

नेपालको पाइने हरियो पाते सागसब्जी र तरकारीहरु

व्यावहारिक तरिकाबाट स्थानीय खाद्य
वनस्पतिहरु उमाने र राम्रो गर्दैजाने



FOOD PLANT SOLUTIONS
ROTARY ACTION GROUP
Solutions to Malnutrition and Food Security



A project of the Rotary Club of Devonport North and
District 9830



नेपालको पाइने हरियो पाते सागसब्जी र तरकारीहरु



FOOD PLANT SOLUTIONS
ROTARY ACTION GROUP
Solutions to Malnutrition and Food Security

फूड प्लान्ट सोल्युसन्सले स्थानीय खाद्य वनस्पतिहरुको पोषण महत्व बुझ्न र स्थानीय वातावरण अनुकूलित अत्यधिक पौष्टिक बिरुवाहरु सम्बन्धमा जनचेतना वृद्धिको लागि सक्षम बनाउन शैक्षिक सामग्रीहरु उत्पादन गर्दछ। यी मध्ये केही बिरुवाहरु कम प्रयोग गरिएका प्रजातिहरु छन् तर, आयातित खाद्य पदार्थ र बिरुवाहरु भन्दा धेरै उच्च छन्। हरेक दिनको हरेक मिनेटमा पाँच वर्ष मुनिका पाँच बालबालिका कुपोषणका कारण मर्ने गरेकोले, फूड प्लान्ट सोल्युसन्सले यी सामग्रीहरु उत्पादन गर्दछ।

हामी तपाईंको प्रोत्साहन र समर्थनको स्वागत गर्दछौं।

फूड प्लान्ट सोल्युसन्स: डेभनपोर्ट नर्थन्ड रोटरी डिस्ट्रिक्ट ९८३० को रोटरी क्लबको एक परियोजना हो।

यो पुस्तिका टास्मानियाका कृषि वैज्ञानिक ब्रुस फ्रेन्चद्वारा तयार पारिएको फूड प्लान्ट्स ईन्टरनेशनल ९ए६० डाटाबेसमा भएको जानकारीमा आधारित छ।

नेपाल - उत्कृष्ट हरियो पाते तरकारी पाइने एउटा देश



घिरौला



जुट



हरियो लट्टे



हुरहुरे

हरियो पाते सागहरु - देशको स्वस्थकर खाना

सनई



बलु



सकरकन्द



जुट



नेपालमा पाइने हरियो पाते सागहरु



गाढा हरिया सागसब्जीहरु दैनिक रुपमा खानुपर्छ ।
तिनीहरु वफाएर, पूरा पकाएर वा भुटेको वा उमालेको
हुनुपर्छ ।

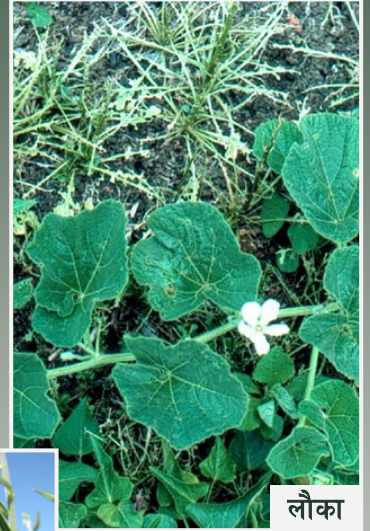
खानयोग्य पातहरू



कर्कलो



सकरकन्द



लौका



बलु



सनई

हरियोपरियो पाते सागहरुको प्रयोग: विभिन्न किसिमका सागसब्जीहरु संकलन गरेर पकाउनुहोस् ।



