

कृषि कुंभ
हिंदी मासिक पत्रिका

खण्ड 03 भाग 11, (अप्रैल, 2024)
पृष्ठ संख्या 03-06



करौंदा की खेती एवं खाद्य प्रसंस्करण

रजनी शर्मा¹, शशि गौर², दीपक सिंह¹ एवं रौशन कुमार¹

¹सहायक प्राध्यापक, शोध अध्यापक, एम.एस.सी.

¹उद्यान शास्त्र विभाग,

जवाहरलाल नेहरू कृषि विश्वविद्यालय, जबलपुर (म. प्र.) – 482004

²विषय वस्तु विशेषज्ञ ²कृषि विज्ञान केन्द्र, कटनी, (म. प्र.) – 482004, भारत।

Email Id: rajinisharma5886@jnkvv.org

करौंदा (कैरिसा कैरंडास), शुष्क भूमि में उगाये जाने वाला फल है, यहा तक कि यह बंजर भूमि में भी पनपने में सक्षम है। इसके वृक्ष झाड़ीदार व फूल सफेद वाले होते है। इसका फल सख्त, हरे बैंगनी रंग का होता है। जो पकने के बाद गहरा बैंगनी या काले रंग का हो जाता है। यह वर्षा ऋतु में तो आसानी मिल जाते है पर शेष दो ऋतु में उपलब्ध नहीं हो पाते है। इसके फलों का उपयोग प्रसंस्कृत उत्पादों जैसे जैम, जेली, स्क्वैश, सिरप और चटनी बनाने में किया जाता है और अंतरराष्ट्रीय बाजार में इसकी बहुत मांग है। पौधे को रोपित करने के बाद ज्यादा देखभाल की आवश्यकता नहीं होती एवं न्यूनतम प्रबंधन के साथ अधिक उपज प्राप्त किया जा सकता है।

प्रस्तावना :

करौंदा (कैरिसा कारंडास) जिसे 'क्राइस्ट थॉर्न ट्री' भी कहा जाता है, एपोसायनेसी कुल की प्रजाति है जो भारत में व्यापक रूप से उगाई जाने वाली सदाबहार एवं कांटेदार झाड़ी है। यह अनेक नामों से जाना जाता है, बंगाल में करमाचा, मराठी में मरवन्दी, गुजराती में करवन्दी एवं हिंदी में करौंदा व गरिंगा कहते है। भारत में मुख्य रूप से बिहार, पश्चिम बंगाल और दक्षिण भारत, महाराष्ट्र (सावंत एट अल।,

2002) के जंगलो में बहुतायत में पाया जाता है। आमतौर पर उत्तर प्रदेश के वाराणसी जिले में हेज प्लांट के रूप में और व्यावसायिक बागानों में उगाया जाता है। यह एक गैर-पारंपरिक फल वाली फसल है जिसका फलन फूलन बारिश के समय में अच्छे से होता है। रोपण पश्चात् न्यूनतम प्रबंधन के साथ भी अधिक उपज देता है। इसके फल बेरीनुमा होते है जो कि भारतीय अचार एवं मसाला बनाने की दृष्टि से उपयुक्त होते है। यह आयरन से भरपूर है, फलों में विटामिन सी भी होता है और यह एंटीस्कॉर्बिक है और एनीमिया के इलाज के लिए बहुत उपयोगी है। आयुर्वेद के अनुसार जड़ के अर्क का उपयोग सीने में दर्द के लिए एवं पत्तियों का अर्क ज्वर के लिए प्रयोग किया जाता है।

पोषक तत्व	पोषण मूल्य प्रति 100 ग्राम	
	ताजा	सूखा
उर्जा (कैलोरी)	42	364
नमी (%)	91	18.2
कार्बोहाईड्रेट (%)	2.9	67.1
वसा (%)	2.9	9.6
खनिज (%)	-	2.8
कैल्सियम (मि.ग्रा.)	2.1	160
फास्फोरस(मि.ग्रा.)	28	60

प्रोटीन (%)	1.1	2.3
लौह तत्व (मि.ग्रा.)	-	39
विटामिन -सी (मि.ग्रा.)	200-500	1

मृदा एवं जलवायु :

