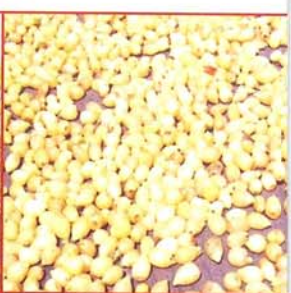


महुआ में बड़े-बड़े गुण

महुआ की महिमा



BVP- 2092

29 | 5 | 18

6/7

महुआ में बड़े-बड़े गुण

महुआ की महिमा

महुआ में बड़े-बड़े गुण
Guano - Mahua Ke Mahima

डॉ. पी.पी.हेमरोम, पलु मुंडा

डॉ. वासवी किड़ो

संकलन एवं लेखन

Received letter received on

9/4/18

Reprinted

टोड़ांग ट्रस्ट

होड़ोपैथी एथनोमेडिसीन डाक्टरस एसोसिएशन ऑफ इंडिया

झारखण्ड वनाधिकार अभियान

- सर्वाधिकार सुरक्षित : डॉ. पी.पी. हेमरोम और
डॉ. वासवी किड़ो
- प्रकाशन वर्ष : फरवरी, 2017
- द्वितीय संस्करण : नवम्बर 2017
- प्रकाशक : चैरो एण्ड साल बुक्स
ग्राम आरा महिलोंग, बुड़ही जाहेर,
होरहाप फोरेस्ट रोड, पोस्ट टाटीसिलवे,
जिला-रांची 835103, झाड़खंड
- ISBN : 978-81-932825-3-3
- मूल्य : 100रू.
- मुद्रक : आई. डी. पब्लिशिंग, राँची, झाड़खंड

आभार

महुआ वन में मिलने वाला एक महत्वपूर्ण उत्पाद है। महुआ एक जैविक उत्पाद है। इसकी खेती नहीं होती बल्कि यह प्रकृति का चमत्कार है तो पेड़ में स्वयं फलता और फूलता है। यह प्राकृतिक तौर पर खिलता है। इसके लिए कोई रसायन यूरिया डी ए पी आदि की आवश्यकता नहीं होती है। यह अनकल्टीभेटेड फूड है। यह पारम्परिक जैविक खाद्य है।

आदिवासी ज्ञान के मुताबिक यह शुगर फ्री भी है और इससे बने उत्पाद चीनी अधिकता की बीमारी वाले मरीजों के लिए फायदेमंद है।

इस पुस्तक को तैयार करने में विभिन्न स्रोतों से सामग्री ली गई है। विभिन्न वेबसाइट से बहुत कम जानकारी महुआ के बारे में हासिल हुई। लेखकद्वय ने अपने-अपने जीवन में महुआ के पारम्परिक इस्तेमाल आधारित ज्ञान का समावेश किया है।

डॉ. पी. पी. हेमरोम और बहुत सारे होड़ोपैथी के चिकित्सकों ने मिलकर विभिन्न प्रशिक्षण शिविरों में जो ज्ञान का आदान प्रदान किया उससे काफी जानकारी एकत्रित करने का अवसर मिला।

इसके लिए सभी होड़ोपैथी के चिकित्सकों को हार्दिक धन्यवाद करती हूँ। यह ज्ञान मैम यानी मालन्यूट्रिशन एनीमिया और मलेरिया यानी एमएएम को दूर करने में बहुत बड़ी भूमिका अदा करेगी।

यह पुस्तक ग्रामीण महिलाओं को महुआ आधारित रोजगार और आजीविका के लिए सहायक सिद्ध होगी। ताकि इससे शराब के उत्पादन में कमी या रोक लगाई जा सके। उम्मीद है कि यह पुस्तक झारखंड में आजीविका का आधार बनाने और नशाबंदी शराबबंदी की दिशा में एक बड़ा कदम साबित होगी।

धन्यवाद

डॉ. वासवी किड़ो

महुआ की शराब का उद्योग लगाओ
विदेश भेजो



महुआ पानी पीना नहीं पिलाना है



इंगलिश वाइन की दुकान बंद करो



महुआ वाइन की दुकान चालू करो



महुआ व्हिसकी चालू करो



गांजा भांग बंद करो



महुआ महिलाओं की आमदनी का
स्त्रेत् है प्रतिबंध मत लगाओ

महुआ पेड़ : एक परिचय

महुआ एक महत्वपूर्ण भारतीय उष्णकटिबंधीय वृक्ष है जिसका सामाजिक तथा आर्थिक महत्व है। इसका वैज्ञानिक नाम मधुका लोमीफोलिया है। यह वृक्ष मध्य व पूर्वी भारत में बहुत अधिक पैमाने पर पाया जाता है।



महुआ का पेड़ बहुत ही बड़ा होता है जिसमें काफी सारी डालियाँ होती है। यह 18 मीटर तक ऊँचा, 0.8 मीटर तक की परिधि का होता है। इसके पत्ते आमतौर पर वर्ष भर हरे रहते हैं और यह पादपों के सेपोटेसी परिवार से सम्बन्ध रखता है। यह शुष्क पर्यावरण के अनुकूल ढल जाता है। यह मध्य भारत के उष्णकटिबंधीय पर्णपाती वन का एक प्रमुख पेड़ है।

महुआ के पत्ते बड़े (6-9 x 13-23 से.मी.) आयाताकार आकृति के होते हैं जो डालियों के अंत में गुच्छों के रूप में होते हैं। महुआ के पत्ते फरवरी से अप्रैल के बीच में झड़ते हैं।

महुआ का फूल क्रिम रंग (हल्के पीले रंग) का होता है। यह गूदेदार और मीठा होता है। फूल पेड़ के टहनियों के अंत में गुच्छे के रूप में होते हैं और मार्च-अप्रैल के महीने में लगते हैं।

महुआ के फल अण्डा के आकार के होते हैं जिसका एक छोर नुकीला होता है। यह गूदेदार होता है और इसकी लम्बाई 3-5 से.मी. तक होती है। फल में 1-4 तक बीज होते हैं और यह फल जून से अगस्त महीने के बीच पकता है।

महुआ पेड़ की लकड़ी, फूल, फल, डाली, तना, छाल, जड़ सभी की अपनी उपयोगिता है।

सभी औषधीय गुणों से भरपूर है। मुण्डाओं के ज्ञान के मुताबिक मिरगी, अपसन रोगियों को पुराना महुआ को पानी में भिगो कर रात भर रखने के बाद उसका पानी पिलाने से मिरगी का रोग दूर हो जाता है।

महुआ के फूलों की संरचना

महुआ के फल में पर्याप्त मात्रा में चीनी, विटामिन और कैल्सियम होता है। पोषण की दृष्टि से महुआ का फूल मक्के से ज्यादा अच्छा है क्योंकि इसमें कार्बोहाईड्रेट, प्रोटीन, खनिज और विटामिन अधिक मात्रा में है। सूखे महुआ फूल में आयरन की मात्रा होती है।

तालिका-1 : महुआ के फूलों की रासायनिक संरचना

क्र.सं.	संघटक	प्रतिशत
1.	नमी (Moisture)	18.6
2.	प्रोटीन(Protein)	4.4
3.	वसा (Fat)	0.5
4.	चीनी (Total Sugar)	72.9
5.	फाइबर (Fiber)	1.7
6.	राख (Ash)	2.7
7.	खनिज, विटामिन और अन्य तत्व (Minerals, Vitamins and others)	0.8



महुआ के फल हल्के पीले रंग के होते हैं और उसे कच्चा भी खाया जा सकता है। इसका उपयोग सब्जी बनाने में भी किया जाता है। परम्परागत तौर पर यह नाश्ता का उत्तम आहार है। दूध में ताजा महुआ फूल डालकर सुबह का नाश्ता किया जाता है। इसे उबाल कर चीनी देकर भी खाया जाता है।

तालिका-2 : महुआ के पेड़ों की उम्र के अनुसार उत्पादन क्षमता



पेड़ की उम्र (साल में)	मात्रा (कि.ग्रा./वृक्ष)
10	10
20	30
30	60
40	90
50	130
60	140

महुआ फूलों की उत्पादकता

झारखण्ड में प्रतिवर्ष करीब 10 लाख मिट्रिक टन महुआ फूल का उत्पादन होता है कि अधिकतर शराब बनाने के लिए उपयोग किया जाता है।

महुआ : भारत और झारखण्ड के संदर्भ में

बहुत बड़ी संख्या में महुआ वृक्ष उत्तर प्रदेश, मध्य प्रदेश, ओड़िशा, झारखण्ड छत्तीसगढ़, गुजरात, महाराष्ट्र समेत कई राज्यों में पाया जाता है। एक आकार के अनुसार भारत में प्रतिवर्ष महुआ फूल उत्पादन पाँच सौ लाख टन तक जाता है। इसका बहुत बड़ा भाग अवैध शराब के उत्पादन में जाता है।

महुआ फूलों का संरक्षण

इन खाद्य पदार्थ को तैयार करने के लिए महुआ फूलों का संरक्षण करना आवश्यक होता है।

संरक्षण की विधि निम्न प्रकार है :-

- (क) मार्च, अप्रैल माह में यानी महुआ फूल गिरने के पूर्व पेड़ के नीचे जमीन व अच्छी तरह सफाई कर लेनी चाहिए।
- (ख) नीचे चटाई या नाईलॉन नेट बिछा दें ताकि फूल में बालू मिट्टी न लगे।
- (ग) महुआ एकत्र करने के पश्चात् उसे 2-3 घण्टे सुबह की धूप में ही सुखा ताकि उसका रंग काला न हो।
- (घ) फूल के अन्दर की झिल्ली को साफ कर दें।
- (ङ) 2 प्रतिशत साइट्रिक एसिड डाल कर पानी के घोल में 5 मिनट तक उबालें।
- (च) महुआ के फूल को पानी से छानकर पूरा दिन धूप में सुखायें।
- (छ) के.एम.एस./पोटाशियम मेटाबाई सल्फाईट/ एक ग्राम प्रति किलो महुआ के हिसाब से मिलाकर प्लास्टिक पैक कर रख दें।
- (ज) इसी महुआ को खाने की सामग्री तैयार करने की लिए इस्तेमाल करें।