खान हुने धेरै किसिमका सागहरु
घर वरपर र सडकको छेउछाउमा
उम्रेका हुन्छन् ।



हरियो सागसब्जीहरु पकाएर खानुपर्छ ।



स्वस्थ मानिसले हरियो सागसब्जीहरु खान्छन् ।

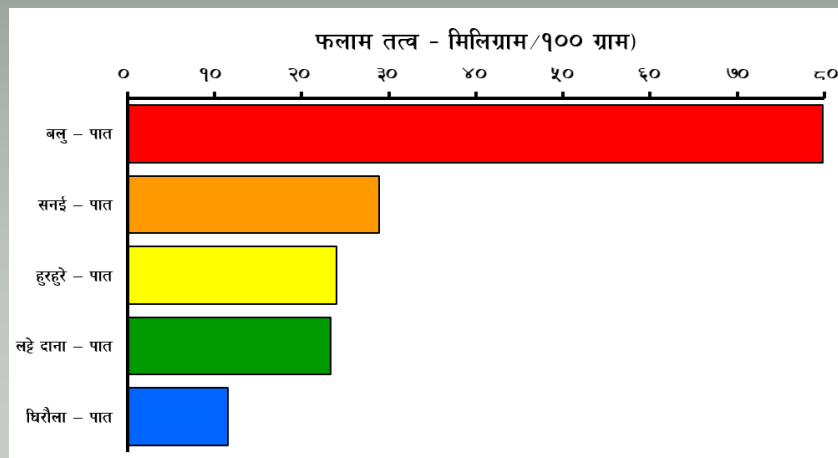
- धेरै बिरुवाहरुका पातहरु खानयोग्य हुन्छन् ।
- खानयोग्य सागसब्जीहरु पोषणयुक्त हुन्छन् ।
- सामान्यतया, व्याक्टेरिया मार्न सबै पातहरु पकाउनुपर्छ ।
- स्वस्थ रहन सबैले हरेक दिन पर्याप्त मात्रामा हरियो सागसब्जी र तरकारी खानुपर्छ ।
- नियमित आपूर्तिको लागि, केही हरियोपरियो पाते सागहरु, बारीको छेकबार, धापिलो जग्गा र घर वरिपरि लगाउन सकिन्छ ।

हरियो पाते सागसब्जी र तरकारीहरुमा फलामको मात्रा

रगतलाई रातो बनाउनमा फलाम महत्वपूर्ण हुन्छ ।

फलामले हाम्रो फोक्सोमा अक्सिजन पुर्‍याउन मद्दत गर्नुकासाथै हामीलाई काम गर्न उर्जा प्राप्त गर्न मद्दत गर्छ ।

फलामको कमीलाई “एनिमिक” भनिन्छ । भिटामिन “सी” को उपस्थितिमा फलाम धेरै उपलब्ध हुन्छ ।



लट्टे दाना (Grain amaranth)



Amaranthus caudatus

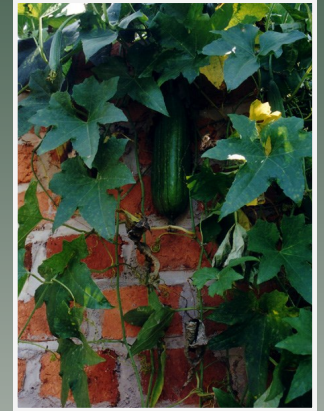
यसका पात र कलिला बोटहरु पकाएर खाइन्छ । र,
बीउको पीठो बनाईन्छ ।



धिरौला (Smooth loofah)



Luffa cylindrica



यसका कलिला पातहरु सलाद वा
तरकारीको रुपमा प्रयोग गरिन्छ ।
तर, हामी कहाँ साधारणतया पात
खाइदैन ।

बीउ अंकुरित गराई खाइन्छ ।



हरियो लट्टे साग (Green amaranth)



*Amaranthus
viridis*



पात र मुनाहरु पकाएर खाइन्छ ।
बीउ काँचै पनि खान सकिन्छ ।



सकरकन्द (Sweet potato)



Ipomoea batatas

सकरकन्द, माटो ढाक्ने वा लहरा जाने हुन्छ ।

पातहरु काँचै वा पकाएर खान सकिन्छ । तर, हामी कहाँ चलनचल्तीमा कमै छ ।

हुरहुरे (Sticky cleome)



