

फुलांपासूनही तयार करता येतात प्रक्रियायुक्त पदार्थ आणि विविध वस्तू



नीलिमा गोबाडे

पीएच.डी. स्कॉलर,
उद्यानविद्या विभाग,
वसंतराव नाईक मराठवाडा
कृषी विद्यापीठ, परभणी



प्रामुख्याने गुलाबासह इतर फुलांपासून विविध आरोग्यदायी उत्पादने तयार करता येतात. आयुर्वेदिक नमुन्याच्या औषधांप्रमाणेच सौंदर्यप्रसाधने, अत्तरेही विपुल प्रमाणात उत्पादित होऊ शकतात. फुलशेती- फुलप्रक्रिया उद्योगातून योग्य नियोजनाद्वारे उत्तम रोजगारनिर्मिती शक्य आहे.



गुलाबाच्या फुलांसह इतरही काही फुलांपासून विविध प्रकारचे प्रक्रियायुक्त पदार्थ, विविध वस्तू तयार करता येतात. यासंदर्भात प्रामुख्याने गुलाब व त्या अनुषंगाने इतर पुष्पजन्य उत्पादनांची माहिती या लेखातून घेऊ.

गुलकंद : गुलकंदाला आयुर्वेदिक महत्त्व आहे.

गुलाब पाकळ्या व खडीसाखर यांचे सम प्रमाणात थरावर थर देऊन काचेच्या बरणीत भरून कडक उन्हात २० ते ३० दिवस ठेवावे. मुरल्यानंतर चांगला गुलकंद तयार होतो. गुलाबशेती करणाऱ्यांसाठी तसेच महिला बचत गटांसाठीही गुलकंद निर्मिती हा चांगला जोडधंदा आहे. गुलकंद हा पौष्टिक, पाचक व थंड पदार्थ आहे, गुलकंदासाठी गुलाबाच्या क्रिमझन ग्लोरी, हार्ट थ्रॉब, ब्ल्यू मून, मॉन्टेझुमा, हैदराबादी गुलाब या सुवासिक फुलांच्या जाती उपयुक्त ठरतात.

गुलाब पेय (पंखुरी) : या पेयात गुलाबाच्या वाळलेल्या पाकळ्या वापरल्या जातात. उन्हाळ्यात खडीसाखर, लिंबू व थंड पाणी यांसह गुलाबाच्या पाकळ्या एकत्रित करून रुचकर पेय तयार केले जाते. उष्णता विकारावर ते उपयुक्त ठरते.

गुलाबजल : कुकरमध्ये १.५ लिटर पाणी घेऊन त्यात १५ ते २० गुलाब फुलांच्या पाकळ्या टाकाव्यात. कुकरला प्रेशर शिटी न बसविता त्या जागी रबरी नळी बसवून त्यावर ओले कापड गुंडाळावे. नळीचे दुसरे टोक बाटलीत धरावे. पाण्याची वाफ थंड होऊन बाटलीत थेंब थेंब साठते तेच गुलाबपाणी होय.

अत्तर : गुलाबजल मातीच्या भांड्यात घेऊन रात्रीच्या थंड हवेत मलमलच्या कपड्याने झाकून ठेवतात. सकाळी गुलाबपाण्याच्या पृष्ठभागावर तुपासारखा पदार्थ तरंगताना दिसतो. हा पदार्थ अलगद गोळा केला जातो व

काचेच्या बाटल्यांमध्ये भरण्यात येतो. तापमान जसजसे वाढते तसे त्याचे द्रवात रुपांतर होते. हे रंगहीन सुवासिक द्रव्य म्हणजे गुलाब अत्तर होय. इतर फुलांचे अत्तर तयार करण्यासाठीही या पद्धतीचा वापर करता येईल.

सुगंधी तेल : सिट्रोनेलॉस, नेरॉल, गुलाब इत्यादी सुगंधी फुलांपासून ऊर्ध्वपातन पद्धतीने जेल तयार करून नंतर त्यावरील तवंग तेल स्वरूपात हळूवार वेगळा केला जातो त्यास सुगंधी तेल असे म्हणतात.

हेअर ऑईल : हे तेल सुधारित एन्फ्युरेज पद्धतीने केले जाते. या पद्धतीत गुलाबाच्या पाकळ्या आणि सफेद तीळ यांचे थर दिले जातात. त्यामुळे तिळामध्ये गुलाब पाकळ्यांतील सुगंधित द्रवे शोषली जातात. प्रत्येक दिवशी वापरलेल्या पाकळ्या काढून नवीन पाकळ्या वापरतात. गुलाबाच्या सुगंधित द्रव्याने तीळ संपृक्त होईपर्यंत ही कृती करतात. त्यानंतर घाण्याच्या सहाय्याने तेल काढतात, अशा पद्धतीने विविध सुगंधी फुलांपासून हेअर ऑईल तयार करता येते.