महुआ फूलों के भंडारण विधि

धूल में लगे महुआ फूलों को तुरंत धोकर धूप में अच्छी तरह सुखाकर रखने से वह खराब नहीं होता है। कड़ी धूप में अनेक दिनों तक उसे सुखाना चाहिए।

कुपोषण का काट महुवा के साथ

मुंडारी गीत (एक अंश)

मदुकम बुटा रेंग दुबा कना,	महुवा पेड़ के नीचे बैठा हूँ
मदुकम गिंग हलंग तन,	महुवा (फूल) चुन रहा हूँ,
मदुकम गिंग तुम्बल तन हो,	महुवा एकत्र कर रहा हूँ,
रेयड़ उम्बुलईगं दंडां तना।	शीतल छाया ढूँढ़ रहा हूँ।

क्योंकि इस समय महुवा पेड़ के पत्ते झड़ चुके हैं, नई पत्तियों के आने में देर है। इस समय फूल ही फूल है। यों शीतल छांव की खोज में हूँ।

ब्रिटिश राज्य की गुलामी का मेरा अठारह साल का अनुभव है। तब से आज तक पुस्तकों में तथा विकास सम्बन्धी बातों में महुवा फूल को अकाल भोजन (फमिन फूड) ही कहा जाता रहा है। यानी अकाल के समय भोजन में भी इसी नाम से ही जानता हूँ और वही है भी। इस महुवा फूल के साथ दो और साझेदार हैं वे भी फमिन फूड में आते हैं। वे है सखुआ (साल) के बीज और दूसरा इमली का बीज (ऊपर का लाल परत हटाकर), जिसे चिया भी कहा जाता है।

अकाल नहीं होने पर भी इनका उपयोग मौसमी मिठाई (सीजनलम क.फेक्सम) या पूरक भोजन के रूप में लिया जाता है। यह स्वादिष्ट मिठाई चार तरह की होती है, जिनमें एक मिठाई जिसे लड्डा कहा जाता है उसकी मांग अधिक रहती है। एनसाइक्लोपीडिया मुंडारिका में भी लड्डा ही अंकित किया गया है। इस मिठाई की तैयारी चार तरह से होती है

1. महुवा फूल को अकेले उबालकर।
2. महुवा फूल को इमली बीजों के साथ उबालकर
3. महुवा फूल को भूनकर (अकेले)
4. भुना महुवा फूल तथा उबाला (पकाया) हुआ सखुआ बीज के साथ कूट कर मिलाया हुआ। जिसे लड्डा कहा जाता है। महुवा, सखुवा तथा इमली बीज प्रोटीन, वसा (चर्बी), कार्बोहाइड्रेट एवं ऊर्जा के धनी स्रोत है। चीनी की मात्रा अधिक होने से स्वादिष्ट भी है। इसी कारण आदिवासियों को लघु वन पदार्थ के रूप में आदिवासियों का बन भूमि के पेड़ के महुवा फूल चुनने की छूट दी गई है। महुवा फूल के भंडारीकरण में नियंत्रण यानी कुपोषण का प्रोमोशन। फूलों

से प्राप्त चीनी, ईख से प्राप्त चीनी के स्तर का है। यहाँ पर पूरक भोजन का अर्थ हुआ एक बेला चावल एक बेला महुवा फूल से बना खाद्य पदार्थ। खाना खाने के बाद केला, पपीता, आम, अमरूद, सेव, नाशपति, अंगूर आदि। इस कारण इन्हें बड़ी मात्रा में खूब सूखे, जीरा निकाले गए महुवा की जरूरत होती है। इसका भंडारण भी धान चावल जैसा मोरला (मुंडला) बाँध कर ही किया जाता है। अन्तर सिर्फ यह है कि अन्दर पुआल से भी अन्दर कुसुम का पता डालकर मोरला बांधा जाता है। कुसुम का पत्ता पानी सोखता का काम करता है जिससे महुआ साल भर गर्मी का सूखा महुवा जैसा ही गिरने पर खन खन आवाज करता है।

महुवा फूलों के साथ सामग्रियां अन्य प्रकार की होती है जैसे-

1. महुवा का गुलकंद
2. महुआ का सिरप (ताजा फलों से)
3. महुवा का टोनिक सूखा फलों से।

इसकी भी दो विधियाँ हैं। तह लगाकर या बिना तह लगाये।

1. महुवा के फूलों का गुलकंद

सामग्री-

- महुवा फूल-एक किलो (जीरा निकाला हुआ सूखा या थोड़ी नमी।
- चीनी 250 ग्राम
- काच का बोयाम।

निर्माण विधि-

- महुवा फूल को धो कर सुखा लें। जीरा निकाल लें। या सुखा कर जीरा निकाल कर धो कर धूल गंदा साफ कर ले। कुछ नमी रह भी जाय तो चलेगा।
- महुवा फूल को चार बराबर भागों में बाँट ले।
- चीनी को भी चार बराबर भागों में बाँट लें। सूखे बोयाम से सबसे नीचे एक भाग महुवा फैलाएं उसके ऊपर चीनी फैला दें।
- उसके ऊपर दूसरा भाग महुवा फैला दें।

● उसके ऊपर चीनी फैला दे। ऊपर भी ऐसा ही लगा लगा दें।

गर्मी ऋतु में बोयाम बन्द कर पतले कपड़े से ढंक दें और छाया में रखे शीत काल में एक सप्ताह धूप दिखाकर घर के अन्दर रख दे। 15-20 दिन में गुलकंद तैयार

गुलकंद का गुण

क्षुधावर्द्धक शक्तिदायक, वीर्य वर्द्धक प्रमेह नाशक, पेशाब में जलन, पुरानी खाँसी।

2. महुवा फूल का सिरप- ताजा फूलों से

महुवा पेड़ के नीचे साफ कर चादर या प्लास्टिक विछाकर ताजा फूलों को एकत्र कर ले। ऐसा संभव नहीं होने पर एकत्रित महुवा फूलों को पानी में एक बार धोकर धूल, गंदा, कोयला अलग कर लें। धूप दिखाकर धोये गये पानी को सुखा लें।

जीरा बिना निकाले ही फूलों को बोयाम में भर दे। ऊपर से एक बड़ा चम्मच भर चीनी डाल कर ढक्कन लगा दें। ढक्कन के ऊपर पतले कपड़े का टुकड़ा बांध दे। आचार की तरह 21-30 दिन उसे धूप दिखाए। धूप में निकालते समय बोयाम को आचार जैसा हिलाएं। तब साफ पतले कपड़े से छान लें। फूल में भी रह जाएगा उसे भी निचोड़ कर रस निकाल ले। फूलों पर हाथ न लगाए। हाथ लग जाने पर खट्टा होने का डर है। अब इसे छोटे मुंह वाले बोतल में डालकर हवा बन्द ढक्कन से बन्द कर दें।

सेवन विधि

दो दो चाय चम्मच सुबह शाम खाली पेट में।

गुण

शारीरिक गठन तथा ताकत के लिये थकावट दूर करने के लिये। टी.बी. के लिये लगभग 4 माह।

3. सूखा महुवा फूलों का टोनिक (चीनी मिलाकर)

सूखा महुवा लेकर उसका जीरा निकाल ले। काँच या चाइना मिट्टी का बोयाम ले। महुवा को अच्छी तरह पानी में धोकर तथा ऊपर से लगभग तीन अंगुल छोड़ कर इस भींगे महुवा को भर दे। ऊपर एक मुट्ठी भर चीनी फैला कर

ये आचार की तरह हिलाकर धूप दिखाये। बोयाम में महुवा डालकर ढक्कन लगाएं। ऊपर से शाफ पतले कपड़े से बांध दे। इस तरह 21-30 दिन धूप दिखाएं। इसके बाद इसे भी विधि 2 की तरह कपड़े से छान लें कपड़े से निचोड़ ले तथा छोटे मुंह वाले बोतल में डालकर हवा बन्द ढक्कन लगा दें।

गुण एवं सेवन विधि क्रम 2 की तरह।

4. सूखा महुवा फूलों का टोनिक

रावा गुड़ की तरह लगाकर

सामग्री- ● सूखा महुवा फूल

- लगभग फूलों के वजन भर अन्दाज से रावा (गीला) गुड़।
- काँच या चीनी मिट्टी का बोयाम

निर्माण विधि

सूखा महुवा फूलों को अच्छी तरह धो लें। सूखा बोयाम लेकर नीचे लगभग दो सेंटीमीटर मोटा गुड़ की तह लगा दें। उसके ऊपर महुवा फूल भी लगभग दो सेंटीमीटर मोटा फैला दें। उसके ऊपर पुनः लगभग दो सेंटी मीटर गुड़ की तह लगा दे। उसके ऊपर उतनी ही मोटा तह महुवा फैला दे। इसी क्रम में गुड़ तथा महुवा फूल की तह लगाते चले जाएँ। सबसे ऊपर गुड़ की तह होनी चाहिये। सबसे नीचे और सबसे ऊपर गुड़ की तह लगेगी। ढक्कन लगाकर पतला कपड़ बाँध दे। फिर अचार की तरह उसे प्रतिदिन हिलाकर धूप दिखाना पड़ेगा। लगभग 21-30 दिन।

सेवन विधि

दो दो चाय चम्मच सुबह तथा शाम खाली पेट में।

- सामान्य कमजोर में 15-30 दिन
- फेफड़ की यक्षमा (टी.वी.) में साढ़े 3 से 4 माह।
- शरीर को गठीला बनाने के लिये 15-21 दिन। (बोडी बिल्डर टोनिक है)
- शरीर की रोधक शक्ति को बढ़ाती है।