Cleome viscosa



पातहरु पकाएर खान सकिन्छ ।

कलिला फलहरु क्याण्डी (चिनी वा चास्नीमा पकाइएको)
बनाई खाइन्छ ।

भुटेको बीउ करी वा अचारमा प्रयोग गरिन्छ ।

बीउबाट निकालिएको तेल खाना पकाउन प्रयोग गरिन्छ ।

लसुन पाते (Hedge garlic)



Alliaria petiolata



कलिला पातहरु काँचै वा पकाएर खाइन्छ ।

यसलाई स-साना मिहिन टुक्रा पारी सलादको रुपमा प्रयोग गरिन्छ ।

यसका फूल र कलिला बीउलाई स्वादको लागि काँचै पनि खाइन्छ ।



कर्कलो (Taro)

यो सुरुचि जगाउने एक राम्रो
गुणस्तरीय खाद्य पदार्थ हो ।



Colocasia esculenta



बिपात (Indian sorrel)

कलिला पातहरु तरकारीको
रुपमा पकाइन्छ ।



Rumex dentatus



नेपालका खाद्य तरकारीहरु



फर्सी



गाजर

विविधता र पोषणको लागि तरकारीहरु

पानी परेको बेला वा टाढाको तरकारीबारीमा जान नसक्ने बेला सजिलै उपलब्ध हुने गरी केही तरकारीहरु र खानहुने हरियो पाते तरकारीहरु घर नजिकैको बगैँचामा लगाउनुपर्छ ।



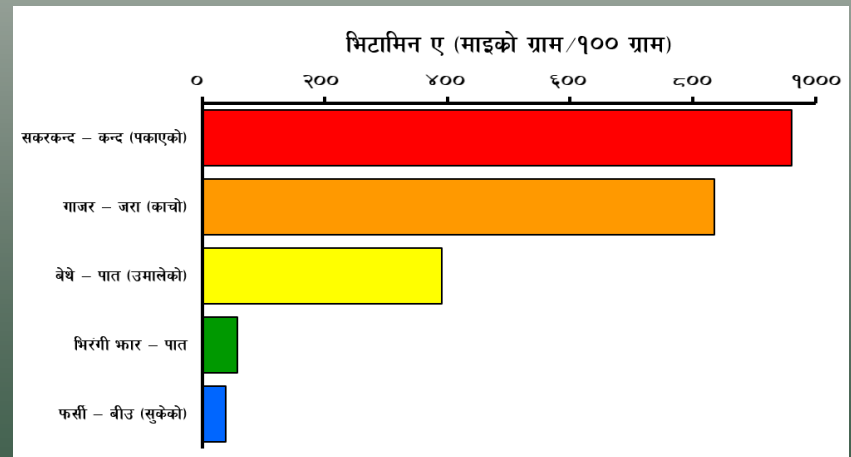
केही तरकारीहरु निश्चित मौसममा मात्र उपलब्ध हुने भएकाले वर्षे भरि उपलब्ध हुन सक्ने किसिमले विभिन्न किसिमका तरकारीहरु लगाउनुपर्छ ।

तरकारीबाट भिटामिन “ए”

भिटामिन “ए”, विशेष गरी, शिशु, केटाकेटीहरु र गर्भवती महिलाहरुमा, आँखाको ज्योति र रोगसँग लड्ने क्षमता वृद्धिकोलागि महत्वपूर्ण हुन्छ ।

