



बारीपाडा रानभाज्या माहिती पुस्तिका



निर्मिती व प्रकाशक : सेवानिवृत्त वन कर्मचारी संघ, महाराष्ट्र, धुळे शाखा
प्रकाशन सहाय्य : ग्राम विकास समिती, बारीपाडा, ता. साक्री, जि. धुळे.



चवळ वेल

रानभाजीचे स्थानिक नाव : चवळ वेल
शास्त्रीय नाव : Vigna unguiculata
कुठे कुठे आढळते : माळरान
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : संपूर्ण झाडाला चिरून, शिजवून तेल, तिखट मिठ मध्ये भाजी बनविणे
औषधी गुणधर्म : पोटदुखीसाठी मूळ खाणे, ताप, डोकेदुखी, जुलाबवर
विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Black eyed beans / Cow pea
उपलब्ध कालावधी : जुलै ते सप्टेंबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : संपूर्ण

रानभाजीचे स्थानिक नाव : चित्रक
शास्त्रीय नाव : Plumbago zeylanica
कुठे कुठे आढळते : डोंगर
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : चित्रक पाने धुवून चिरणे, तेल, तिखट, मिठामध्ये शिजविणे
औषधी गुणधर्म : भुक् वाढविणे
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Leadwort
उपलब्ध कालावधी : जुलै ते सप्टेंबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



चित्रक



वेलदोडा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : वेलदोडा
शास्त्रीय नाव : Elettaria cardamomum
कुठे कुठे आढळते : डोंगर भाग
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : *
पाककृती : कच्चे खाणे

औषधी गुणधर्म : डोकेदुखीसाठी उपयुक्त, पाचक, मुखशुद्धीवर
विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Cardamom
उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट ते जानेवारी
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळ

रानभाजीचे स्थानिक नाव : देवारी गोयची
शास्त्रीय नाव : Dioscorea esculata
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : कंदाला भाजून वरची साल काढून खावे
औषधी गुणधर्म : स्त्रियांना सफेद प्रदरावर कंद भाजून त्याला कुंकू लावून खाणे
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव :
उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट ते नोव्हेंबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : कंद



देवारी गोयची



दोडके

रानभाजीचे स्थानिक नाव : रान दोडके
शास्त्रीय नाव : Luffa acutangula
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : फळाला कापून तेल, मिठ तिखटमध्ये भाजी बनवितात
औषधी गुणधर्म : घशातील चिकटपणा घालविणेसाठी (घसा सफाईसाठी)
विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Ridge gourd
उपलब्ध कालावधी : जुलै
उपलब्धता : भरपूर
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे



आंबाडा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : आंबाडा

शास्त्रीय नाव : Spondias Pinnata

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, माळरान

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : कच्चा आंबा खाणे, पिकवून खाणे, लोणचे बनवणे, शिजवून भाजी करणे

औषधी गुणधर्म : पाचक, वांतीवर, अतिसारावर उपयुक्त

विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Mango (Wild)

उपलब्ध कालावधी : फेब्रुवारी

उपलब्धता : भरपूर

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : तुरठा

शास्त्रीय नाव : Cassia tora

कुठे कुठे आढळते : माळरान, डोंगर शेतबांध

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पानाला शिजवून तेल, तिखट, मिठामध्ये भाजी बनविणे

औषधी गुणधर्म : डोकेदुखी, विंचू, साप चावल्यास भाजी खाण्यास देणे.

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Sickle senna

उपलब्ध कालावधी : जून

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



तुरठा



तेरा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : तेरा

शास्त्रीय नाव : Colocasia esculata

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : भाजी शिजवून फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : रक्त शुद्धीकरण, अस्थमा, रक्तवाहिन्या, त्वचारोग

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Wild Tara

उपलब्ध कालावधी : जुलै

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

रानभाजीचे स्थानिक नाव : शेवरा

शास्त्रीय नाव : Asparagus racemosus

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : मूळ काढून चटणी बनवितात.

औषधी गुणधर्म : नजर चांगलीकरण्यासाठी, स्त्रियांना पाळीत उपयोगी

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Shatavari

उपलब्ध कालावधी : जून

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : मुळे



शेवरा



अंबाडी

रानभाजीचे स्थानिक नाव : अंबाडी

शास्त्रीय नाव : Hibiscus sabdariffa

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने शिजवून भाजी बनविणे, जिरे, मोहरीची फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : पौष्टिक आहार