अब हम जाने विभिन्न पुस्तकें क्या कहती है-

1. भावप्रकाश निघंटु 1986 संस्करण, सम्पादक जी. एस. पांडे, पृष्ठ 579 हिन्दी महुआ, महुया, महुवा, बंगला-मौल मडल, महाराष्ट्र - मोइड, गुजराती

महुडो, कन्नड़-इष्पेयरा, तेलगु- इपा, पिन्ना, इप्पा; तमिल- कटइकलुपि,
फारसी-गुलचकां; लाटिन *Bassia Latifolia*, Roxl Sapotocal

महुवा के फूल

स्वादिष्ट, शीतल, गुरु, शुक्रजनक, हृदय के लिये अहितकर, वात तथा पित को दूर करने वाला रक्तविकार दाह, श्वास तथा क्षय नाशक है। वल्य शीत पौष्टिक स्नेहन ज्वार एवं कास में देते हैं। वृष्ण के प्रदाह में फूलों से सेकते हैं। फूलों को भुनकर बबासीर (अर्स) रोगियों को देते हैं।

गुण और प्रयोग

इसका नया मद्य अहितकारक होता है तथा इससे आमाशय में दाह अनिद्रा बेचैनी एवं मानसिक विकार होते हैं इसका पुराना मद्य काम में लाया जा सकता है।

इसकी दूसरी प्रजाति *Bossia longifolia* (Livan) Srptaceae जो कि दक्षिण भारत में मुख्य रूप से मिलती है। उतरी भारत में यह वृक्ष यदा कदा बारहमासी नालो के किनारे मिलती है। इसके पत्ते कुछ छोटे होते हैं किन्तु पत्तो की लम्बाई चौड़ाई से थोड़ा अधिक होती है। इसे जल महुवा भी कहा जाता है। इसका गुणा एवं उपयोग महुवा की तरह ही होती है।

2. “औषधीय पौधे” लेखक डा. सुधांशु कुमार जैन पूर्व निर्देशक बोटानिकल सर्वे आफ इन्डिया 1968

नाम- बासिया लटिफोलिया (लाटिन) वर्तमान में

मधुका लटिफोलिया

हिन्दी बंगाली मराठा - महुआ

संस्कृत - मधुका, वनप्रस्त

उड़िया - मोहुका

कन्नड़ - इप्पे

गुजराती - महुडो:

तमिल - इलुपाई

तेलगु - इप्पा

मलयालम - पूनम, मधु

संथाल - मातकोम

महुआ फूलों का औषधीय गुण

फूल -

खाँसी और श्वास नली के सूजन में उपयोगी है। यह शीतल एवं पौष्टिक है। फूलों से बनी मदिरा भी पौष्टिक कही जाती है। फूलों में बैक्टेरिया नाशक गुण होते हैं।

अन्य उपयोग-

फूलों से मदिरा, एल्कोहोल सिरका, शर्बत जैम आदि बनाते हैं। महुआ फूलों को कच्चा या पकाकर खाया जाता है।

महुआ के बीज

महुआ के बीज स्तनों में दूध को बढ़ाते तथा प्रवाह बढ़ाते हैं।

3. "55 चमत्कारी जड़ी बूटियाँ" लेखक कविराज शिव गोविन्द त्रिपाठी एम.ए. आयुर्वेदाचार्य।

संस्कृत - मधुक, हिन्दी- महुआ, लैटिन- 'माधुका इन्डिका'

उपयोगी अंग -

फूल फल बीजों की गिरी, छाल एवं पत्ते।

संग्रह संरक्षण -

सूखे पुष्प 2 वर्षों तक एवं तेल अधिक समय तक गुणकारी बने रहते हैं।

गुण धर्म, फूल -

गुरु स्निग्ध, मधुर कसाय शीत वीर्य (सूखने पर उष्म) होता है। यह शक्तिप्रद, वृष्य, मूत्रल, दाह शमक एवं वित्त नाशक गुण सम्पन्न है।

तेल में दर्द नाशक एवं चर्मदोष शामक गुण भी है।

यह साबुन बनाने के कार्य में भी आता है। युनानी मत्तानुसार महुआ बाजीकर वीर्य वर्द्धक और स्तन्य वर्द्धक है। इससे शरीर पुष्ट होता है। फूलों से गुलकंद बनाकर या उसे भून कर खाया जाता है। मूंगफली की तरह (सूखे महुआ फूल को) बालू में भूना जाता है तथा नमक गुड़ उबाले हुए पलाश बीजों के साथ कुटकर खाया जाता है। जिसे लट्टा कहते हैं। इससे मधु आसव तथा मधुक हलवा बनाकर भी खाया जाता है।

मधुक हलवा बनाने की विधि -

सूखे या ताजा महुआ के फूलों को धोकर सिल पर पीस लें। उसमें लगभग 25 ग्राम रावा या गेहूँ का मोटा आटा मिलाये। उसमें 2-3 चम्मच घी डालकर मंद मंद आँच में भूने। लाल हो जाने पर उसमें आधा गिलास गर्म पानी और रूची अनुसार चीनी मिलाकर पका लें। अधिक स्वादिष्ट बनाने के लिये इसमें चिरींजी दाना, नारियल गिरि तथा अन्दाज से काली मिर्च, टुकड़े टुकड़े कर बुरक दें। यह नाश्ता तथा पोषक आहार का कार्य करेगा।

महुआ का अचार (2.5 किलोग्राम)

सामग्री एवं मात्रा		रूपये
महुआ 1 के.जी.	-	30.00
लहसुन 200 ग्राम	-	20.00
अदरक 200 ग्राम	-	20.00
हरा मिर्चा 200 ग्राम	-	20.00
सरसो 50 ग्राम	-	10.00
सरसो तेल 300 ग्राम	-	30.00
इमली 200 ग्राम	-	05.00
मेथी, सौंफ, अजवायन 25 ग्राम	-	5.00
नमक स्वादानुसार	-	01.00
हल्दी पाउडर 20 ग्राम	-	02.00
धनिया पाउडर 20 ग्राम	-	05.00
मिर्चा पाउडर 20 ग्राम	-	02.00
सोडियम बेन्जान 2 ग्राम	-	01.00
एसिटिक एसिड 10-15 एमएम	-	05.00
योग	-	108.00
अन्य खर्च	-	21.00
कुल खर्च	-	222.00

**महुआ में बड़े-बड़े गुण,
महुआ दवा है
महुआ पौष्टिक है
महुआ औषधीय गुणों से भरपूर है।**

MAHUWA LADDU महुआ लड्डू

Sl. No.	Item	Quantity	Amount IN RS.
1.	Mahuwa, per K.G. 32 Rs. महुआ एक किलोग्राम	10 K.Gx32	320.00
2.	White Til सफेद तिल	1 K.G	200.00
3.	Coconut powder नारियल का पाउडर	1 K.G	290.00
4.	Arwa Rice अरवा चावल का पाउडर	1 K.G	30.00
5.	Badam Dana बादाम दाना	1 K.G	120.00
6.	Gaggery गुड़	1 K.G	44.00
7.	Choti Elaichi छोटी इलायची	100 gram	160.00
8.	Refine Oil रिफाइन तेल	1 K.G	98.00
9.	Ghee घी	250 Gram	100.00
10.	Total कुल		1332.00 Rs.

महुआ लड्डू बनाने की विधि

साफ महुआ को धूप में अच्छी तरह सुखा लें। इसके बाद इसे भून कर इसका पाउडर बना लें।

बादाम दाना, सादा तिल, काजू आदि को भी भून का पाउडर बना लें।

इसके बाद सभी आइटम को मिला लें और उसे लड्डू बनाने के आकार में हाथ की मुठिया बनाकर गोल कर लें। लड्डू तैयार पौष्टिक और औषधीय गुणों से भरपूर।

स्वाद के लिए अन्य आइटम भी मिला सकते हैं।

महुआ दो प्रकार के होते हैं । महुआ सफेद और क्रीम कलर का होता है।

कुछ महुआ आधी रात में गिरता है। कुछ महुआ दिन में जैसे जैसे धूप तेज होता है वैसे वैसे ही महुआ तेजी से टपकने लगता है।

महुआ टपकने के समय पर महुआ पेड़ के इर्द गिर्द बकरी, गाय, सुअर घूमते रहते हैं और मौका मिलते ही महुआ चुन चुन कर खाने लगते हैं।

महुआ जेली बनाने की विधि

भारत की ससंदीय समिति की छठी रिपोर्ट के मुताबिक आदिवासी भारत के गांवों में आदिवासी महिलाओं के स्वास्थ्य की स्थिति अत्यंत खराब है। आदिवासी इलाके में 80 प्रतिशत आदिवासी महिलाओं में रक्त की कमी यानी एनीमिया है। इसे दूर करने के लिए आदिवासी ज्ञान को सम्मान और प्रोत्साहन की जरूरत है। आदिवासी ज्ञान के मुताबिक महुआ महिलाओं के शरीर में खून की कमी को दूर करने में सहायक है। महुआ की जेली से रक्तअल्पता दूर होगा।

सूखे कांच के बोयाम में सबसे नीचे एक परत गुड़ फिर एक परत महुआ फिर एक परत गुड़ फिर महुआ इस तरह से पूरे बोयाम को भर देना है। सबसे उपर महुआ रखना है। इसे 21 दिनों तक कड़ी धूप में रखना है। दस दिनों बाद साफ पानी उबाल कर उसमें डाल देना है। उसे अच्छी तरह मिलाने पर जेली तैयार हो जाता है।

सामग्री

वस्तु का नाम	मात्रा	दर	कुल रूपया
गुड़	5 कि.ग्राम	40	200
महुआ	5 किलो	30	110
बोयाम	8	30	240
कुल		100	रु.550

महुआ एक पारम्परिक खाद्य है

महुआ से लाड्डा और पीठा भी बनता है। महुआ का पूड़ी भी बनाकर खाया जाता है।



मुण्डारी गीत

नेइंया दो चिकन् मधुकम इयंग
 नेइंया दो सिदा रे बहाजन
 नेइंया दो इयंग चिकन् सारजोम
 नेइंया दो बिलम ते मोइ जन्

नेइंया दो फगुआ मधुकम बाबू
 इनाते सिदा रे बहाजन
 नेइंया दो चैति सारजोम बाबू
 इनाते तयोमते मोइ जन

नेइंया दो सिदा रे बहाजन इयंग
 इनाते बिल्लाई कटा लेका नेलोतन
 इयंग नेइंया दो बिलम ते मोइ जन
 इनाते पुतम ठोर लेका नेलोतन

हिन्दी

माँ यह कैसा महुआ है,
 जो पहले ही फूल गया?
 माँ यह कैसा साखू है,
 जिसमें देर से कली निकली?

