



प्रेस विज्ञप्ति

बेल के फलों को ईथरल से पकायें

- बेल के फल अप्रैल के मध्य से मई माह में तोड़ने योग्य हो जाते हैं।
- फलों की तुड़ाई कम से कम 1.0 से.मी. डंटल के साथ करनी चाहिए तोड़ते समय इस बात का ध्यान रखें कि फल जमीन पर न गिरें अन्यथा फलों में चोट लग जाती है व बाहरी सतह चटक भी सकती है जिसके फलस्वरूप पकने के दौरान और भण्डारण के समय इन फलों में सड़न प्रारम्भ हो जाती है।
- परिपक्व बेल के फल अपने आकार के अनुसार तोड़ने के बाद सामान्यतः दो से तीन सप्ताह में पकते हैं परन्तु ईथरल उपचार के उपरान्त यह फल एक से दो सप्ताह में पक जाते हैं। इसके लिए बेल को तुड़ाई उपरान्त ईथरल के घोल (50 मिली ईथरल प्रति 10 लीटर पानी) में बीस मिनट तक डुबो कर रखें फिर पानी से निकाल कर सुखा लें और फिर फलों की पेट्टी बंदी कर उन्हें लगभग 15 दिनों के लिए भण्डारित करें। इस प्रकार पकाए गये फलों में एक समान सुवास, रंग और मिठास आती है।
- इस घोल को फलों को पकाने के लिये तीन से चार बार तक उपयोग में लाया जा सकता है। छोटे फलों की अपेक्षा बड़े फल देर से पकते हैं।
- यदि अप्रैल मध्य से पूर्व बेल के अपरिपक्व फल तोड़ लिये जाते हैं तो उनके ईथरल उपचार करने पर फल एक समान पकते तो हैं परन्तु उनके पकने में अपेक्षाकृत अधिक समय लगता है। इन फलों में रंग, सुवास एवं मीठापन अधिक विकसित नहीं हो पाता है।



गर्मियों में स्वास्थ्य के लिए वरदान है बेल

विटामिन ए, बी, एण्टी ऑक्सीडेन्ट्स, खनिज तत्व एवं कार्बोहाइड्रेट से भरपूर बेल अपने औषधीय गुणों के कारण गर्मियों में अनेक बीमारियों से रक्षा करता है। बेल के फलों के सेवन से हृदय को ताकत और दिमाग को ताजगी तो मिलती ही है साथ ही इसके सेवन से अजीर्ण, पीलिया, बवासीर, पेचिस, अल्सर एवं डायरिया जैसे रोगों से बचा जा सकता है। बेल का पेय (सरबत) अपनी सीतलता और पाचक गुणों के कारण भी अत्यधिक लोकप्रिय है।

अधिक जानकारी हेतु संपर्क करें—

निदेशक, केन्द्रीय उपोष्ण बागवानी संस्थान, रहमानखेड़ा, पो. काकोरी, लखनऊ—227107 या प्रत्येक शुक्रवार को पूर्वाह्न 10.30 बजे से अपराह्न 4 बजे तक दूरभाष सं.—0522—2841082, 2841023 के द्वारा फोन इन लाइव कार्यक्रम के तहत विशय विशेषज्ञों से जानकारी प्राप्त कर सकते हैं।