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Sour greens

उपलब्ध कालावधी : *

उपलब्धता : मध्यम

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



सावर फुल

रानभाजीचे स्थानिक नाव : सावर फुल
रानभाजीचे शास्त्रीय नाव : Bombax ceiba
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : फळे भाजून चटनी बनविणे
औषधी गुणधर्म : पौष्टिक अन्नपदार्थ
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Red silk cotton
उपलब्ध कालावधी : फेब्रु-एप्रिल
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : घोळ भाजी
शास्त्रीय नाव : Portulaca oleracea
कुठे कुठे आढळते : नालाकाठ
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने धुवून, शिजवून भाजी बनवणे
औषधी गुणधर्म : डोकेदुखीवर उपयुक्त
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *
उपलब्ध कालावधी : जानेवारी ते डिसेंबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



घोळ भाजी



पुंजऱ्या

रानभाजीचे स्थानिक नाव : पुंजऱ्या
शास्त्रीय नाव : *
कुठे कुठे आढळते : डोंगर
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने कापून, धुवून शिजवणे व तेल तिखट मध्ये फोडणी देणे
औषधी गुणधर्म : मधुमेहावर उपयोगी औषध
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *
उपलब्ध कालावधी : *
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

रानभाजीचे स्थानिक नाव : चूच भाजी
शास्त्रीय नाव : Corchorus trilocularis
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने कापून शिजवून भाजी बनविणे
औषधी गुणधर्म : घसा दुखण्यावर उपयोगी
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Wild Jute
उपलब्ध कालावधी : जाने. ते डिसें.
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



चूच भाजी



फणस

रानभाजीचे स्थानिक नाव : फणस
शास्त्रीय नाव : Artocarpus heterophyllus
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
रानभाजीची लागवड : लागवड करतात
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : *
पाककृती : कापून खाणे
औषधी गुणधर्म : शक्तीवर्धक, पोटाचे विकारावर, पाचक
विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Jack fruit
उपलब्ध कालावधी : जाने. ते डिसें.
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे



मटका लाल

रानभाजीचे स्थानिक नाव : मटका लाल

शास्त्रीय नाव : *Amaranthus viridis*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने शिजवून तेल, तिखट, मिठामध्ये फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : अर्धडोकेदुखी, मुळव्याधवर उपयोगी

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Red Spinach / Amaranth

उपलब्ध कालावधी : कमी

उपलब्धता : मध्यम

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

रानभाजीचे स्थानिक नाव : मटला

शास्त्रीय नाव : *Digera muricata*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने शिजवून, तेल, तिखट मिठामध्ये फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : अर्धडोके दुखी, मुळव्याधवर उपयोगी

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : False amaranth

उपलब्ध कालावधी : कमी

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



मटला



उदळा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : उदळा

शास्त्रीय नाव : *Gynra bicolor*

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : मुळांना धुवून शिजवून तेल, फोडणी देवून भाजी बनविणे

औषधी गुणधर्म : जुलाब बंद करण्यासाठी

विक्री होते काय : *

इंग्रजी नाव :

उपलब्ध कालावधी : *

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : मूळ

रानभाजीचे स्थानिक नाव : सोनारू

शास्त्रीय नाव : *Boerhavia diffusa*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाण्यात शिजवून फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : मुतखडा झाल्यास भाजी खाणे, लघवी साफ होते.

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Spreading hogweed

उपलब्ध कालावधी : जाने. ते डिसेंबर

उपलब्धता : भरपूर

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



सोनारू



मिरची

रानभाजीचे स्थानिक नाव : मिरची

शास्त्रीय नाव : *Capsicum spp*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पानापासून भाजी, फळे भाजीत वापरतात, ठेचा करतात

औषधी गुणधर्म : डोळ्याचा एक भाग दुखल्यास दुसऱ्या कानास मुळी बांधणे

विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Chilli

उपलब्ध कालावधी : कमी

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



मेका

रानभाजीचे स्थानिक नाव : मेका

शास्त्रीय नाव : *Melothria scabra*

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : कच्चे किंवा पिकलेले फळे खातात

औषधी गुणधर्म : बद्धकोष्ठावर, रक्तदाब विकारावर उपयुक्त

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Mouse Melan

उपलब्ध कालावधी : नोव्हेंबर

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : मोखा

शास्त्रीय नाव : *Schrebera swietenoides*

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने चिरून भाजी बनविणे

औषधी गुणधर्म : स्त्रियांना सफेद पाणी येत असल्यास, पोटदुखीवर, भूक वाढवते

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Weaver Bomtree

उपलब्ध कालावधी : मे जून

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



मोखा



उंबर

रानभाजीचे स्थानिक नाव : उंबर

शास्त्रीय नाव : *Ficus glomerata*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : फळ पिकल्यावर खाणे, कच्चा फळापासून भाजीस जिरे मोहरीची फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : मासिक पाळी / सफेद पाणी, स्त्री रोगावर

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Cluster Fig

उपलब्ध कालावधी : मे ते जून

उपलब्धता : मध्यम

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळ

रानभाजीचे स्थानिक नाव : उळशा कंद

शास्त्रीय नाव : *

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ :

पाककृती : कंद भाजून साल काढून खाणे

औषधी गुणधर्म : मौखिक खाद्य

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *

उपलब्ध कालावधी : *

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : कंद



उळशा कंद



महू फळ

रानभाजीचे स्थानिक नाव : महू

शास्त्रीय नाव : *Madhuca longifolia*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, माळरान

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : *

पाककृती : कच्चे फळ खाणे, फुले भाकरीत वापरतात

औषधी गुणधर्म : खोकल्यावर औषधी उपयोग होतो

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Moha

उपलब्ध कालावधी : मार्च

उपलब्धता : मध्यम

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळ, फुले



सिरिष फुल

रानभाजीचे स्थानिक नाव : सिरिष फुल
 शास्त्रीय नाव : *Holostemma adkodian*
 कुठे कुठे आढळते : डोंगर
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : *
 पाककृती : कच्चे खातात
 औषधी गुणधर्म : अंगदुखीसाठी उपयुक्त, पौष्टिक
 विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *Holostemma creeper*
 उपलब्ध कालावधी : *
 उपलब्धता : कमी
 खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : अबई शेंगा
 शास्त्रीय नाव : *Canavalia ensiformis*
 कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक/लागवड
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : बिया शिजवून चटनी बनविणे
 औषधी गुणधर्म : थंडी तापावर उपयुक्त
 विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Jack bean
 उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट सप्टेंबर
 उपलब्धता : कमी
 खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : बिया



अबई शेंगा



रान तुळस

रानभाजीचे स्थानिक नाव : रान तुळस
 शास्त्रीय नाव : *Ocimum sanctum*
 कुठे कुठे आढळते : माळरान, डोंगर
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ :
 पाककृती : पाने कच्चे खाणे
 औषधी गुणधर्म : पोटदुखी, पचनासाठी
 विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Holy basil
 उपलब्ध कालावधी : जून ते ऑक्टोबर
 उपलब्धता : कमी
 खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

रानभाजीचे स्थानिक नाव : सुळ्या निंबू
 शास्त्रीय नाव : *Zanthoxylum fagara*
 कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
 रानभाजीची लागवड : लागवड करतात
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : फळातील रस पिणे, सरबत बनवून पिणे
 औषधी गुणधर्म : पोट दुखीसाठी उपयुक्त
 विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Wild Lemon
 उपलब्ध कालावधी : एप्रिल ते मे
 उपलब्धता : कमी
 खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे



सुळ्या निंबू



पपई

रानभाजीचे स्थानिक नाव : पपई
 शास्त्रीय नाव : *Carica papaya*
 कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर
 रानभाजीची लागवड : लागवड करतात
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : पाने चिरून शिजवणे व फोडणी देणे.
 औषधी गुणधर्म : मातांना दूध कमी असल्यास बिया भाजून पाण्यात शिजवून पिणे
 विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Papaya
 उपलब्ध कालावधी : ऑक्टोबर-डिसें.
 उपलब्धता : कमी
 खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



काकडी

रानभाजीचे स्थानिक नाव : काकडी

शास्त्रीय नाव : Cucumis sativus

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : मीठ, दही

पाककृती : काकडी फळ धुवून खाणे, दह्यात कोशिंबीर बनवणे

औषधी गुणधर्म : पचनासाठी उपयुक्त

विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Cucumber

उपलब्ध कालावधी : जून ते जुलै

उपलब्धता : भरपूर

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : रानकेळ भाजी

शास्त्रीय नाव : Musa paradesica

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ :

पाककृती : केळचे झाड कापून कच्चे खाणे

औषधी गुणधर्म : पिसाळलेला कुत्रा चावल्यास बिया कुटून पाजणे, कावीळावर उपयुक्त

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Wild Banana

उपलब्ध कालावधी : जून

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : संपूर्ण



केळ भाजी



केळ चटणी

रानभाजीचे स्थानिक नाव : केळचटणी

शास्त्रीय नाव : Ensete superbum

कुठे कुठे आढळते : शेतबांधावर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : झाडाचे फळाला भाजून लसून तेलासोबत चटणी बनविणे

औषधी गुणधर्म : गर्भवती स्त्रियांना बाळंतपणी उपयोगी, पौष्टिक

विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Wild Banana

उपलब्ध कालावधी : जुलै ते ऑगस्ट

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे, कंद

रानभाजीचे स्थानिक नाव : कोहळा

शास्त्रीय नाव : Benincasa hispida

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : भाजी कापून तेल, मिठ, लसूण घालून भाजी बनविणे

औषधी गुणधर्म : जुने आजार बरे होणेसाठी मदत होते, पौष्टिक

विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Ash gourd

उपलब्ध कालावधी : जून ते सप्टेंबर

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे



कोहळा



अळीव

रानभाजीचे स्थानिक नाव : अळीव

शास्त्रीय नाव : Meyna laxiflora

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : फळे फोडून, चिरून भाजी बनविणे