बेटा, यह फागुन का महुआ है,
 इसीलिए यह पहले फूला
 बेटा यह चैती साखू है,
 इसीलिए इसमें पीछे से कली निकली।

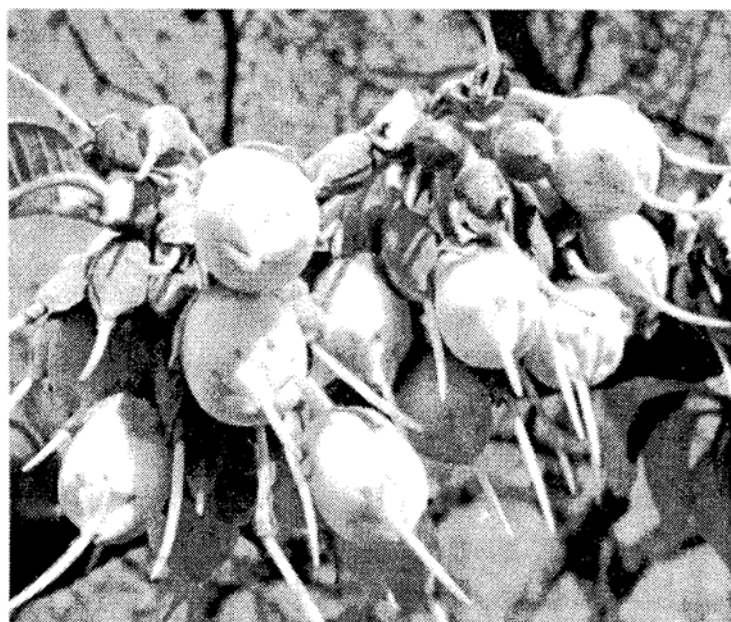
माँ यह पहले फूला है
 इसलिए यह बिल्ली के पैर के समान है
 माँ, इसमें पीछे से कली निकली है,
 इसलिए यह पण्डुकी के ठोर के समान है।

महुआ गिरे सारी सारी रात

महुआ गिरे सारी सारी रात
 महुआ मादक बनाए सारी सारी रात
 महुआ की खुश्बू मताए सारी सारी रात

महुआ के विभिन्न भाषाओं में प्रयोग किये जानेवाले शब्द

हिन्दी	महुआ
अंग्रेजी	माधुका लैटिफोलिया
इंगलिश	बैसिया लॉंगिफोलिया
मुण्डारी	मधुकम
कुड़ूख	मदगी
खड़िया	मुरुन
पहाड़िया	मदगी
नागपुरी	महु
बांग्ला	माउल
मराठी	काट इलिप्पी
तेलुगू	इलप्पा
मलयालम	इल्लूपा



महुआ के विविध औषधीय और पौष्टिक पहलू

- महुआ का पता का भी इस्तेमाल किया जाता है।
- महुआ पेड़ का छाल भी दवा में प्रयोग किया जाता है।
- महुआ फूल भी दवा में काम आता है।
- महुआ पेड़ का पत्ती तोड़ने से दूध निकलता है, वह भी दवा है जो कि दांत हिलने व दांत दर्द में काम आता है। महुआ पेड़ का दूध दांत को पत्थर की तरह बना देता है।
- महुआ का जड़ से भी दवा बनाते हैं।
- महुआ का फल डोरी भी उपयोगी है।
- महुआ के पांचों अंग से दवा बनता है।
- महुआ का खल्ली जलाने से सांप भागता है। डोरी का तेल से खल्ली बनता है।
- महुआ का पता को जलाकर उसे चर्म रोग के लिए प्रयोग किया जाता है।
- महुआ का पता को जलाकर नारियल तेल या करंज तेल को मिलाकर खुजली आदि के लिए प्रयोग किया जाता है।
- चीनी या सुगर अधिक होने पर लाभदायी है।
- महुआ का छाल का काड़हा बनाकर सुगर होने पर पीना है। यह सुबह शाम 30 एम एल कम से कम तीन महीने तक खाली पेट में पीना है।

काड़हा बनाने की विधि — छाल को टुकड़ा टुकड़ा करना पड़ेगा। 12 गिलास पानी उसे उबालने के बाद 3 चौथाई पानी बनाना है।

पायरिया

पायरिया यानी कि मसूड़ों और दांतों में खून आना और मुंह का महकना पायरिया होने पर उससे कुल्ला किया जाता है। पायरिया के लिए दो तीन बार कुल्ला करना है। दिन में चार पांच दिन बार कुल्ला किया तो पायरिया ठीक हो जाता है।

महुआ का जड़

महुआ का जड़ बहुत उपयोगी है। मुहआ के जड़ को पीस कर दर्द की दवा में शामिल किया जाता है।

महुआ का फल डोरी

महिलाएं महुआ चुनती हैं इसके बाद उनका ध्यान डोरी चुनने में लगा रहता है। डोरी को बाजार में बेचती हैं। डोरी से तेल निकाला जाता है। इसका उपयोग खाने के लिए किया जाता है। आदिवासी परिवारों में यह पारम्परिक खाद्य तेल है। इससे सब्जी पकाया जाता है।

- महुआ का फल डोरी तेल से चावल का रोटी बनाने में लगाते हैं।
- बच्चा का पेट में दर्द होता है तो उसे डोरी तेल लगाते हैं।
- कब्जियत होने पर पेट पर नाभि के चारों ओर डोरी तेल लगाते हैं।
- शरीर में किसी तरह का चोट का घाव फुन्सी होने पर इसके तेल का लेप लगाया जाता है।

महुआ का छाल

महुआ के छाल को विषैला सांप काटने पर खिलाना है। यह भी सोखने या सौख्ता या संकोचक का काम करता है। छाल को काड़हा, गोली या पाउडर बनाकर खिलाना है।

यह खुजली की दवा है। जोन्डिस में छाल को उबाल कर स्नान कराया जाता है।

वात रोग और दांत दर्द में महुआ का छाल का प्रयोग किया जाता है। महुआ छाल से चर्मरोग का भी इलाज होता है। छाल सांप काटने से विष दूर करता है। टानिक, सुगर की दवा वात रोग दांत दर्द जोन्डिस की दवा है।

महुआ का पत्ता

पेशाब में जलन, scald यानी कि गर्म मूत्र की समस्या होने पर ताजा पत्ता को पीस कर गोली दिया जाता है।

फोड़ा या बलतोड़ होने पर पत्ता जलाकर नारियल तेल को मिलाकर लगाना है।

महुआ का फूल

ब्रोन्काइटिस होने पर फूल को खाना है। फूल का गोली बनाकर या पाउडर बनाकर खाना है। जल जाने पर पेस्ट बनाकर लगाना है। कोलिक पेन यानी अचानक पेट दर्द होने पर फूल को गोली बनाकर

खाना है। पाउडर बनाकर भी खाना है।

बिच्छू काटने पर महुआ फूल का लेप लगाना है।
महुआ फूल को जल जाने से लगाया जाता है।

महुआ का तेल

महुआ यानी कि डोरी का तेल छाती दर्द में छाती में तेल लगाना है।
यदि निमोनिया हो जाए तो पैर के तलवा, हाथ पैर और छाती में
तथा शरीर के विभिन्न भागों में लगाना है।

महुआ के डोरी तेल से साबुन बनाया जाता है। महुआ के डोरी
तेल की काफी मांग है।

बायोलोजिकल एक्टिविटी हाइपोटेंसिभ यानी कि बी. पी. डाउन
या लो की दवा में छाल फूल पत्ता सब प्रयोग कर सकते हैं।

डोरी का केक यानी खल्ली भी बनाया जाता है। यह खल्ली
कड़वा होता है इसे खाने पर उल्टी होने का डर होता है। होड़ोपैथी
चिकित्सकों से सलाह लेकर ही इसका प्रयोग करना चाहिए।

महुआ पर गीत

गीत नं. 1

यह रास्ता में महुआ का टेड़ही पेड़ में
महुआ का फूल खिला है
यह महुआ तो रात में खिलता है
और यह महुआ दिन में गिरता है.

गीत नं. 2

मिल जुल के आवा रे आवा झुंड बांध के आवा रे आवा
एकता कर संगे चला
बिरसा के भेषे रे
जंगल जमीन महुआ बचावा रे
अन्नदाता बना माता संस्कृति से जुड़ल जाता
झाड़खंड उजड़ल जंगल भला सूख गेलई नदी नाला
महुआ के काटी काटी करला बेहाला
जंगल जमीन महुआ बचावा

संदीप कुमार महतो, खोरठा भाषा

यह जानकारी पंचायत बगदा, जिला बोकारो में महुआ पर आयोजित कार्यशाला में उसके औषधीय और पौष्टिक गुणों की चर्चा के दौरान विभिन्न होड़ोपैथी चिकित्सकों के द्वारा उपलब्ध कराई गई है।

इस कार्यशाला में डॉ. पी. पी. हेमरोम, दिनेश मूरमू, लोदकयारी ग्राम, पंचायत बगदा, रघुनाथपुर, जिला बोकारो, रीना भोल पश्चिम सिंहभूम से उपस्थित थे।

4. ("Botany of Ranchi district" - 1951 - Fr. Bressers s.j Bassia letifolia (Roxl)")

हिन्दी - महुआ

बीज - हिन्दी - डोरी

सादरी या नागपुरी - महुआ

नागपुरी - डोरी

उराँव - मदगी

उराँव - डोएन

मुंडारी - मदुकम

मुंडारी - डोला

हो - मडकम

औषध - (The root and the bark crushed are used by the Mundas to ripen ulcer and the oil cake is rubbed in the rovel in case of Dyspepsia.