करोंदा सामान्यतः सभी प्रकार की मृदा में उगाया जा सकता है जबकि दोमट एवं लेटराइट मिट्टी उपयुक्त पाया गया है जिसका पीएच मान पांच से आठ होता है। करौदा मुख्यतः उष्ण एवं उपोष्ण कटिबंधीय जलवायु में उगाया जाता है जिसके लिए अत्यधिक तापमान की आवश्यकता होती है। इसकी खेती समुद्रतल से 300 से 1800 मी. की ऊँचाई में की जाती है।

किस्म :

पंत मनोहर : यह किस्म 2007 में गोविन्द बल्लभ पंत विश्वविद्यालय, पंतनगर (उत्तराखंड) से विकसित की गई है। इस किस्म के पौधे मध्यम आकार व घनी झाड़ियों वाले होते हैं। फल गुलाबी सफेद रंग के होते हैं, जिनका वजन 3.49 ग्राम होता है। गूदा 88.27 % तथा उपज 27 किग्रा प्रति पौधा है।

पंत सुदर्शन: यह किस्म 2007 में गोविन्द बल्लभ पंत विश्वविद्यालय, पंतनगर (उत्तराखंड) से विकसित की गई है। इन किस्मों के पौधे मध्यम आकार की घनी झाड़ियाँ वाले हैं। फल सफेद पृष्ठभूमि पर गुलाबी लाल रंग लिए होता है। पकने पर फल गहरे भूरे रंग के हो जाते हैं। औसत फल का वजन 3.46 ग्राम, बीजों की संख्या 4-5 तक होती है। गूदा 88.47 % , टीएसएस 3.45 और उपज 29 किग्रा प्रति पौधा प्राप्त होता है।

पंत सुवर्णा : यह किस्म 2007 में गोविन्द बल्लभ पंत विश्वविद्यालय, पंतनगर (उत्तराखंड) से विकसित की गई है। पौधे सीधे और कम ऊँचाई वाले होते हैं। फल

भूरे - हरे रंग के होते हैं। फल भार औसतन 3.62 ग्राम, बीज 5.6, फल गूदा 88.27 % तथा उपज 22 किग्रा प्रति पौधा होता है। पकने पर फलों का रंग गहरे भूरे रंग में बदल जाता है।

कोंकण बोल्ड: यह किस्म 2004 में कोंकण कृषि विद्यापीठ, दापोली (महाराष्ट्र) से विकसित की गई है। इसके पौधे मध्यम आकार के और मजबूत होते हैं। इसमें फरवरी-मार्च के महीने में फूल आते हैं और मई-जून के महीने तक फल परिपक्व अवस्था तक पहुँच जाते हैं। फल आकार में आयताकार और वजन में 12-154 ग्राम होते हैं। फलों का रंग गहरा बैंगनी होता है। फल 10-12 °ब्रिक्स कुल घुलनशील ठोस के साथ मीठे होते हैं। किस्म में प्रचुर मात्रा में फल लगते हैं, प्रति वर्ष 2000-2500 फल प्राप्त होता है। यह किस्म खाने के लिए उपयुक्त है।

सी.एच.ई.एस. के. II 7 : इसके पौधे मध्यम आकार के होते हैं जिसमें फरवरी-मार्च के महीने में फूल आते हैं और मई-जून के महीने में फल पकते हैं। फल आकार में आयताकार व वजन औसतन 12 -13 ग्राम होता है। फलों का रंग गहरा काला-बैंगनी और फलों का छिलका पतला होता है। एक चार वर्षीय पेड़ लगभग 1800-2100 फल प्रति वर्ष देता है। यह खाने तथा प्रसंस्करण के लिए उपयुक्त है।

सी.एच.ई.एस. के. V 6 : इसके पौधे मध्यम आकार के होते हैं तथा इनमें जनवरी-फरवरी माह में फूल व मई-जून में फल लगते हैं। फल का औसत वजन लगभग 13-15 ग्राम, गहरे काले-लाल रंग के साथ लाल गूदा और बीज बहुत कम होते हैं। फलों का कुल घुलनशील ठोस लगभग 16 ब्रिक्स होता है जिसमें 1.18 प्रतिशत अम्लता और विटामिन-सी 21 मिलीग्राम प्रति 100 ग्राम गूदा में होता है। चार वर्षीय पेड़ प्रति वर्ष 1200-1500 फल

