



डॉ. मनोज माळी

हळद पिकाची काढणी केल्यानंतर त्यावर शास्त्रोक्त पद्धतीने प्रक्रिया करणे गरजेचे असते. हळद प्रक्रियेमध्ये हळद शिजवणे, वाळवणे, पॉलिश आणि प्रतवारी या बाबीचा समावेश होते. चांगला बाजारभाव मिळविण्यासाठी तयार हळकुंडांची गुणवत्तेनुसार प्रतवारी करावी. हळद शिजवण्यासाठी सुधारित पद्धतीचा अवलंब करावा.

भाग : १

सुधारित पद्धतीने हळदीवर प्रक्रिया



काहिलीत हळद शिजविण्याची पद्धत.



वाफेच्या साहाने संयंत्राद्वारे हळद शिजविण्याची पद्धत.



शिजलेले हळकुंड हलकेच मोडले असता बारीक तारा दिसून येतात.



शिजवलेली हळद २ ते ३ दिवस ढीग करून ठेवावी.

हळद हे मसाला पिकातील एक प्रमुख नगारी पांक आहे. हळदीचा उपयोग दैनंदिन आहारात, औषधे, सौंदर्य प्रसाधने, जैविक कीटकनाशके इत्यादीमध्ये मोठ्या प्रमाणावर होत असते. हळदीची काढणी केल्यानंतर त्यावर प्रक्रिया करणे गरजेचे असते. प्रक्रियेमध्ये हळद शिजवणे, वाळवणे, पॉलिश करणे आणि प्रतवारी करणे या बाबी समाविष्ट असतात. चांगल्या बाजारभावासाठी तयार हळकुंडांची गुणवत्तेनुसार प्रतवारी करावी. हळद शिजवण्यासाठी सुधारित पद्धतीचा अवलंब करावा.

हळद काढण्यानंतर त्यरित सावलीत किंवा पाल्याडाळातील साठवण करावी. त्यानंतर ४ ते ५ दिवसांमध्ये हळदीवर शिजविण्याची प्रक्रिया करावी. हळद शिजवण्यापूर्वी हळकुंडांची प्रतवारी करणे अत्यंत आवश्यक आहे. कारण सर्व हळकुंडांचा आकार एकम्मार्दा नसतो, जाडी कमी अधिक असते. त्यामुळे जाड हळकुंडाना शिजवणास जास्त वेळ तर लढान हळकुंडाना कमी वेळ लागतो. त्यामुळे हळद शिजवण्यापूर्वी हळकुंडांची प्रतवारी करून घायावा.

हळद का शिजवली पाहिजे ?

- हळद शिजविल्यामुळे त्यातील बुरशी व इतर जिवाण याचा नाश होउन हळकुंड रोगामुक्त राहते.
- हळकुंडांवरील घाणे व इतर दुर्घटी येणारे घटक निघून जातात.
- हळदीतील शर्करा राखून ठेवली जाते.
- वाळण्याची प्रक्रिया लवकर होते.

हळद शिजवण्याच्या पद्धती

काहिलीचा वापर

- या पद्धतीमध्ये गूळ तयार करण्याच्या उपल कढईचा (काहिलीचा) वापर केला जातो.
- या पद्धतीने हळद शिजवण्यासाठी काहिलीत हळदीचे कंद भरल्यानंतर

तासाचा अवधी पुरेसा होतो.

- पाणी उकळल्यानंतर त्यार तासालेली वाफ पाइपद्वारे लोखंडी इममध्ये सोडली जाते.
- योग्य पद्धतीने हळद शिजवल्यानंतर लोखंडी इममध्या खालील बाजूने असलेल्या नव्हातून पाणी टिपकण्यास मुक्कवात होते.
- पाणी येऊ लागताच हळद शिजली आहे असे समजले जाते. किंवा शिजलेले हळकुंड मध्यभागी हलकेच मोडले असता बारीक तारा दिसतात.

फायदे

- ही सुधारित पद्धत असून या पद्धतीचे फायदे पुढीलप्रमाणे आहेत.
- इममधील संपूर्ण हळद योग्यप्रीत्या शिजते.
- हळदीचा दर्जा राखला जातो. कुरकुमीनने प्रमाण हळदीत आहे तसे साठविले जाते.
- एका वैचमध्ये साधारणपैकी २०० किलो कंद आणि दररोज ८ तासात ४० विवर्टल हळद कंद उकळता येतात.

- हळद कंदाची २०० किलोची एक वैच उकळण्यासाठी सुगारे २५ ते ३० किलो सारणासाठी आवश्यकता असते.
- फक्त तीन माणसे एका दिवसात ४० विवर्टल हळद कंद शिजवू शकतात.
- कुशल मजुरांची आवश्यकता नसते. परातील लोक देखील हे काम करू शकतात. त्यामुळे मजुरी खर्चात बचत होते.

हळद वाळविणे

- शिजवलेली हळद १२ ते १५ दिवस उन्हात चांगली वाळवावी. वाळत घालताना पहिले चार दिवस दोन इचापेक्षा जाड थर देक नये. ओली हळद सायंकाळी एकत्र गोळा करू नये.
- लोखंडी इममध्यून शिजवलेली हळद २० ते ३० मिनिटांसाठी पसरविण्याच्या ठिकाणी ढोग करून ठेवावी. त्यानंतर हळद पसरावी. त्यामुळे हळकुंडांची तूट होत नाही.
- हळद वाळत घालताना कठीण जागी किंवा शेडनेट किंवा जुन्या साड्यांवर वाळवावी.
- काळ्या मातीत जमीन सापात करून पसरू नये. कारण, मातीचा ओल्या हळदीशी संपर्क येतो. शिवाय मालाची प्रत खराब होते.
- हळद वाळत घालतानंतर आवश्यकतेनुसार १ ते २ वेळा हळवून घ्यावी. माती, काढीकर्चा, जेठेहु, बगलाहु वैलोवेळी बाहेर काढून टाकावेत.
- शिजवलेली हळद ८ ते १० दिवस उन्हात चांगली वाळविण्यानंतर पुन्हा पाणी किंवा पावसाने भिजणार नाही याची काळजी घ्यावी.
- पूर्ण वाळलेली व अर्धवात वाळलेली हळद एकत्र मिसळू नये. अधूरमधून हात देताना कमी शिजलेली, जाडा फुगार हळकुंडे त्यात वेचून वाजून काढावीत. अशा हळकुंडाना किमान ४ वेळा जास्त ऊन द्यावे. वाळवलेल्या हळकुंडामध्ये आर्द्धेचे प्रमाण ११ ते १२ टक्के एवढे असावे.

- या पद्धतीत सलग उकळण्यामुळे इंधन व वेळ कमी लागतो.

- डॉ. मनोज माळी,

१४०३७७३६१४,

(लेखक महात्मा फुले कृषी विद्यापीठ, राहुरी अंतर्गत)

हळद संशोधन केंद्र, कसबे डिग्रज, जि. सांगली येथे प्रभारी अधिकारी म्हणून कार्यरत आहेत.)