5. "Herbs of Tribal Land Jharkhand 2007 M.K Jaipuria

Hindi - Mahua

Bengali - Mahul, Mahua

Vera - Kochra

Mundari - Madukam

Santhali - Matham dare (seed- Koendi)

Oriya - Mahul

Urang - Madgi

Sauria Paharia Madgi

Nagpuria - Mahua

Kharia - Murun

English - Indian Butter tree

Flowers - Flowers yield a distilled spirit which is astringent tonic, appetizing. The remains of flower after distilling spirit is useful for

ezeema and sores, in cough and inflammation of trachea, refrigerant and cooling tonic nutritive For cough decoction is made. Dried flowers for used for fomentation in case of orchitis for its sedative effect. flowers fried in ghee eaten by patients suffering from piles. Flowers are powerful stimulants. In Europe it was largely used for manufacture of Brandy.

6. "Ethnomedical Lore of the Paharias" 2000 Fr. E. varghese S.V.D. and P.P. Hembrom F.E.S. *Madhuca inolica* var *Latifolia*.

Flowers cures diseases of heart, blood, thirst bronchitis and consumption dimuleent, tonic, coxative in habitual constipation and pius. Also used in rheumatism and skin affections.

Flowers which dry up on the trees and do not Fall are used for the treatment of Malaria.

7. "Dictionary of Indian Folk medicine and Ethnobotany 1991 Editor Dr. shudhanshu Kumar Jain- Father of Ethnobotany.

Madhuca longifolia (Koen)

Flowers used in bronchitis, colic cough, scorpion bite and also as food.

8. Indian Materia Medica - K.M. Nadkarni,

(a) *Bassia latifolia*.

Chemical Constituents of flowers - Flowers contain sugar Cellulose, albuminous substances, ash.

Dried flowers - 50-65% sugar enzymes, and yeast and water. Church gives the following figures of analysis for air dried flowers. Cane sugar 2.2% invert sugar 52.6% other substanas soluble in water 7.2%, Cellulose 2.4%, Albuminoids 2.2% ash 4.8% water is lost at 100°c undetermined 12.6%

Flowes- uses Freshjuid alterative and the spirit distilled from the flowers is a power ful diffusible stimulant and astringent, tonic, and appetizer. Succuleatly developed flowers form an importanls article of food especially in times of famine. Also are used for the manufacture of spiritous liquor and power alcohol on large seale. Decoction of flowers is useful in coughs, chronic bronchitis and wasting diseases. Flowers mixed will milk are useful in impotence

due to general debility. One or (30ml.) with eight ounces (240 m.l.) of fresh milk is a doze. Dried flowers are used as a fomentation in orchitis for sedative effect. *Bassia longifolia*. (Mahua). Flowers contain sugar acetone and proof spirit are also made various parts of the tree. Both *Bassia latifolia* and *Bassia longifolia* have the similar use.

9. "Medicinal Plants". S.G. Joshi

Mahua flowers - cooling, demulcents, laxative, tonic stimulants anthelmintics, used for cough. cold bronchitis, snake bitfish poison.

10. "Indian Medicinal Plants". 1997. Publisher Orient Longman Ltd. Chennai

Mahua flowers - Stimulant, anthelmintic, diuretic sweet, refrigerant used in Strangury Verminosis, haemoptysis, and hepatopathy, gastropathy especially in children.

11. "The Botany of Bihar and Orissa" 1922 H.H. Hains *Bassia latifolia* (Roxb.) Hindi Mahua

The flowers from the well grown and valuable article of food the part being eaten the fleshy corollas, which after sundried have the colour of raisins. Alone they are said to be indigestible and are usually cooked with rice or rice water. when raw they are favourable food for wild animals. A spirit (Daru H., Arki K.) is also distilled from them. It is said to be powerful stimulant as well as an astringent tonic and appetizer and to be largely used on the continent of Europe for the manufacture of brandy.

12. "Encyclopaedia Mundarica. Vol IX Page 2743 Rev. Fri. Hoffman sj and Arthur van Emelen S.J. 1950

Bassia latifolia (Rex6) Sapotaceae Madukam daru.

Flowers - The fleshy white deciduous flowers are eaten raw or stewed; they are also dried later case. They have a sickly sweetness. They are also distilled for the native grog called arki."

महुवा फूलों के औषधीय गुण तथा गरीब आदिवासियों के भोजन में भागीदारी (विशेष कर अकाल के समय में) को देखते हुए उसे कतई मादक सामग्री के रूप में वर्गीकरण नहीं किया जा सकता है सिर्फ इसलिये कि इससे

शराब भी बनता है। इस तर्क में तो अंगूर, जौ, सेव, गुड़, काजू, नारियल जैसे खाद्य सामग्री भी इसी श्रेणी में आते हैं। बस फर्क सिर्फ इतना है कि अन्य शराबों की तुलना में सिर्फ महुआ शराब ही गरीबों की पहुँच के अन्दर है। और इस वर्ग के लिये कानून कभी भी नम्रता नहीं दिखाती है।

आगे वर्णित पुस्तकों में कई पुस्तके इस शराब (दारू) को दवा का दर्जा भी दे चुकी हैं। वर्तमान सरकार की नीति के अनुसार जब इसे आय का जरिया बनाना है तो महुआ शराब की भट्टियां खोलकर आमदनी बढ़ाया जा सकता है। झारखण्ड प्राइमेट दारू भट्टियों पर हमला कर बन्द करना चाह रही है। सरकारी भट्टियाँ होने पर महिलार्ये कुछ नहीं कर पाएगी। ब्रिटिश काल में राँची के कोकर ग्राम में, खूँटी जिले के तपकारा साप्ताहिक हाट के स्थान में सिमडेगा जिला में बानो के सप्ताहिक हाट वाले स्थानों पर इसी तरह अन्य स्थानों पर भी कई महुआ शराब की भट्टी चलती थी। इस विकास में महिलाओं तथा कई पुरुषों को छोड़कर सब का साथ रहेगा जो राजस्व को मजबूत करेंगे।

शराब सिर्फ, महुआ ही से नहीं अन्य खाद्य पदार्थों फल मांस आदि से भी बनता है। रिग संहिता लेखक आचार्य विद्याधर शुल्क एवं रविदत्त तिवारी के पृष्ठ 823 में उल्लेखित अंश को यहां उद्धृत किया जा रहा है वह इस प्रकार है-

क्र.सं.	मद्य का नाम	अल्कोहल प्रतिशत	मूल	अन्य	उपयोग
1.	क्लारेट	7.13%	अंगूर	पोषाहार, औषध	पूरक खाद्य पदार्थ
2.	पोर्ट	15.24%	"	"	"
3.	शेरी	15.24%	"	"	"
4.	समपेन	8-10%	"	"	"
5.	बीयर	3.5%	जौ	अनाज पोषाहार	खाद्य पदार्थ
6.	विस्की	40.50%	"	"	"
7.	जिन	40.55%	"	"	"
8.	ब्रान्डी	40.55%	सेव	पोषाहार	औषध
9.	रम	45.55%	गुड़ (ईख)	"	"

शराब तो महुआ फूल, काजू फल, नारियल फल से भी बनता है। फूल

फलों से बनने वाले शराबों के साथ पौष्टिक भोजन भी साथ रहे तो शरीर को वृहण बनाते हैं। कोई भी खाद्य पदार्थ या पेय शरीर की आवश्यकता अनुसार ली जाय तो नुकसान नहीं करता अति ग्रहण तो नुकसान करता ही है। महुआ फूल से बनी शराब तो आदिवासियों के बीच युगों से प्रचलन में है। किन्तु दवा में प्रयुक्त होने वाली शराब स्पिरिट जैसा होना चाहिये। माचिस से जलाने से आग लगनी चाहिये। इससे फूली दारु कहा जाता है।

1. **हैजा में** - एक चाय चम्मच फुली दारु में दो चाय चम्मच जामुन का सिरका मिलाकर देने से प्रायः एक खुराक में उल्टी, तथा पैखाना होना बन्द हो जाता है।
2. जठर (जीर्ण) रोगों में दवा का खुराक फूली दारु के साथ सवारी के रूप में देने से अंग्रेजी दवा सूई से देने से प्रभाव करता है वैसे ही इसका प्रभाव शरीर में पड़ता है। एक सेकेन्ड में दवा पूरे शरीर में वितरित हो जाता है। दवा को फांक कर निगलने भर शराब की जरूरत होती है।
3. शराब की लत छुड़ाने की दवा फुली दारु में ही बनता है
4. फुली दारु में बराबर मात्रा में पानी मिला मिला कर भोजन के ठीक पहले 15 से 20 मि.ली. भूख को बढ़ाता है।

सर्वेक्षण किया जाय तो महुआ फूलों से शराब बनाने का धंधा करने वालों की संस्था आदिवासियों में नहीं के बराबर है और जो शराब बनाने का कार्य कर रहे हैं, वे लाचारी आर्थिक कारणों से कर रहे हैं। राजमहल पहाड़ पर रहने वाले आदिमजाति पहाड़िया ही मनोरंजन के लिये बनाते हैं क्योंकि उनकी मुख्य खेती कैश क्रोप (नकदी फसल) में चावल नहीं है। उनका जीवन सूखी खेती पर निर्भर करता है एवं बरबट्टी, सुतरी या सितुवा बेचकर चावल खरीदना पड़ता है। इस कारण वे हंडियां के सेवन नहीं कर पाते। शराब निर्माण में गैर आदिवासी कार्यरत है और महाजन इस दारु को आदिवासियों को पिलाता है तथा जमीन हड़पता है। जो आदिवासी धान की खेती करते हैं वे चावल का हंडिया (माड़ी) पीने के शौकीन हैं, महुआ के शराब का नहीं। इसके प्रचार में अपने आर्थिक लाभ के लिये गैर आदिवासी ही आदिवासियों के बीच कार्यरत हैं। इस कारण महुआ फूलों के भंडारीकरण पर आदिवासियों पर नहीं व्यवसायियों पर नियंत्रण करने की जरूरत है। आदिवासी नहीं महुआ फूल को बेचता है जो उसके यहाँ सरप्लस है। उसी का प्रयोग शराब बनाने के कार्य में आता है। भंडारीकरण के