औषधी गुणधर्म : पोटदुखी, हातपायांना सूज येणे, अंगावर पूळ्या आल्यास

विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Taro

उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे



आवळा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : आवळा

शास्त्रीय नाव : *Embllica officinalis*

कुठे कुठे आढळते : शेतबांध

रानभाजीची लागवड : लागवड करतात

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : लोणच्याचा मसाला, तेल, तिखट

पाककृती : फळे कापून बी काढून, शिजवून लोणचे तयार करणे

औषधी गुणधर्म : तोंडाला चव आणण्यासाठी, लघवी व पोट साफ होणेसाठी विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Indian gooseberry

उपलब्ध कालावधी : जुलै ते सप्टेंबर

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : अळू फांडंबा

शास्त्रीय नाव : *Colocasia esculenta*

कुठे कुठे आढळते : शेताबंध

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने कापून, शिवजून बारीक करून चटणी तयार करणे

औषधी गुणधर्म : पोटदुखी, हातपाय दुखणे, थंडीतापवर उपयुक्त, घसा साफ होतो.

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Taro

उपलब्ध कालावधी : *

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



अळू फांडंबा



वाफळी

रानभाजीचे स्थानिक नाव : वाफळी

शास्त्रीय नाव : *

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : उखळमध्ये कुटून चटणी बनवतात, फोडणी देतात.

औषधी गुणधर्म : खोकल्यावर मुळ कुटून पाजणे.

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *

उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट ते सप्टेंबर

उपलब्धता : कमी

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

रानभाजीचे स्थानिक नाव : डोंबळी

शास्त्रीय नाव : *

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने शिजवून फोडणी देतात.

औषधी गुणधर्म : बाळंतपणी दूध उपयुक्त. गुरांना दूध वाढविण्यासाठी

विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *

उपलब्ध कालावधी : जून

उपलब्धता : भरपूर

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



डोंबळी



गोगल

रानभाजीचे स्थानिक नाव : गोगल

शास्त्रीय नाव : *Argyrea nervosa*

कुठे कुठे आढळते : डोंगर

रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक

पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले

पाककृती : पाने शिजवून तेलमीठामध्ये फोडणी देणे

औषधी गुणधर्म : पोटदुखी, सूजेवर, डोळ्यात फूलसाठी, हगवणीवर, अतिसारावर विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Elephant creeper

उपलब्ध कालावधी : जून

उपलब्धता : जून

खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



गोमट

रानभाजीचे स्थानिक नाव : गोमट
शास्त्रीय नाव : Ipomea indica
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : -
पाककृती : फळे कच्चे खाणे
औषधी गुणधर्म : हातपाय, पोटदुखी, गर्मी कमी होणेसाठी, स्त्रियांसाठी उपयुक्त
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Blue morning glory
उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट ते सप्टेंबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे

रानभाजीचे स्थानिक नाव : जंगली चूच
शास्त्रीय नाव : Corchorus dioriturus
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाला काढून शिजवून चटणी तयार करणे, तेलात फोडणी देणे
औषधी गुणधर्म : लोह, अ, क, ई जीवनसत्त्वे, अतिसारावर उपयुक्त
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : Tew's Maltow
उपलब्ध कालावधी : जानेवारी ते डिसेंबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने



चूच



कडव्या हलुंडा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : कडव्या हलुंडा
शास्त्रीय नाव : Vigna vexillata
कुठे कुठे आढळते : डोंगर
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : कंदावरचे साल काढून खाणे
औषधी गुणधर्म : पोटदुखी, लघवी साफ होते, पचनासाठी
विक्री होते काय : *

इंग्रजी नाव : Wild cowpea
उपलब्ध कालावधी : जुलै ते ऑक्टोबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : कंद

रानभाजीचे स्थानिक नाव : कुरडू
शास्त्रीय नाव : Celosia argentea
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध, डोंगर
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : मूळ कापून शिजवून त्यातून पाणी निपून फोडणी देणे
औषधी गुणधर्म : मुतखडा झाल्यास मूळ चावून खाणे
विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Silver cock's comb
उपलब्ध कालावधी : जून ते ऑक्टोबर
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : मुळे



कुरडू



कारले

रानभाजीचे स्थानिक नाव : कारले
शास्त्रीय नाव : Momordica charantia
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध
रानभाजीची लागवड : लागवड करतात
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : कापून शिजवून त्यातून पाणी निपून फोडणी देणे
औषधी गुणधर्म : पोटदुखी, पाचक
विक्री होते काय : होय

इंग्रजी नाव : Bitter gourd
उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट ते सप्टेंबर
उपलब्धता : भरपूर
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे



बांबू कोम्ब

रानभाजीचे स्थानिक नाव : बांबू कोम्ब इंग्रजी नाव : Bamboo sprouts
शास्त्रीय नाव : Dedrocalamus strictus उपलब्ध कालावधी : जून
कुठे कुठे आढळते : डोंगर नालाकाठ उपलब्धता : मध्यम
रानभाजीची लागवड : लागवड करतात खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पानाचा गर, कोंब
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : धुवून चिरणे, कमी तेलात भाज झाकून शिजविणे
औषधी गुणधर्म : घटसर्प, घशामध्ये गाठ झाल्यास
विक्री होते काय : नाही

रानभाजीचे स्थानिक नाव : ओवा इंग्रजी नाव : Indian Borage
शास्त्रीय नाव : Trachyspermum ammi उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट
कुठे कुठे आढळते : नालाकाठ उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : लागवड करतात खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने फळे
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : कच्चे किंवा किंचित भाजून खातात, पानाची चटणी करतात
औषधी गुणधर्म : लहान बाळांच्या कपाळावर ठेवल्यास सर्दी होत नाही, पाचक
विक्री होते काय : नाही



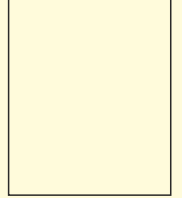
ओवा



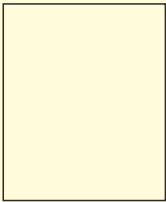
केना भाजी

रानभाजीचे स्थानिक नाव : केना भाजी इंग्रजी नाव : Bengal dayflower
शास्त्रीय नाव : Commelina benghalensis उपलब्ध कालावधी : बारा महिने
कुठे कुठे आढळते : माळरान उपलब्धता : मध्यम
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने तोडून शिजवून भाजी बनविणे
औषधी गुणधर्म : पौष्टिक
विक्री होते काय : नाही

रानभाजीचे स्थानिक नाव : नाळगुट इंग्रजी नाव : *
शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : बारमाही
कुठे कुठे आढळते : नालाकाठ उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पानापासून भाजी तयार करतात.
औषधी गुणधर्म : सुज कमी होण्यासाठी उपयुक्त
विक्री होते काय : नाही



नाळगुट



वासदा कंद

रानभाजीचे स्थानिक नाव : वासदा कंद इंग्रजी नाव : *
शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : *
कुठे कुठे आढळते : डोंगर उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : कंद
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : शिजवून खाणे
औषधी गुणधर्म : अंगदुखीसाठी उपयुक्त, पौष्टिक
विक्री होते काय : नाही

उळशी मोहोर

रानभाजीचे स्थानिक नाव : उळशी मोहर इंग्रजी नाव : *
शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : *
कुठे कुठे आढळते : डोंगर उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने, फळे
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने व फळे शिजवून तेल तिखटमध्ये फोडणी देवून भाजी बनविणे
औषधी गुणधर्म : पचनासाठी उपयोगी
विक्री होते काय : *

रानभाजीचे स्थानिक नाव : तांदळ्या
शास्त्रीय नाव : *
कुठे कुठे आढळते : नालाकाठ
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने कापून, शिजवून, तेल, तिखट मिठामध्ये फोडणी देणे
औषधी गुणधर्म : डोकेदुखीसाठी उपयोग
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *
उपलब्ध कालावधी : कमी
उपलब्धता : *
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

तांदळ्या

फांगळा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : फांगळा इंग्रजी नाव : *
शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : *
कुठे कुठे आढळते : डोंगर उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने शिजवून भाजी बनविणे
औषधी गुणधर्म : स्त्रियांना मासिक पाळी आल्यावर भाजी खायला देणे
विक्री होते काय : *

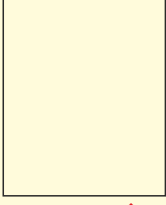
रानभाजीचे स्थानिक नाव : कुरुरू इंग्रजी नाव : *
शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : *
कुठे कुठे आढळते : माळरान उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : पाने शिजवून तेल, तिखट, मिठामध्ये शिजविणे
औषधी गुणधर्म : अंगदुखीवर उपयोगी
विक्री होते काय : नाही

इंग्रजी नाव : *
उपलब्ध कालावधी : *
उपलब्धता : कमी
खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने

कुरुरू

चटक चांदणी

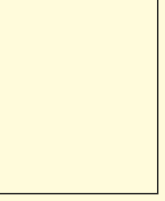
रानभाजीचे स्थानिक नाव : चटक चांदणी इंग्रजी नाव : *
शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट ते सप्टें.
कुठे कुठे आढळते : शेतबांध उपलब्धता : कमी
रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे
पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
पाककृती : फळ तोडून शिजवून भाजी बनविणे
औषधी गुणधर्म : लघवी साफ होणेसाठी उपयुक्त
विक्री होते काय : *



