{2}$ চাহ চামুচ
পিয়াজ	২ টা (ডাঙৰ)	গোটা ইলাচী - ৩ টা
বিলাহী	২ টা (ডাঙৰ)	দালচেনি - ২ টুকুৰা
হালধী	১ চাহ চামুচ	তেল - ৩ টেবুল চামুচ
নহৰু বটা	১ চাহ চামুচ	নিমখ - সোৱাদ অনুযায়ী

প্ৰণালী :

- ১। পিয়াজখিনি মিহিকৈ বটি লওক।
- ২। বিলাহীখিনি কাটি থৈ দিয়ক।
- ৩। তেলখিনি কেৰাহীত গৰম হ'বলৈ দিয়ক আৰু ইলাচী আৰু দালচেনিখিনি দি দিয়ক।
- ৪। তাৰ পাছত পিয়াজ বটা দিয়ক আৰু কম জুইত পিয়াজখিনি ৰঙচুৱা ৰং হোৱাকৈ ভাজক। এতিয়া কটা বিলাহীখিনি দি অলপ সময় ভাজক যেতিয়ালৈকে তেলখিনি ওলাই নাহে।
- ৫। এতিয়া কাঠফুলাখিনি দি দিয়ক আৰু কম জুইত ১৫ মিনিট মান ৰান্ধক।

কাঠফুলাৰ আচাৰ :

উপাদানসমূহ :

কাঠফুলা	২০০ গ্ৰাম	জালুকৰ গুৰি - $\frac{1}{2}$ চাহ চামুচ
পিয়াজ বটা	২০ গ্ৰাম	ভিনেগাৰ - ৩ টেবুল চামুচ
নহৰু বটা	১ চাহ চামুচ	সৰিয়হ গুটি - ২০ গ্ৰাম
আদা বটা	১ চাহ চামুচ	নিমখ - আন্দাজমতে
ৰঙা জলকীয়া গুৰি	১ চাহ চামুচ	হালধী - ১ চাহ চামুচ
জিৰা গুৰি	১ চাহ চামুচ	তেল - ৫০ মিঃলিঃ

প্ৰণালী :

- ১। ব্লেণ্ডিং কৰাৰ পাছত কাঠফুলাখিনি ৰ'দত ১ ঘণ্টা মেলি দিয়ক।
- ২। সৰিয়হখিনি শুকানে ভাজি গুৰি কৰি লওক।
- ৩। কেৰাহিত তেল গৰম কৰক। পিয়াজ বটা দিয়ক আৰু তেলখিনি ওলাই নহালৈকে ভাজক। তাৰ পাছত আদা নহৰু বটা দি অলপ সময় ভাজক।
- ৪। এতিয়া জিৰা গুৰি, জলকীয়া গুৰি আৰু হালধী দিয়ক।
- ৫। কাঠফুলি দি হেতাৰে লৰাই থাকক।
- ৬। এতিয়া সৰিয়হ গুৰি, ভিনেগাৰ আৰু নিমখ দি ৮ মিনিট মান ৰান্ধক।
- ৭। শেষত জালুকৰ গুৰি ছটিয়াই দি জুইৰ পৰা পাত্ৰখন নমাওক।
- ৮। ঠাণ্ডা হ'লে পৰিষ্কাৰ বটলত ভৰাই থাওক।

(উৎস : অসম কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়, যোৰহাট - ৭৮৫০১৩)