लिये लाइसेंस लेने की जरूरत यहीं पर है, आदिवासियों के घर में नहीं

आदिवासियों का मधुर पेय हंडिया (राइस बीयर/ माड़ी/ पोचाई/ हंडी/ इलि) है जिसमें अलकोहल की मात्रा 10% से कम होने के कारण 1954 में खाद्य पदार्थ की श्रणी में रखा गया। “न्यूट्रिटिभ वैल्यु आफ इन्डियन फूडस” हैदराबाद ने असम के पचवई का विश्लेषण किया है वह इस प्रकार है जो प्रति 100 ग्राम पीने पर शरीर में 882 ग्राम नमी, 3.0 ग्राम प्रोटीन, 1.8 ग्राम वसा (चर्बी), 0.6 ग्राम खनिज, 5.8 ग्राम कार्बोहाइड्रेट तथा 51 कि. कै. उर्जा, 12 मि.ग्राम. कैल्शियम, 100 मि.ग्रा फोस्फोरस, तथा 4.5 मि.ग्रा. लौह की आपूर्ति करता है।

पवित्र बाइबिल में अंगूरी (मद्य) पीने के सम्बन्ध में निर्देश हैं उनके कुछ मुख्य अंश प्रकाशित किये जा रहे हैं-

पवित्र बाइबिल - प्रवक्ता ग्रन्थ अध्याय 31

30. अंगूरी पीने में अपनी बीरता का प्रदर्शन मत करो
क्योंकि अंगूरी ने बहुतों का विनाश किया।
31. भट्टी स्पात के उत्कर्ष भी परीक्षा लेती है।
उसी प्रकार जब घमण्डी झगड़ते हैं,
तो अंगूरी हृदयों की परीक्षा लेती है।
32. जो व्यक्ति संयम से पीता है,
उसके लिये अंगूरी जीवन जैसी है।
35. नशे के लिये हीं बल्कि आनन्द के लिये
आरम्भ से अंगूरी की सृष्टि हुई है।
36. अवसर के अनुसार संयम से पी गयी अंगूरी
हृदय को उल्लास औ आत्मा को आनन्द प्रदान करती है।
37. जो व्यक्ति संयम से अंगूरी पीता है वह
तन मन से स्वस्थ रहता है।
38. जो व्यक्ति असंयम से अंगूरी पीता है,
वह क्रोध एवं झगड़ा किया करता

39. और उसकी आत्मा कटुता से भर जाती है।
40. नशा मूर्ख का क्रोध भड़काता और उसे हानि पहुँचाता है वह उसकी शक्ति घटाता और उसके घाव बढ़ाता है।
41. अंगूरी पीते समय अपने पड़ोसी को मत धिकारो और जब वह आनन्दित हो जाता, तो उसको तिरस्कार मत करो
42. तुम उसे मत डांटो और अपने प्रश्नों से उसे तंग मत करो।

पलु मुण्डा के प्रचार गीत

1. जड़ी-बूटी सीखेंगे

- को. जड़ी-बूटी सीखेंगे- जड़ी-बूटी सिखाएंगे (2)
यही तो हमारा स्वास्थ्य रक्षक है
यही तो हमारा जीवन रक्षक है
1. महुआ टोनिक पीयेंगे, मोटा ताजा बनेंगे।-2
 2. महुआ टोनिक पीयेंगे, टी.बी. को दूर भगायेंगे। -2
 3. आँवला टोनिक पीयेंगे, पाचन शक्ति बढ़ायेंगे -2
 4. जामुन सिरका पीयेंगे, पाचन शक्ति बढ़ायेंगे -2
 5. अंडा टोनिक पीयेंगे, टी.बी. दमा को भगायेंगे। -2

2. जड़ी-बूटी खायेंगे तो स्वास्थ्य रहेंगे

- को. जड़ी-बूटी खायेंगे तो स्वास्थ्य रहेंगे
सस्ता सुविस्ता में स्वास्थ्य पायेंगे -2
1. हरसिगार का काढ़ा पीकर मलेरिया से बच के रहेंगे बचके रहेंगे। -2
 2. बकस पत्ता काढ़ा पीकर मलेरिया से

बच के रहेंगे, बचके रहेंगे। -2

3. भुईनीम का फांट पीकर मलेरिया से
बच के रहेंगे, बच के रहेंगे। -2

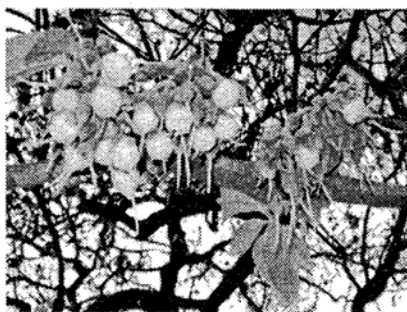
3. जड़ी बूटी जानकर लोगों की सेवा हमें करना

1. जड़ी-बूटी जानकर लोगों की सेवा हमें है करना-2
बीमारी से कष्ट में रहेंगे जड़ी बूटी है सहारा -2
2. जड़ी-बूटी
मलेरिया टी.बी. जैसे रोगों में जड़ी-बूटी है सहारा -2
3. जड़ी बूटी जानकर
काला आजार जैसे रोगों से जड़ी बूटी है सहारा
4. जड़ी बूटी जानकर
सर्दी खाँसी क्षया जैसे रोगों में जड़ी बूटी है सहारा
5. जड़ी बूटी जानकर
पुरखों से प्राप्त यह सुन्दर गान जड़ी-बूटी है सहारा

IV आवा भाई मने आवा बहिन मने जड़ी बूटी दवा के सोबे सिखब

महुआ हमारी संस्कृति है
महुआ हमारी सम्पत्ति है
महुआ हमारी जीविका है
महुआ आधारित उद्योग लगाओ
महुआ उद्योग के लिए अनुदान दो
महुआ उद्योग के लिए लोन दो
महुआ फूल दारु नहीं दवा है

महुआ फूल को मादक घोषित करने का प्रस्ताव



अब महुआ फूल पर सकार की नजर लग गयी है। सरकार ने महुआ के फूल को मादक घोषित करने की तैयारी कर ली है। इस संबंध में मद्य निषेध और उत्पाद विभाग ने प्रस्ताव तैयार किया है इस प्रस्ताव में मंत्री की सहमति भी है। वित्त

विभाग और विधि विभाग की भी मुहर लग गयी है।

मंत्रिमंडल समूह अगर इस पर मुहर लगायेगा, तो महुआ फूल के उत्पादन और व्यापार से जुड़े लोगों को परेशानी हो जाएगी।

क्या है प्रस्ताव में : विभाग द्वारा प्रस्ताव में कहा गया है कि महुआ फूल से शराब बनता है। केवल रांची जिला में प्रतिमाह एक लाख 80 हजार एलपी लीटर महुआ शराब का निर्माण किया जात है। अह आंकड़ा वर्ष 2002 का है। हाल का आंकड़ा तो भयावह है। आंकड़े को अगर सही मानें तो रांची में रहने वाले प्रति व्यक्ति 61 एलपी महुआ दारू का उत्पादन करता है। झारखण्ड राज्य में प्रतिवर्ष दो करोड़ 44 एलपी लीटर महुआ शराब का उत्पादन किया जा रहा है। इससे उत्पाद कर के रूप में 14.64 करोड़, लाइसेंस शुल्क के रूप में 122 करोड़, कुल 137 करोड़ रुपये के राजस्व की हानि हो रही है। इस लिहाज से भी महुआ फूल को मादक घोषित करना जरूरी है। प्रस्ताव में कहा गया है कि राजस्व की इतनी बड़ी हानि को बचाया जा सकता है। इसका उपयोग जन कल्याणकारी योजनाओं में होना चाहिए।

उत्पादन सलाहकार समिति की अनुशंसा : इस मामले में उत्पादन सलाहकार समिति ने भी अपनी रिपोर्ट सुपुर्द की थी। उसने जो अनुशंसा की है उसके मुताबिक महुआ की अवैध शराब झारखंड उत्पादन राजस्व को नष्ट कर रहा है। इसने कैसर का रूप धर लिया है। गांव व शहरों में इसकी बिक्री कुटीर उद्योग के रूप में की जाती है।

फूल के भंडारण की व्यवस्था : जनजातीय संस्कृति को बचाये रखने के लिए महुआ वृक्ष के स्वामी बिना किसी लाइसेंस के महुआ फूल का भंडारण कर सकते हैं। अनुसूति जनजाति प्रति एकल परिवार 15 किलोग्राम ही महुआ

फूल रख सकते हैं। यह पूरे भारत में रांची महुआ फूल व्यापार की सबसे बड़ी मंडी है।

नियंत्रण नियमावली : उत्पादन विभाग ने झारखण्ड उत्पाद (महुआ फूल) नियंत्रण नियमावली 2015 भी बनाने का प्रस्ताव तैयार कर लिया है। साथ ही महुआ फूल को मादक गोषित करने की तैयारी अंतिम चरण में है। इस प्रस्ताव को राज्यपाल के पास भी भेजा जाएगा