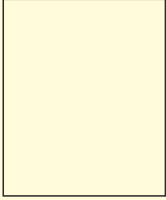
रानभाजीचे स्थानिक नाव : कुळत्या हाखुंडा इंग्रजी नाव : *
 शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : कमी
 कुठे कुठे आढळते : डोंगर उपलब्धता : *
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : कंद
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : *
 पाककृती : कंदावरील साल काढून कच्चे खाणे
 औषधी गुणधर्म : पाचक
 विक्री होते काय : नाही

कुळत्या हाखुंडा

रानभाजीचे स्थानिक नाव : वरा (गोयची) इंग्रजी नाव : *
 शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : *
 कुठे कुठे आढळते : शेतबांध उपलब्धता : कमी
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक, लागवड खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : फळे, कंद
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : कंदाला शिजवून भाजी बनविणे
 औषधी गुणधर्म : अंगदुखीवर
 विक्री होते काय : नाही



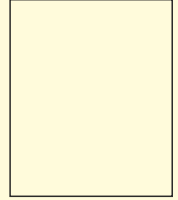
वरा (गोयची)



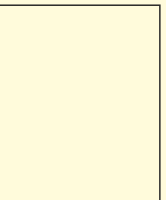
रानभाजीचे स्थानिक नाव : झेला इंग्रजी नाव : *
 शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : *
 कुठे कुठे आढळते : नालाकाठ उपलब्धता : कमी
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : पानांना जिशवून, तेल, तिखट मिठामध्ये फोडणी देणे
 औषधी गुणधर्म : थंडीताप, हातपाय दुखीसाठी उपयुक्त
 विक्री होते काय : *

झेला

रानभाजीचे स्थानिक नाव : तुळशा कंद इंग्रजी नाव : *
 शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : ऑगस्ट
 कुठे कुठे आढळते : डोंगर उपलब्धता : कमी
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : कंद
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : कापून त्याची चटणी बनवितात.
 औषधी गुणधर्म : हातापायाचा सांधा निखळल्यास सांधा जोडण्यासाठी
 विक्री होते काय : नाही



तुळशा कंद



रानभाजीचे स्थानिक नाव : घोकडा इंग्रजी नाव : *
 शास्त्रीय नाव : * उपलब्ध कालावधी : जून
 कुठे कुठे आढळते : डोंगर उपलब्धता : कमी
 रानभाजीची लागवड : नैसर्गिक खाण्यासाठी उपयुक्त भाग : पाने, कंद
 पाककृतीसाठी लागणारे पदार्थ : तेल, तिखट, मीठ, मसाले
 पाककृती : कोवळ्या पानाची चिरून भाजी बनविणे
 औषधी गुणधर्म : घसा साफ होणेसाठी
 विक्री होते काय : नाही

घोकडा

बारीपाड्यातील रानभाज्यांविषयी

बारीपाडा ही दुर्गम व सह्याद्रीच्या रांगाच्या पाथ्ययाशी वसलेली छोटेसी आदिवासी वस्ती. आज रस्ते व इतर दळणवळण असलेली छोटेसी आदिवासी वस्ती. आज रस्ते व इतर दळणवळण साधनांमुळे जिल्ह्यातील मुख्य आर्थिक, सामाजिक, सांस्कृतिक व शैक्षणिक प्रवाहाशी जोडली गेली, ती श्री. चैत्राम पवार यांच्या अथक व सेवाभावी कार्यातून.

बारीपाड्यालगत शासकीय जंगल असल्याने व सभोवताल शेतजमीन असल्याने त्यात आढळणाऱ्या नैसर्गिक वनसंपदा हा अनेक जीवनावश्यक वनोपजाचा स्रोत, ज्यात इमारती लाकूड, जळावू लाकूड, बांबू, गवत, पाने, फुले, कंदमुळे असे अनेक वन उपज आले. त्यातच काही वनउपजाचा पूर्वीपासून अन्न म्हणून वापर होत होता, जो रानभाज्या वापरतून प्रकाशझोतात आला. रानभाज्या आज सर्वत्र अभ्यासाचा विषय होत असला तरी ही ओळख या गावाने वर्षातून एकदा महोत्सवाच्यारूपाने सर्वासमोर सन २००३ मध्ये आणली. रानभाज्याचे माहितीचे एकत्रित संकलन मात्र करण्याचे या काळात राहून गेल्याचे दिसते. रानभाज्यांचे वनस्पतीशास्त्राचे दृष्टीकोनातून व पाककृतीचे अंगाने अभ्यास व माहिती संकलनाचा हा प्रयत्न आहे. तो अजूनही अपूर्णच आहे, कारण अजून अनेक रानभाज्या वापरत असल्या तरी त्यांची छायाचित्रे, शास्त्रीय माहिती व ओळख उपलब्ध होऊ शकली नाही. अभ्यासूंनी त्या दृष्टीने पुढे येवून ती पूर्णत्वास नेणे हे निसर्ग संवर्धनात भरीव सहयोग ठरेन.