फ्लावर बुके सेंटर : साहित्य- गुलाब, झेनिया, अँस्टर, ग्लॅंडिओची फुले - ५० नग प्रत्येकी. प्लास्टिक पेपर - ५ मीटर, थर्माकोल बॉक्स - ५० ग्रॅम, सिल्क रिबन- १० मीटर, तयार कार्ड, दोरा, सेलोटेप, पॅकेजिंग मटेरियल गरजेप्रमाणे. ऑर्डरप्रमाणे फुलांचा गुच्छ बनवावा. पिवळ्या रंगाच्या स्टिक भरपूर वापराव्यात. त्यात सुरुची व खिसमस ट्रीच्या फांद्या व पाने वापरावीत. उंच दांड्यांची फुले दांड्या न कापता मागे लावावीत. पुढे-पुढे कमी उंचीचे गुलाब शेवटी खोचावेत. तयार बुके दोऱ्याच्या सहाय्याने पॅक करावेत. नंतर प्लास्टिक पेपरला चण्याच्या पुडीसारखा आकार देऊन सेलोटेपच्या सहाय्याने बंद करावे. रंगीबेरंगी थर्माकोल बॉक्स वापरावे. आकर्षक रिबन बांधावी.



प्लास्टिकमध्ये गुंडाळून ग्राहकाचे व्हिजिटिंग कार्ड बांधावे.

पुष्पहार-तुरे-तोरणे : शुभ व धार्मिक कार्यासाठी विविध फुलांचा मोठ्या प्रमाणावर दैनंदिन वापर होत असल्याने पुष्परचना, पुष्पहार बनवण्याची कला, हार-तोरणे, फुलमाळा इत्यादी फुलांवर आधारित व्यवसायास भरपूर वाव आहे.

पुष्पवेणी, फुलदाणी : महाराष्ट्रातील महिलांना केसांमध्ये गुलाबफूल घालणे, फुलांची वेणी घालणे अत्यंत आवडते. तेव्हा बाजारात, पुष्पवेणी व फुलांना मार्केटमध्ये मोठ्या प्रमाणात मागणी असते. फुलदाणीही घरोघरी लोकप्रिय आहे.

निर्यातक्षम फुलांची प्रक्रिया : फुलांची निर्यात करण्यासाठी विशिष्ट जातीची निवड, लागवड व्यवस्थापन खते, औषधे, पाणी, काढणीपश्चात प्रक्रिया, स्वच्छता व्यवस्थापन, आर्द्रता व्यवस्थापन, इथिलिन व्यवस्थापन, वर्गवारी, प्रतवारी, विशिष्ट आकारातील काढणी, छाटणी, बांधणी व पॅकेजिंग, जुड्या, गड्डी बांधणे, कागद-प्लॅस्टिक शीट गुंडाळणे, शीतगृहात साठविणे, वाहतूक, विक्री, नफा, व्यावसायिक पद्धतीने निर्यात यांचे नियोजन गरजेचे असते. निर्यातीच्या दृष्टीने गुलाब, झेंडू, ग्लॅडिओलस, शेवंती, कार्नेशन कळ्या, अँथुरियम इत्यादींचा वापर करावा.

विविध पुष्प-औषधी

१) वातविकार, ताप यासाठी पारिजातकाच्या पानांचा रस गुणकारी ठरतो.

२. कंबरदुखीचा त्रास होत असेल तर पारिजातकाच्या फुलांचा आणि पानांचा काढा उपयुक्त ठरतो. ही फुले वातविकार आणि केसांसाठी गुणकारी आहेत.

३. हृदयरोगासाठी सूर्यफुलाचे तेल उपयोगी ठरते.

४. मुतखडा, यकृत विकार, फुफ्फुसांच्या विकारांवरही सूर्यफूल गुणकारी ठरते.

५. निद्रानाश, मूत्रव्याधी, नेत्ररोग इत्यादींवर गुलाबपाणी उपयुक्त.

६. मूळव्याधीसाठी गुलकंद उपयुक्त ठरतो.

(अर्थात या सर्व पुष्प-औषधींच्या संदर्भात वैद्यकीय सल्ला हितावह ठरतो.)

फुलांचे इतर उपयोग

१. गुलाब पाकळीचा उपयोग सौंदर्य प्रसाधनात मोठ्या प्रमाणात होतो. ताजी पाकळी मिठाई व खाद्य पदार्थात डेकोरेशनसाठी वापरतात. फेशियल, क्रीम, साबण, उटणे, इत्यादीत फुलांचा वापर होतो.

२. तंबाखू उत्पादन व सुगंधी सुपारीला सुगंध आणण्यासाठी फुलांचा वापर होतो.

३. गुलाब पुष्पापासून मुरंबा तयार केला जातो.

४. फुलांपासून व्हिनेगार तयार करता येते.

५. गुलाब पाकळ्यांपासून मद्य, वाईन केली जाते.

६. फुलांपासून जॅम, जेली, सिरप हे पदार्थ केले जातात.

७. गुलाबापासून चहासारखे गरम पेय तयार करता येते.

८. फुलांचा उपयोग अत्तरे, पर्स्युम्स, सौंदर्यप्रसाधने, बाथसोप इत्यादींसाठी केला जातो.

९. फुलांच्या पाकळ्यांचा आईस्क्रीम व कोल्ड क्रीममध्ये उपयोग करतात.

१०. मोहाच्या फुलांपासून उच्च प्रतीची दारू, वाईन तयार करता येते.

अशा रीतीने खऱ्या अर्थाने जीवन फुलविण्यासाठी फुलांचा विविध पद्धतीने व्यापार करून स्वतःचा उद्योग व्यवसाय निर्माण करता येईल.