महुआ थोक व्यवसायी संघ का गठन

पंडरा यार्ड के महुआ व्यापारियों ने महुआ थोक व्यवसायी संघ का गठन किया है। वशिष्ठ चौधरी को संघ का अध्यक्ष बनाया गया है। बिंदुल वर्मा को सचिव, डब्लू अग्रवाल को कोषाध्यक्ष और विनय चौधरी को संघ का मीडिया प्रभारी नियुक्त किया गया है। शनिवार को हुई संघ की बैठक में प्रेम चौधरी, हरीश सरदाना, रंजीत साव, टिकू चौधरी, सुचित चौधरी, मनोज चौधरी समेत अन्य महुआ व्यापारी शामिल थे।

महुआ को मादक श्रेणी में रखा, तो आंदोलन : वासवी किड़ो

रांची, नेशनल अलायस ऑफ वूमेन (नाओ) की वासवी किड़ो ने सरकार द्वारा महुआ को मादक खाद्य की श्रेणी में रखे जाने के प्रस्ताव पर कड़ी प्रतिक्रिया व्यक्त की है। वासवी किड़ो ने कहा है कि महुआ का लैब टेस्ट होना चाहिए। महुआ जंगल में रहने वालों की अर्थ व्यवस्था से जुड़ा है। महुआ के उत्पादों का अपना महत्व है। यह केवल शराब बनाने की चीज नहीं है। आज महुआ का कई तरह से उपयोग किया जा रहा है। इसमें आयरन पाया जाता है। महुआ के व्यवसाय को आगे बढ़ाने की जरूरत है। महुआ से लड्डू, जेली और कई खाद्य उत्पाद तैयार हो रहे हैं। इसके व्यवसाय में महिलाओं के सशक्तीकरण से लेकर उनमें एनिमिया, मलेरिया की शिकायत दूर की जा सकती है। महुआ के व्यवसाय को आगे बढ़ाकर हम कई मोरचे पर लड़ सकते हैं। उन्होंने कहा कि महिलाएं आज महुआ के बाय-प्रोडक्ट्स बनाकर शराब पर भी पाबंदी लगा रही हैं। ऐसे में सरकार विदेशी कंपनियों के शराब ठेकेदारों को आगे बढ़ाने के लिए महुआ को मादक खाद्य के रूप में प्रचारित कर रही है।

Heady twist to laddoo & tangy pickle

Achintyaganguly

Believe it or not, there is more to the intoxicating mahua than meets the eye.

Madhuca longifolia, the Indian tropical tree whose flowers are fermented to prepare country liquor in the tribal heartland of Jharkhand and elsewhere, has latent talent to augment economy and stem addiction at the same time.

Torang Trust --- a voluntary outfit based in Ranchi that works in diverse fields ranging from human trafficking and women empowerment to biodiversity conservation and healthcare --- took the two-day food investors' summit in Hotwar, which ended on Friday, by storm with its ingenious mahua achar and mahua laddoos.

"Our 1000-odd women members are engaged in various income generation programmes in rural pockets of Mandar, Burmu and Chanho. The mahua label is our latest addition. The women have been making pickles and sweets for around six months now." said Vasavi Kiro, a founder of the Trust and for mer member of the state women's commission.

According to Kiro, fresh mahua flowers are needed for both.

"For laddoos, the flowers are dried and finely powdered. The powder is sweetened with sugar or jaggery, the quantity of the sweetener being one-tenth of the mahua. Marua - a locally available millet-like grain rich in iron content- is then added to the mix. The mash is, finally, rolled into laddoos and left to dry," she explained and added that cashew or groundnuts could also be used instead of marua.

Given the amount of time and labour that goes into making these sweets and the amazing taste that results, the mahua laddoos sell for Rs 12 a piece. "The price is on the higher side because of limited production. Once these sweets and produced in mass scale.

For the achar, fresh mahua flowers are dried in the sun and then blanched in steam. These are mixed with garlic, salt and other spices before being soaked in oil. "Nature does the rest. After being left out in the sun for days, the pickle is fit for consumption." the founder member said, adding that the pocket pinch was Rs 250 per kg.

Along with Kiro, the late Ram Dayal Munda - tribal ideologue and Rajya Sabha MP - and former Ranchi University professor

B.P. Keshari had founded the Trust in November 2005 to propel livelihood in the rural hinterland.

Kiro pointed out that the mahua flower was more used in its fermented form of hard drink. "If large-scale production of mahua fod products is promoted through summits like this, people will find it rewarding. The economy will change for the better and conumption of alcohol will go down too," she showed he way.

Takers any?

Mahua

Bassia latifolia

Mahua, which is a native of india, is a tree of high economic vaiue in india. It grows in north and central India. It also grows commonly in the Indian states of Orissa, Andhra Pradesh and Gujarat. The tree is very well known to rural folk since ages in India.

The flowers, fruits, and oil obtained from the seeds of mahua area all eaten in various ways. the flowers are a rich source of sugar containing appreciable amount of vitamins and minerals, Fruits are eaten as raw or cooked. Pulp is a good source of augar, whereas the dry husk makes a good source of alcohol. An edible oil, which is said to be useful for heart patients, is obtained from the seeds.

Climate and soil

Mahua prefers tropical climate. It can withstand drought admirably. This tree does not survive under water! ogged conditions. Since it is a very hardy tree, it can grow even in pockets of soil between crevices of barren rocks. Trees even grow on degraded rocky areas including salt-affected soils. However, for its better growth and productivity, well drained, deep loam soil is ideal.

Varieties

Though a large variability occurs in its fruits but still there is no improved variety of mahua for an organized orcharding. Recently some selections have been made at N.D. University of Agriculture and Techonlogy, Faizabad in Uttar Pradesh. These are; NM2, NM4, NM7 and NM8.

Propagation

Mahua plants raised from seed take 15-20 years for coming into bearing. These also exhibit large variability. So these should be

propagated vegetatively. Veneer grafting gives 90% success. For this, seedlings are raised to be used as rootstock. Mahua seeds have no dormancy. Fresh seeds after storage of 5-6 days at room temperature show 80% germination. Seeds can be sown on raised beds or in polythene bags about 30 cm deep during July. Seeds germinate within 10-15 days. The seedlings become ready for transplanting in 1 year. Scion wood should be taken from selected mother plants for grafting. July is the ideal time for veneer grafting. Grafts become ready for planting in September, just 2 months after grafting. Polyembryony exists in mahua seeds and 15-20% seeds produce nucellar seedlings.

Cultivation

Planting

The seedling plants should be planted 10 m apart whereas grafted ones 8 m apart. The pits of 1m x 1m x 1m size are dug and filled with a mixture of top soil + 25 kg farm yard manure up to a level of 6 cm from the ground level. Water the pits to settle the soil. Planting is done in the centre of the pit during July-August.

Training or pruning

Training is very essential to develop proper framework of mahua plants are allowed to grow straight with help of stakes. The framework should be developed by encouraging the growth of 4-6 well spaced branches on the trunk at a height of 10 cm from the ground level. Pruning is not performed in mahua plants except removal of dead, crossing branches.

Manuring and fertilization

Dose of 10 kg farmyard manure, 100g N, 50g P and 75g K/plant should be given to one year old plantation. It should be increased every year in the same proportion up to the age of 10 years. Thus fully grown trees require 100kg farmyard manure, 1kg N, 0.5kg P and 0.75 kg K. farm yard manure should be applied during July-August. Half dose of N and K and full dose of P should be applied a month before flowering and remaining half dose of N and K after fruit set. The manure and mixture of fertilizer should be spread under the canopy of plants and incorporated in the soil. Plants should be irrigated immediately after manuring and fertilization. Zinc deficiency has been observed in mahua plantation grown under sodic soil, hence application of zinc is beneficial for proper growth.

Aftercare

Light cultivation is required to keep the plantation weed-free. Mahua trees grown on poor soils require green manuring. Intercropping with sunflower or mustard, seasonal vegetables or Karonda fruits, can be done to utilize the spaces up to 6 years.

Irrigation

Basin system of irrigation which has uniform distribution of water should be used for young plantations. For fully grown trees, strip or bed system should be followed. Irrigation should be given after planting/ manuring and fertilization. Irrigation should not be given during dormancy or leaf fall period and flowering (March-April). Irrigation after fruit set (May) is important for retention and development of fruits.

Harvesting and postharvest management

Mahua yields both flowers and seeds. When mature tree is in bloom the ground beneath it is cleaned off weeds. The creamy coloured, fleshy corolla (flowers) fall in early hours of the morning. They should be collected. Falling of corolla continues for 15-30 days. The ripe fruits shed from trees during June - July. They are collected by hand for storage and in heaps for seed extraction. The yield of flowers (dry) varies from 100- 150 kg and kernel 60-80 kg/tree/year. The productivity of seedling plants continues up to 50 years.

The flowers before storage are dried. As soon as they are collected they should be dried on polythene sheet. Do not store them in bulk in moist condition. Flowers should be stored in thin layers. They should be turned over from time to time to bring the lower layers to the top. Dried flowers after packing in gunny bags are stored in a dry place up to 1 year under ordinary conditions.

Seeds are extracted from ripe fruits. They are shelled within a week otherwise they germinate. Once the seeds are germinated, they become unfit for oil extraction. Kernels obtained after shelling should be dried up to moisture content of 8% because seeds containing more than 7-8% moisture are liable to fungal attack. Dried kernels can be utilized for extraction of oil. The kernels can be packed in gunny bags and stored for a year.

Both fresh and dried flowers are used for preparation of various nutritive food products which form an article of diet. Mahua flowers are largely used in preparation of distilled liquors, alcohol and portable spirits. It is also used for preparation of cake, vinegar, jam,

syrup and honey. Flowers and spent flowers (after fermentation) are utilized as feed for livestock. The fruit pulp can be used as a source of sugar for alcoholic fermentation. Dry fruit husk may be used for preparation of absolute alcohol (one ton dry husk yields 130 litres absolute alcohol); Seeds processed for oil are used to manufacture of vanaspati (hydrogenated oil), soap, greases and cosmetics. Seeds are a source for preparation of defatted seed flour having a great potential in bakery products. The sap'oin obtained after extraction has industrial and commercial application. Mahua cake obtained is used as manure and has insecticidal properties. Every part of mahua yields economic products of great potential value, hence mahua constitutes most important raw materials for various industries.