देता है। इसके फल विटामिन-बी से भी भरपूर होते हैं। यह किस्म खाने हेतु उपयुक्त है।

प्रवर्धन :

करोंदे का प्रवर्धन बीज और वानस्पतिक प्रवर्धन विधियों जैसे कलम, कलिकायन और बडिंग के माध्यम से किया जाता है। करोंदा के पौधे को बीज द्वारा बहुत ही आसानी से प्रवर्धित किया जा सकता है। करोंदा में बीज प्रवर्धन का अधिकतर उपयोग किया जाता है। कटाई के तुरंत बाद बीजों को एकत्र कर लेना चाहिए। निष्कर्षण के तुरंत बाद बोए गए बीज अधिक अंकुरित होते हैं। पौधे को अगस्त और सितंबर में बोए गए बीज से उगाया जाता है। मॉनसून की पहली बौछार रोपण का समय है।

रोपण :

करोंदे की रोपाई जून – जुलाई के माह में की जाती है, रोपण के एक माह पूर्व 3 × 3 फूट का गड्ढा खोदकर छोड़ देते हैं। रोपण के समय गड्ढे में गोबर खाद व उर्वरक डालकर पौधों को लगा देते हैं। समतल स्थान पर करोंदे की रोपण दूरी 3 × 3 मीटर होती है।

खाद एवं उर्वरक :

करोंदे की खेती में खाद- उर्वरक की विशेष आवश्यकता नहीं होती है, फिर भी खाद देना लाभप्रद है। दो फसल लेने के बाद पौधे की उत्पादन क्षमता कम हो जाती है इसीलिए फूल आने से पहले 10-15 कि. ग्रा. प्रति पौधा गोबर खाद एवं कम्पोस्ट देना फायदे मन्द है।

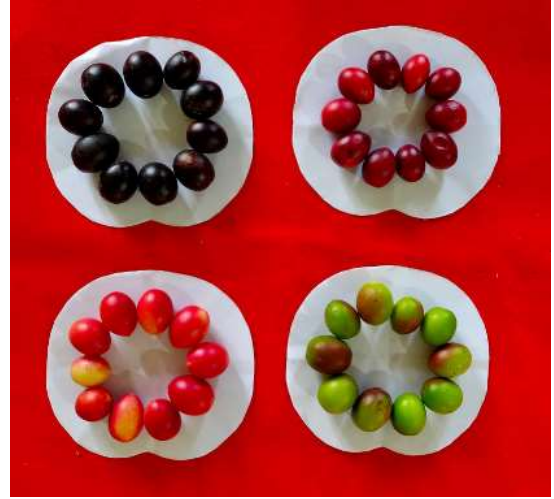
जल प्रबंधन :

करोंदे का पौधा कठोर होता है इसीलिए पानी की आवश्यकता कम ही होती है। नये पौधों लगाने के बाद पानी की आवश्यकता होती है। सर्दियों में नये पौधों को 15 से

20 दिन तथा गर्मियों में 6 से 7 दिन के अंतराल पर पानी देने की आवश्यकता होती है। सिंचाई के लिए मुख्यतः बेसिन या बाढ़ विधि का उपयोग किया जाता है।

सधाई एवं छँटाई :

करोंदे के पौधों को एक या दो प्राथमिक शाखा के साथ सधाई करते हैं। छँटाई में पुराने, रोग ग्रसित टहनियों को काट कर हटा दिया जाता है जिससे पौधे का आकार एवं संरचना व्यवस्थित बना रहे और गुणवत्ता युक्त फल का उत्पादन हो सके।



तुड़ाई एवं उपज :

करोंदे का पौधा 3 वर्ष के बाद फल देना शुरू कर देता है। आमतौर पर करोंदे का फल एक साथ परिपक्व नहीं होते अतः इसकी तुड़ाई 3 से 4 बार में पूरी होती है। अप्रैल से मई में इसकी तुड़ाई शुरू हो जाती है। एक पौधे से औसतन 4 – 5 कि.ग्रा. फल प्राप्त होता है।

भण्डारण :

करोंदे के फलों को कमरे के तापमान पर 3 से 4 दिन तक घर में रखा जा सकता है।

करौदी के फायदे :