बारीपाड्याच्या विकासाची वाटचाल

धुळ्यापासून १०५ किलोमीटर अंतरावर सह्याद्री पर्वताच्या डोंगररांगांच्या पायथ्याशी गुजरात सीमेलगत, १३५ घरकुले व ९३५ लोकसंख्येचे बारीपाडा हे दुर्गम आदिवासी गाव साक्री तालुक्यात वसले आहे. (अक्षांश - २०° ५२' ५४' उ. रेखांश - ७३° ५८' ५९" पूर्व) या आदिवासी गावाची वन संरक्षण व संवर्धनाची कथा केवळ एकमेव नाही तर इतर आदिवासी गावासाठी प्रेरणदायी व मार्गदर्शकही आहे. त्यामागे या गावातील श्री. चैत्राम देवचंद पवार या पदवीपर्यंत शिक्षण घेतलेल्या तरुणाने, मिळालेल्या शासकीय नोकरीचा राजीनामा देऊन वयाच्या पंचविसाव्या वर्षी बारीपाड्याच्या सर्वांगीण विकासात जीवन अर्पण करण्याची त्यागकथा आहे.

या विकास संकल्पासाठी श्री चैत्राम पवार यांनी ग्राम विकास समिती स्थापन केली. सन १९९२ मध्ये स्वतःचे पैसे खर्च करून ५००० रोपे या गावालगतच्या उजाड झालेल्या वन जमिनीवर स्थानिक लोकांच्या मदतीने लावली व आपल्या कार्याचा श्रीगणेशा केला. त्यानंतर सन १९९४ मध्ये गावालगतच्या वनसंपदेचे संरक्षणासाठी गावातील लोकांनी स्वतः काही नियम करून त्याची अंमलबजावणी सुरू केली. अशा प्रकारचे स्वयंशासित वन व्यवस्थापन करणारे बारीपाडा ही महाराष्ट्रातील निश्चितच पहिले गाव ठरले आहे. सन १९९४ साली त्यांनी बचत गट स्थापन करून गावातील कुटुंबांचा आर्थिक पाया भक्कम करण्यासाठी वाटचाल सुरू केली. १९९४ मध्ये त्यांनी गावच्या कृषी उत्पादनात तांदूळ, गहू व बटाटा या पिकांच्या वाढीसाठी तंत्रशुद्ध पिक पद्धतीचा वापर सुरू केला. सन १९९७ मध्ये वन विभागाच्या निर्देशाप्रमाणे संयुक्त वन व्यवस्थापन समितीची स्थापना केली व त्या समितीच्या सहभागातून वन संरक्षणाचा कार्यक्रम अतिशय उत्तम पद्धतीने राबवला, त्याची फलश्रुती म्हणजे आज गावाच्या पाणलोट परिसरात उत्कृष्ट प्रकारचे साग, कळम, ऐन असे वृक्ष, वेली, झुडपे, गवत अशा विविध प्रजातीचे घनदाट जंगल आढळते. सन १९९८ मध्ये लोक सहभागातून दगडी बांध व सलग समतल चर खोदणे अशी जल-मृद संधारणाची कामे करून पाणलोट विकास व व्यवस्थापन केले. ही कामे आजही केली जातात.

सन २००३ मध्ये लोकांद्वारे जैवविविधता नोंदवहीची निर्मिती केली. त्यावेळी कॅनडातून पीएचडी करण्यासाठी भारतामध्ये आलेले श्री.शैलेश शुक्ला यांच्या प्रेरणेतून रानभाज्यांची स्पर्धा व महोत्सव सुरू केला . हा उपक्रम आजतागायत सुरू आहे.सुरवातीस २७ भाज्या समाविष्ट असलेल्या स्पर्धेत आज १०५ रान भाज्यांचा समावेश असून, पाककला स्पर्धेच्या दिवशी सहभागी पर्यटक त्याचा आस्वाद घेऊ शकतात. रानभाज्या स्पर्धेतून खाद्य पदार्थ बनवण्याची पाककृती सर्व लोकांपर्यंत पोहोचविण्याचे कार्य गावातील माता-भगिनी करत आहेत. आदिवासी समाजातील पाककलेचे पारंपारिक ज्ञान पुढच्या पिढीकडे देण्यासोबतच आरोग्याच्या व कुपोषणाच्या समस्येवर रानभाज्या स्पर्धेचे महत्त्व अधोरेखित करणे आवश्यक आहे. या गावाने श्री चैत्राम पवार यांच्या नेतृत्वाखाली जल,जंगल, जमीन व जनावर या नैसर्गिक साधन संपत्तीचे शाश्वत व्यवस्थापन, उत्तम वापर व ग्राम विकास यासाठी विविध नावीन्यपूर्ण संकल्पना राबवून गावास दारिद्र्यमुक्त केले आहे.गावास आतापावेतो डझनभराहून अधिक राष्ट्रीय व आंतर्राष्ट्रीय पुरस्कार मिळाले आहेत. त्याची प्रचिती म्हणजे आज गावात एक सुद्धा कुटुंब दारिद्र्य रेषेखाली नाही. ही बाब या गावाच्या शिरपेचात असलेला मानाचा तुरा आहे.