INPUT FROM

Dr. I.S. Singh, Professor of Horticulture

Narendra Dev University of Agriculture & Technology Faizabad UP 224229, INDIA

Mahuwa in Jharkhand

Mahuwa grows in abundance in Jharkhand. A single tree produces 20 to 200 Kgs of seeds every year which can be used to extract oil. The oil which is considered very good for care of skin can be used for making bathing soaps. The seed cakes obtained after extraction constitute very good fertilizer. The mahua seeds can be collected by Self Help Groups of Rural Women while the oil extraction process can be carried out by a Joint Liability Group of Farmers. The oil expeller is a mini unit of about 1.5 Lakhs investment which will be owned and managed by the JLG. Since Neev Herbal Handmade Soaps has already developed a market for its soaps. About 50000 Kg of mahua oil will be purchased by Neev Herbal Handmade Soaps and the extra oil will be sold in the market.

Mahuwa Flower is one of the most important produce providing livelihoods to forest dwellers. Given the minimum-selling price of Rs.2/kg for Mahua Flower, The villagers (primary collectors) no doubt get a better deal because almost all villages collecting Mahua Flower reported of getting Rs. 4-7/kg of Mahua Flower. But marketing channel clearly indicates of the increase in price (only through change of hands) and the subsequent profits made by the traders and alcohol bhatias. Moreover, lack of know how on plucking

techniques (with the fact that to collect more, even immature flowers are plucked) eat into the revenue which otherwise would have accrued to them. Drying under the sun and lack of scientific measures to store Mahua Flower also eats into the revenue. Of late some Women SHGs have taken collective trading initiative on Mahua Flower and Just by avoiding a few traders in the marketing channel and selling to a town trader have given them reasonable profits.

Key Findings

- Collection area both in the village and in the forest
- Lack of proper drying procedure
- Unaware of proper storage dynamics
- Lack of quality control measures
- Accrual of less price
- Collectors sell in local measure and are cheated in weighing by trader
- Individual selling to local trader
- Produce has acapped value chain wherein Liquor making units are lone users of the produce
- Traders prefer full dried (phad sukha) quality of mahua which generally trades at Re. 1-2/- extra price than the chalu variety

Jharkhand State Minor Forest Produce Cooperative Development and Marketing Federation Limited (In Short "JHAMFCOFED") is a Government of Jharkhand undertaking registered under Cooperative Societies Act. Main objectives of JHAMFCOFED are procurement and marketing of Minor Forest Produce (MFP) in order to ensure remunerative prices of MFP to the primitive tribals living in remote areas in the State. To ensure remunerative prices, JHAMFCOFED wish to make valve ddition by processing MFP and then to sale such processed material in the market at remunerative prices. The benefit of value addition is to go to the primary collectors. JHAMFCOFED collects MFP through LAMPs whose members are the primary collectors. All these LAMPs are also members of JHAMFCOFED.

About 2,00,000 MT of Sal Seed is being collected by primary collectors in the State of Jharkhand. JHAMFCOFED wish to set up 300 TPD Solvent Extraction Plant and 50 TPD Refinery Unit at Ranchi under PPP mode wherein "SAL SEED" and other MFP shall be processed. Processed oil, Deoiled cake etc., have ready made market.

101 uses of the mahua; tribal India's tree of life

IT SEEMED THAT THE JUNGLES OF CENTRAL INDIA WERE DRIPPING WITH MAHUA FLOWERS AND THE AIR WAS FILLED WITH THEIR HEADY, SWEET YET PUNGENT FRAGRANCE.

The flowers don't remain on the tree for long; they bloom at night and fall to the forest floor at dawn, creating a cream carpet around their parent. At first light tribal villagers make their way through the forests to the trees dressed with new red leaves where the waxy blooms keep coming till the leaves turn green, and carefully collect each fallen flower. Simply distilled in earthenware pots, fiery mahua liquor is drunk in copious amounts but the entire tree is vital to tribal body, mind and spirit, from cradle to grave.

Mahua leaves are woven into cups and plates used for festivals, sticks of the tree are placed on the bride and groom's hands during weddings and a corpse is anointed with mahua oil. The flowers can be eaten raw, boiled, or fried and eaten with salt and chillies. In south India Tamils use the flowers when no sugar cane is available, though with caution as an excess is said to result in unbalanced thought and even complete lunacy.

Mahua fruit is eaten as a vegetable, while oil from the seeds is used as everything from a hair fixer, for cooking and lighting lamps, to making soap. The crushed leftover matter then becomes a seedcake used as fertiliser.

Both the flowers and the oil have long been used in traditional medicine as a cure for a myriad of ills. The oil is taken as a laxative and to cure piles, while the flowers in various forms are used for heart, bronchial and eye problems, to treat TB, asthma, blood diseases, tonsillitis and to get rid of parasitical internal worms. The bark is used to relieve itching, to heal wounds, fractures and snake bites. Both the flowers and the bark are believed to be aphrodisiacs.

The wisdom of the tribal peoples is now being taken seriously and scientists are checking out mahua properties. One study has shown that mahua oil has more free radicals than extra-virgin olive

oil and it's also being tested for its potential as biodiesel. Watch out for mahua products coming to your neck of the woods soon.

Take a look at our website to discover more about the jungles of India on a tailor-made safari.

Madhuca longifolia is an Indian tropical tree found largely in the central and north Indian plains and forests. It is commonly



known as **mahua**, **mahwa** or **Iluppai**. It is a fast-growing tree that grows to approximately 20 meters in height, possesses evergreen or semi-evergreen foliage, and belongs to the family Sapotaceae.^[1] It is adapted to arid environments, being a prominent tree in tropical mixed deciduous forests in India in the states of West Bengal, Chhattisgarh, Jharkhand, Uttar Pradesh, Bihar, Maharashtra, Madhya Pradesh, Kerala, Gujarat and Orissa.^[2]

Species : **Madhuca longifolia**

Other Names : Madhuca longifolia

Hindi Names : Mahua, Mahwa, Madhuka

Mahua is a tropical deciduous fast-growing tree that grows to 20 meters in height and possesses evergreen or semi-evergreen foliage. It is cultivated in warm and humid regions for its oleaginous seeds, flowers and wood. The tree grows on a wide variety of soils but thrives best on sandy soil. The species is drought-resistant, strong light demander and readily suppressed under shade. It is not frost-hardy. It also grows on shallow, bouldery, clayey and calcareous soils.

The fat is used for the care of the skin, to manufacture soap or detergents, and as a vegetable butter. It can also be used as a fuel oil. A full grown tree can produce up to 90 kg of flowers in a year. The fruit contains 51% valuable oil known as mohua oil or butter of commerce, that is used for cooking, illumination, soap and candle making.

Outer fruit coat is eaten as a vegetable and the fleshy cotyledons are dried and ground into a meal. The product is often used in sweets and chocolates under the name "illipe". The seed cakes obtained after extraction of oil constitute very good fertilizer. The flowers are used to produce an alcoholic drink in tropical India. Several parts of the tree, including the bark, are used for their medicinal properties. It is considered holy by many tribal communities because of its usefulness.

The tree is considered a boon by the tribals who are forest dwellers and keenly conserve this tree. However, conservation of this tree has been marginalized, as it is not favoured by nontribals. The leaves of *Madhuca longifolia* are fed on by the moth *Antheraea paphia*, which produces tassar silk (tussah), a form of wild silk of commercial importance in India. The mahua flower is edible and is a food item for tribals. They are used to make syrup for medicinal purposes.

CHANDRAPUR :

The mahua flowers which are widely used by the tribals for making liquor is all set to make its place on the breakfast table. The forest department of Gadchiroli along with a team from Laxminarayan Institute of Technology



(LIT), Nagpur have trained members of select joint forest management committees (JMFC) from five forest divisions of district to make jams, squash and two types of chutney from Mahua flowers. These delicacies will be soon available commercially.

Over 90% flower of mahua trees, found abundant in jungle, is used for making of country liquor. Although Mahua flowers are also used to make some kind of medicinal syrup and the oil extracted from its seeds is also edible, the tribals never knew about its commercial value.

CCF Gadchiroli, TSK Reddy took initiative and summoned a team from Laxminarayan Institute of Technology (LIT), Nagpur to train the members of select JMFCs to make commercial products from Mahua flowers.



16 मई 2017 को महुआ अधिकार मोर्चा का एक प्रतिनिधिमंडल माननीय राज्यपाल से मिला और महुआ पर आधारित उद्योग लगाने की मांग की साथ ही अनुरोध किया की महुआ की प्रोसेसिंग यूनिट लगाकर महुआ वाइन, महुआ बराण्डी और व्हिस्की उद्योग लगाकर व्यापार को बढ़ावा दिया जाए। महुआ विश्वविद्यालय की स्थापना की जाए।

प्रतिनिधिमंडल में डॉ. वासवी किड़ो, महुआ अधिकार मोर्चा के अध्यक्ष संजीत तिर्की, उपाध्यक्ष मारियाना खलखो, लक्ष्मी देवी, कौशल्या देवी, प्रिया, एतवा मुण्डा शामिल थे। राज्यपाल को 10 सूत्री मांग पत्र भी सौंपा गया।

TORANGTRUST

राज्य कार्यालय : ग्राम आरा महिलोंग, बुड़ही जाहेर, होरहाप फोरेस्ट रोड,
पोस्ट टाटीसिलवे, जिला रांची 835103, झाड़खंड

नगर कार्यालय : एच. बी. रोड, थड़पखना, रांची 834001, झाड़खंड

पंजीकृत पता : ग्राम - कोटारी खूंटीझरना, पोस्ट थाना बुड़मू, जिला रांची 835241, झाड़खंड

मो. : +919431103047, +919431102189 ई-मेल : torang2005@gmail.com, vasavi.santosh@gmail.com

वेबसाइट : www.horopathytribalmedicine.org.in, www.torang.org.in, www.torang.in