- करौदा पेट दर्द को कम करता है

- पाचन में सुधार करता है
- बुखार को कम करता है
- मानसिक स्वास्थ्य में सुधार लाता है
- हड्डी की मांसपेशियों को मजबूत बनाता है
- सूजन के इलाज में इसका उपयोग किया जाता है
- करौंदा का फल एनिमेनिया के लिए रामबाण इलाज है
- पौधे की पत्ती के कार्ड का उपयोग बुखार और कान दर्द के इलाज के लिए या जाता है।

करौंदा प्रसंस्करण

करौंदा की चटनी : करौंदे की चटनी बनाने के लिए, 100 ग्राम करौंदा, 4 से 5 हरी मिर्च, एक कप हरा धनियाँ (धुले हुए पत्ते), एक चौथाई छोटी चम्मच लाल मिर्च, 1-पिंच हींग, 1/2 छोटी चम्मच जीरा, 1 छोटी चम्मच या स्वादानुसार नमक लेते हैं। हरे धनिये को चाकू से थोड़ा बड़ा बड़ा काट लीजिए. हरी मिर्च के भी दो- दो टुकड़े कर लीजिए. चटनी को पीसने के लिए मिक्सर जार में कटे हुए हरे धनिये, मिर्च और करौंदे डाल दीजिए. साथ ही नमक, जीरा, हींग और 1/2 कप पानी डाल दीजिए और एकदम बारीक पीस लीजिए. चटनी को जार से निकालकर एक प्याले में डाल दीजिए. करौंदे की चटनी चटनी तैयार है. इस जायकेदार चटनी को खाने के साथ भी परोस सकते हैं या सैन्डविच, पकौड़ों आदि के साथ भी खा सकते हैं. चटनी को फ्रिज में रखकर 7 दिन तक इस्तेमाल किया जा सकता है।

करौंदा मिर्च का अचार : इसे तैयार करने हेतु 250 ग्राम करौंदाए 100 ग्राम हरी मिर्च,

1.25 कप सरसों का तेल, 3.5 बड़े चम्मच सौंफ, 2 चम्मच मेथी दाना, 2 चम्मच सरसों के दाने, 1/4 छोटा चम्मच कलौंजी, 1/2 छोटा चम्मच हींग, 2 चम्मच लाल मिर्च पाउडर तथा स्वादानुसार नमक लेते हैं। अब सर्वप्रथम करौंदा और हरी मिर्च को धोकर कपड़े से अच्छी तरह पोंछ लें। हरी मिर्च को मध्यम मोटे गोल काट लीजिये. करौंदे को काट कर बीज निकाल लें (यदि बीज भूरे रंग के हैं तो आप उन्हें निकाल दें क्योंकि वे सख्त और कड़वे होते हैं, लेकिन अगर बीज सफेद और कोमल हैं तो उन्हें निकालने की जरूरत नहीं है। 1/2 कप सरसों के तेल को धूम्रपान बिंदु पर गरम करें और फिर इसे थोड़ा ठंडा कर दें। सौंफ, मेथी और राई को सूखा भून लें और जब ये ठंडे हो जाएं तो इन्हें पीसकर दरदरा पाउडर बना लें। गरम सरसों के तेल में पिसा हुआ मसाला डालिये. एक बाउल लें और उसमें करौंदा, हरी मिर्च, नमक और सारे मसाले, तेल डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। इसे एक दिन के लिए ढककर रख दें। अगले दिन बचा हुआ गरम सरसों का तेल डालें और मिलाएँ। इसे एक हफ्ते तक पकने दें और फिर इस्तेमाल करना शुरू करें।

करौंदा जैम :

इस हेतु 1/2 किलो करौंदा (फल क्षतिग्रस्त या धब्बेदार नहीं होना चाहिए), 1 किग्रा. चीनी, 4 कप पानी लेते हैं। करौंदा के फल को अच्छी तरह धोकर आधा काट लें। बीज निकाल लें और फल को पानी में डाल दें। (इस पानी को फेंक दें क्योंकि यह बहुत खट्टा होगा) एक भारी तले की कड़ाही गरम करें और फलों को नए पानी में उबालें। जैसे ही फल नरम हो जाए चीनी डालें और हिलाते रहें।