भिटामिन “ए” कमी भएका मानिसहरुलाई राती हेर्न समस्या हुन्छ ।

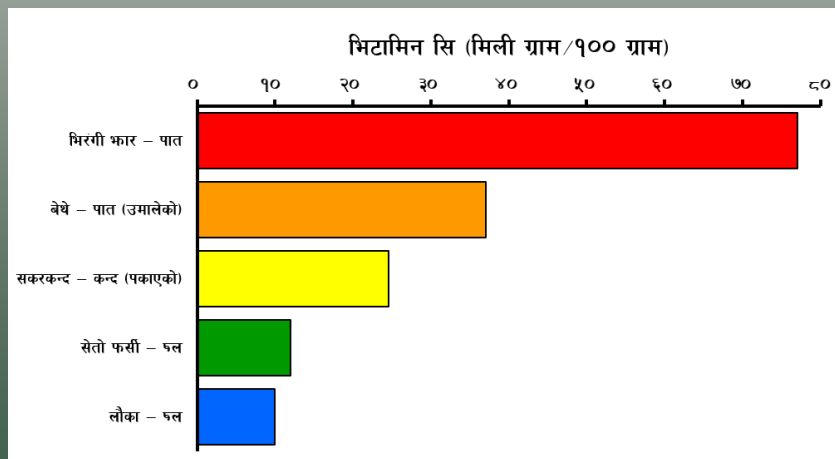
बिरुवाहरुमा हुने यो रसायन हाम्रो शरीरमा भिटामिन “ए” मा रुपान्तरण गर्न सक्ने रुपमा हुन्छ ।



तरकारीबाट भिटामिन “सी”



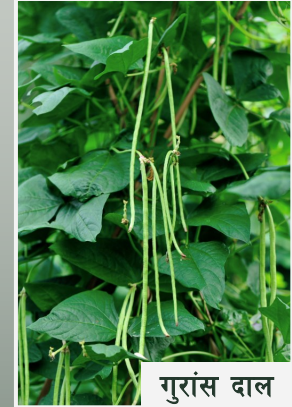
भिटामिन “सी” हामीलाई रोगबाट
बच्न मद्दत गर्छ ।



तरकारीहरु - पौष्टिक र स्वादिष्ट हुन्छ



ओल



गुरांस दाल



लौका



फर्सी

बल (Goat's horns)



पातहरु खान योग्य हुन्छ । तिनीहरु
लाई क्षारीय घोलमा पकाएर भोल
रुपमा करीका साथ खाईन्छ ।



Sida cordifolia



ओल (Elephant foot yam)



यसको कन्द (corm) पकाएर खाइन्छ ।

यसका नउघ्रिएका कलिला पातहरु पकाएपछि खानयोग्य हुन्छ ।

कलिला भेट्नो वा पातका डाँठहरु पकाएर खाइन्छ । तिनीहरु अक्सर माछासित खाइनुका साथै सूपमा पनि प्रयोग गरिन्छ ।

काटिएका डाँठहरु लगभग एक हप्तासम्म भण्डारण गर्न सकिन्छ ।



*Amorphophallus
paeoniifolius*



चना (Chick pea)



पाकेको बीउ दाना खाइन्छ । यसलाई भुट्न, उमाल्न वा तार्न सकिन्छ ।

कलिला पातहरु, अंकुरहरु र कोसाहरु कहिलेकाँही खाइन्छ ।

अंकुरित बीउहरु पनि खाइन्छ ।



Cicer arietinum



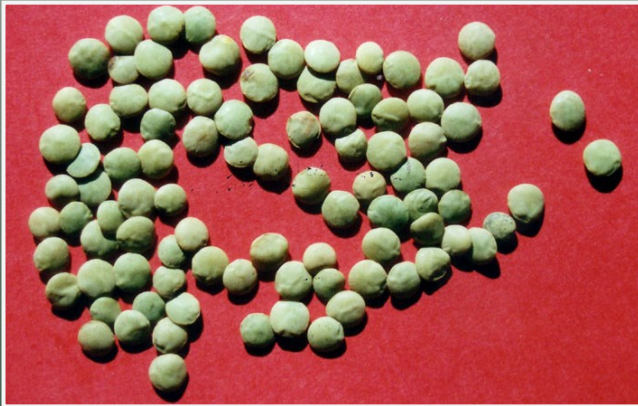
मुसुरो (Lentil)

बीउहरु पकाएर, अंकुरित गराएर वा काँचै खाइन्छ ।
कलिला कोसाहरु पकाएर खान सकिन्छ ।

दलिएका बीउहरु अन्नसित खान सकिन्छ ।

बीउहरु प्रायः दालको रुपमा प्रयोग गरिन्छ ।

यसको पीठोलाई अन्नको पीठोसित मिसाई रोटी
बनाउन सकिन्छ ।



Lens culinaris

गाजर (Carrot)



