



মিষ্টিকুমড়া সংরক্ষণ



আমাদের দেশের মিষ্টিকুমড়া চাষীরা অধিক লাভের জন্য এবং অন্য খতুতে বিশেষতঃ, বর্ষাকালে খাদ্য ঘাটতি মোকাবিলা করার লক্ষে দীর্ঘদিন মিষ্টিকুমড়া সংরক্ষণ করে রাখতে চান। কিন্তু কখনও কখনও ক্ষেত থেকে সংগ্রহ করার সময় বা সংরক্ষণের ক্রটির কারণে মিষ্টিকুমড়া নষ্ট হয়ে যায়। সংগ্রহ ও সংরক্ষণের শুরু থেকেই কিছু সতর্কতামূলক ব্যবস্থা নিলে এসব ক্রটি এড়ানো সম্ভব।

বালুচর থেকে মিষ্টিকুমড়া সংগ্রহ

- মিষ্টিকুমড়া অনেকদিন সংরক্ষণের জন্য ক্ষেত থেকে সংগ্রহের সময় মিষ্টিকুমড়া অবশ্যই পাকা, বড় এবং পরিপক্ব হতে হবে
- কুমড়ার গায়ে কোনো দাগ বা ফাঁটা নেই, পোকায় আক্রান্ত হবে না
- কুমড়ার গায়ে থাপ্পড় মারলে ধাতব পদার্থ বেজে ওঠার মতো টিনটিন আওয়াজ হবে— মিষ্টিকুমড়ার গায়ে ফাঁটা থাকলে বা পোকায় আক্রান্ত হলে তা খেয়ে ফেলা বা তখনই বিক্রি করে দেওয়া উচিত। কচি অবস্থায় সংরক্ষণ করলে এক দেড় মাস পরই পচন ধরে যায়।

মাছি বা পোকায় আক্রমণ প্রতিরোধে করণীয়

সাবধানতার সঙ্গে কুমড়া সংগ্রহ করতে হবে যেন একটি কুমড়া-বোঁটার রস অন্য কুমড়াতে লেগে না-যায় এবং একটি কুমড়া দিয়ে অন্যটির গায়ে আঘাত না-লাগে। গাছ থেকে সংগ্রহের সময় কুমড়ার বোঁটা গায়ে সজে মিশিয়ে কাটতে হবে, লম্বা বা বাড়তি রাখা যাবে না। বোঁটা লম্বা রাখলে অন্য কুমড়ার গায়ে আঘাত লেগে ক্ষত সৃষ্টি করতে পারে এবং সেখানে পচন ধরতে পারে। বোঁটা কাটার পর সেখানে রস বা কষ বের হয়, ফলে জায়গাটি অনেকক্ষণ ধরে ভেজা থাকে। একারণে সেখানে মাছি বা পোকায় আক্রমণ হতে পারে। বোঁটা কাটার একদিন আগে চুনমেশানো পানিতে কাপড় ভিজিয়ে যে-স্থানে কাটা হবে বোঁটার সে-স্থান মুছে রাখলে মাছির আক্রমণ কম হয়। তবুও যদি কোনো কারণে ক্ষত সৃষ্টি হয়েই যায় তা হলেও ক্ষতস্থানে চুন লেপে দিয়ে পচনের হাত থেকে রক্ষা করা যায়।

মাচা তৈরি করে কুমড়া সংরক্ষণ

- ঘরের ভেতর বা বারান্দায় মাচা তৈরি করে তার ওপর মিষ্টিকুমড়া লাইন করে সাজিয়ে রাখতে হবে।
 - কুমড়ার গায়ে পর্যাপ্ত আলো-বাতাস লাগাতে হবে।
 - কুমড়ায় যেন টিনের চালা থেকে বেশি তাপ না-লাগে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে।
 - ৩০০-৪০০টি মিষ্টিকুমড়া সংরক্ষণের জন্য ১২ ফুট লম্বা এবং ৮ ফুট চওড়া তিন তাক বিশিষ্ট মাচা তৈরি করা ভালো।
 - সংরক্ষণের জায়গাটি যেন ভেজা, স্যাঁতস্যাঁতে না-হয় এবং পানি ঢুকতে না-পারে সেদিকেও খেয়াল রাখতে হবে।
 - মাঝে মাঝে সংরক্ষিত কুমড়াগুলোর স্থান পরিবর্তন অর্থাৎ নিচের কুমড়া উপরে এবং উপরের কুমড়া নিচে করে দিতে হবে।
 - মাগে অন্তত একবার সংরক্ষিত কুমড়াগুলো রোদে দিতে হবে।
 - ১০ দিন পর পর কুমড়াগুলো নেড়েচেড়ে দেখতে হবে যে, কুমড়ার গায়ে কোনো ক্ষত, ময়লা বা খড়কুটা ইত্যাদি আছে কিনা।
 - কোনো কুমড়ার গায়ে ক্ষত থাকলে সে-কুমড়া খেয়ে ফেলতে হবে অথবা বিক্রি করে দিতে হবে, সেটি আর সংরক্ষণ করা যাবে না।
 - ময়লা বা খড়কুটা লেগে থাকলে তা পরিষ্কার করে ফেলতে হবে।
 - সংরক্ষণের জায়গাটিতে ইঁদুর, তেলাপোকা, মাকড়সা যেন বাসা বাঁধতে না-পারে সেদিকেও নজর রাখতে হবে।
- এভাবে পাকা মিষ্টিকুমড়া প্রায় এক বছর সংরক্ষণ করা যায়।

কুমড়া সংরক্ষণে ৬টি গুরুত্বপূর্ণ বিষয়:

১. সংগ্রহের সময় মিষ্টিকুমড়া অবশ্যই পাকা, বড় এবং পরিপক্ব হতে হবে
২. কুমড়ার বোঁটা এমনভাবে কাটতে হবে যেন বাড়তি অংশ না থাকে
৩. পচনরোধে কুমড়া কাটার পরপরই বোঁটা কাটার স্থানে চুন লাগিয়ে দিতে হবে, তবে বোঁটা কাটার একদিন আগে চুনমেশানো পানিতে কাপড় ভিজিয়ে যে-স্থানে কাটা হবে,
৪. বোঁটার সে-স্থান মুছে রাখলে মাছির আক্রমণ কম হয়
৫. সংরক্ষণের জায়গাটিতে যেন ইঁদুর, তেলাপোকা, মাকড়সা বাসা বাঁধতে না-পারে সেদিকেও লক্ষ্য রাখতে হবে
৬. সংরক্ষণ-সময়ে কুমড়ায় টিনের চালা থেকে যেন বেশি তাপ না-লাগে সেদিকে খেয়াল রাখতে হবে
৭. সংরক্ষণের জায়গাটি যেন ভেজা, স্যাঁতস্যাঁতে না-হয় এবং পানি ঢুকতে না-পারে সেদিকেও লক্ষ্য রাখতে হবে