जरा र पातहरु खानयोग्य हुन्छन् ।

कलिला पातहरु सूपमा प्रयोग गरिन्छ ।

जरा काँचै वा पकाएर खान सकिन्छ । यसलाई वाफमा पकाएर, तारेर, अचार र जाम बनाई वा वफाएर प्रयोग सकिन्छ ।

यसको बीउबाट निकालिएको तेल स्वादको लागि प्रयोग गरिन्छ ।

यसको रस काँचै वा किण्वित गरी प्रयोग गरिन्छ ।

Daucus carota subsp. sativus



जूट (Jute)

पहिलो पात ६ हप्तापछि काट्न सकिन्छ ।



Corchorus olitorius



लौका (Bottle gourd)



कलिला फल उमालेर, वफाएर, तारेर
वा अचार बनाएर प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

कलिला मुन्टा र पातहरु पनि
खान सकिन्छ । तर, नेपालमा खास
चलनचल्तीमा छैन ।



Lagenaria siceraria

आभार ज्ञापन



यो प्रकाशन रोटरी क्लब अफ लङ्गफोर्ड र रोटरी डिस्ट्रिक्ट ९८३० को उदार सहयोगबाट सम्भव भएको हो ।

यस परियोजनालाई सहयोग गर्न आफ्नो दूरदर्शिता (बिचार) आदानप्रदान गरेर निस्वार्थ रुपमा आफ्नो समय दिएका विभिन्न स्वयंसेवकहरुको प्रतिबद्धता र समर्थन बिना यो सम्भव नै थिएन ।

समीक्षा, खाका र ढाँचा: टम गोनिनन, जोन म्याकफी

अनुवाद: गणेश कुमार केसी र ध्रुव नारायण मानन्धर ।

थप विवरणको लागि हामीलाई सम्पर्क गर्न सकिन्छ: info@foodplantsolutions.org, www.foodplantsolutions.org

फूड प्लान्ट सोल्युसन्स रोटरी इन्टरनेशनलको नीतिअनुसार सञ्चालन हुन्छ तर यो रोटरी इन्टरनेशनलको कुनै निकाय वा त्यसबाट नियन्त्रित होईन ।

छविदर्शित कृतज्ञताज्ञापन (Image acknowledgements)

यस प्रकाशनमा प्रयोग गरिएका अधिकांश छविहरु फूड प्लान्ट इन्टरनेशनल डाटाबेसबाट लिईएका हुन् । ईन्टरनेटबाट प्राप्त निम्न विरुवाहरुको छविको लागि आभार ज्ञापन गरिएको छ ।

वैज्ञानिक नाम	सामान्य नाम	लिङ्क
<i>Alliaria petiolata</i>	लसुन पाते (Hedge garlic)	https://www.florafinder.org/LargePhotos/D2/Alliaria_petiolata-F503FA5C62.jpg
		https://newfs.s3.amazonaws.com/taxon-images-1000s1000/Brassicaceae/alliaria-petiolata-fr-gmittelhauser-b.jpg
		https://newfs.s3.amazonaws.com/taxon-images-1000s1000/Brassicaceae/alliaria-petiolata-le-abussewitz-b.jpg
<i>Amaranthus viridis</i>	हरियो लट्टे (Green amaranth)	https://08511630493324166816.googlegroups.com/attach/c9e7481bf151d35/Amaranthus%20viridis.JPG?part=0.1&view=1&vt=ANaJvRGo8pSgh3Sa5NoFJCzHFNIjGxfli842Ocu61ndepIODTz9OZepwRevrrRQd2PHHz_AnF0sG-nbAqfUXX3KRglpTH0lOFvVT-7qa3choMW2KVd5fU
		https://08511630493324166816.googlegroups.com/attach/bb00f4821cd79b24/DSC00121.jpg?part=0.3&view=1&vt=ANaJvRfNmYU6BfjzRsiFLHrh-K667FkDggAfUx5xtK-MMlPiGmlr73_6G1UPqHqBsHRgytYkC7W8V_mRJwPKDKn4LyOf_Fh1gZmsc3WsqXMFn1RTVjsicp0
<i>Amorphophallus paeoniifolius</i>	ओल (Elephant foot yam)	https://www.researchgate.net/profile/Yadu-Dev/publication/232226290/figure/fig1/AS:202656292315145@1425328433600/Amorphophallus-paeoniifolius-tuber.png
<i>Cicer arietinum</i>	चना (Chickpea)	https://www.kew.org/sites/default/files/2019-06/48035586972_2fe774711b_o.jpg
		https://www.agronomy.org/files/images/news/a-chickpea-crop-in-fruit-at-a-demonstration-field-in-phalombe-district-800x600.jpg
<i>Cleome viscosa</i>	हुइहरे (Sticky cleome)	https://apps.lucidcentral.org/pppw_v11/images/entities/tickweed_513/cleome_viscosa_l.jpg
		https://www.kew.org/image/f53fe09253953fab19860ee74c3a055a.jpg
		https://www.kew.org/image/46759af55b4d9f0f00dd3d7e0567d90a.jpg
		https://i.etsystatic.com/11742042/r/il/9232f0/1074243391/il_1140xN.1074243391_fs5r.jpg
<i>Crotalaria</i>	सनई (Sunhemp)	https://www.feedipedia.org/sites/default/files/images/sunn_hemp_pods.jpg
<i>Daucus carota subsp. sativa</i>	गाजर (Carrot)	http://www.itsnature.org/wp-content/uploads/2010/08/353675_8940.jpg
		https://www.thespruce.com/thmb/BAScwQAFJyyCkAdZsyTwd5O50bc=/1500x0/filters:no_upscale():max_bytes(150000):strip_icc()/how-to-grow-carrots-in-the-vegetable-garden-1403472-03-9c8ce7faf37143b6960f7bf8ca79cd1a.jpg
<i>Lens culinaris</i>	मुसुरा (Lentil)	https://2.bp.blogspot.com/-6LtokJ0w_vc/VWRI0hQfXc_I/AAAAAAAAAMdM/uV8ibkxnPpo/w1200-h630-p-k-nu/Masur-dal.jpg

छविदर्शित कृतज्ञताज्ञापन (Image acknowledgements)

वैज्ञानिक नाम	सामान्य नाम	लिङ्क
<i>Rumex dentatus</i>	बनपाते (Indian sorrel)	https://08511630493324166816.googlegroups.com/attach/10fa5d1aa13b832d/Rumex%20dentatus.JPG?part=0.2&view=1&vt=ANaJVrFj1cF_ZYO5NMocmWXXXTcj6OiuFFVxO0tdsYW2BpQUMiAb_YVp9Njwhuzj6w8pBY60A7Qmy8SiafU51uzr1Gpl-QkFhPFLRFg2EZf6a4uENZwYXI
		https://08511630493324166816.googlegroups.com/attach/be5b3f9802dcfbd7/Herb%20for%20Id%20I%20IMG_4784.jpg?part=0.3&view=1&vt=ANaJVrFG1MfxVhxDQURALIMH4js7iDm-ixfDlqCzpZOMP8y1BkWIH4_GHZBzPv048-fdGA7iTfcNiLEb2UtFP-U_Q2Bh_FU9ynMyI0YUOIVBNrg7LVrszE
		https://wildflowersearchv11.appspot.com.storage.googleapis.com/img/Rumex_dentatus.jpg
<i>Sida cordifolia</i>	बलु (Goat's horns)	https://storage.googleapis.com/powop-assets/PPA/Below_3000/h1317g_fullsize.jpg
		https://storage.googleapis.com/powop-assets/PPA/Below_3000/h1317a_fullsize.jp
		http://keyserver.lucidcentral.org/weeds/data/media/Images/sida_cordifolia/sidacordifolia20.jpg
		http://keyserver.lucidcentral.org/weeds/data/media/Images/sida_cordifolia/sidacordifolia28.jpg

टिप्पणीहरु

टिप्पणीहरु

टिप्पणीहरु



FOOD PLANT SOLUTIONS
ROTARY ACTION GROUP
Solutions to Malnutrition and Food Security



www.foodplantsolutions.org