सेवानिवृत्त वन कर्मचारी संघ, महाराष्ट्र विषयी माहिती (सेवकसंघ)

सन १९९७ साली पुण्यातील काही सेवानिवृत्त अधिकारी व कर्मचारी यांनी आपले सेवा काळातील अनुभव, ज्ञान, कौशल्य या बाबींचा समाजाला उपयोग व्हावा या हेतूने प्रेरित होऊन, सेवानिवृत्त वन कर्मचारी संघ, पुणे (सेवक संघ) या संस्थेची स्थापना करून नोंदणी केली. सन २०१६ मध्ये या संघटनेच्या कार्याचा संपूर्ण महाराष्ट्र राज्यभर विस्तार करण्याच्या दृष्टीने सेवानिवृत्त वन कर्मचारी संघ, महाराष्ट्र असे विस्तारीकरण केले आहे. पुणे, नाशिक, ठाणे, औरंगाबाद, कोल्हापूर, धुळे, नागपूर व अमरावती वन वृत्तात शाखा स्थापन केल्या आहेत. आतापावेतो या संघाने वनविभागात विविध प्रकारची कामे केलेली आहेत. त्यात प्रामुख्याने विविध योजनांच्या कामाचे मूल्यांकन करणे, विविध अहवाल बनविणे प्रशिक्षण विषयक शैक्षणिक साहित्य निर्माण करणे रोप वने घेणे या व अशा अनेक कामांचा समावेश आहे. www.mahasevaksangh.com हे संस्थेचे संकेतस्थळ आहे.

संस्थेच्या बहुविध उद्दिष्टात राज्यस्तरीय रोपवन कामांचे तृतीय पक्षीय मुल्यांकन करणे, ग्राम वन व्यवस्थापन योजना तयार करणे, निसर्ग पर्यटन विकास व व्यवस्थापन योजना तयार करणे, रोपवाटीका व्यवस्थापन, उच्च प्रतीच्या वन बीजांचा पुवठा, वन उद्यानांची निर्मिती व देखभाल व इतर तत्सम कामे स्वतंत्ररीत्या पार पाडणे, जन जागृती मोहिमा राबविणे, जन जागृतीसाठी वनांची महती व माहिती देणारे बुलेटीन/मासिक अथवा त्रैमासिक प्रसिद्ध करणे, वनस्पती व वन्यजीव संवर्धन योजना, वन व्यवस्थापनासाठी क्षमता विकास व कर्मचा-यांचे प्रशिक्षण, वृक्ष प्रजातींची माहिती, नागरी वनीकरण पुढाकार कार्यशाळा, नदीकाठ वनीकरण प्रकल्प, सुशोभिकरण प्रकल्प, उद्योगधंदे व उद्योजक यांची अशा सेवांची गरजपूर्ती व निवृत्त कर्मचा-यांचे व्यावसायिक कौशल्य तसेच त्यांची व्यवसायाची निकड यांचा समन्वय साधून या दोन्ही गोष्टींची सुयोग्य सांगड घालणे, सेवानिवृत्त वन कर्मचारी व त्यांचे कुटुंबीय यांच्या काही समस्या सोडवणूक करण्यास मदत करणे, निवृत्त वन कर्मचारी व त्यांचे कुटुंबीय यांचेसाठी कल्याणकारी योजना राबविणे या बाबींचा समावेश आहे.

सेवानिवृत्त वनकर्मचारी संघाच्या विविध उपक्रमांपैकी वन व वन्यजीव विषयक संबंधी जनसामान्यात जागृती यावी यादृष्टीने येथील रानभाजी संवर्धन व प्रसार कार्याची दखल घेऊन त्यासंबंधात सेवानिवृत्त वन कर्मचारी संघ, धुळे शाखेमार्फत ही घडी पुस्तिका प्रकाशित करण्यात येत आहे.

माहिती व फोटो सहाय्य : श्री. चैत्राम पवार, प्रवर्तक, ग्राम विकास समिती, बारीपाडा

संपादन, संकलन, संशोधन : श्री. संभाजी गवळी, अध्यक्ष, सेवक संघ, धुळे शाखा.

संपर्क : श्री. चैत्राम पवार - 98236 42713, 94048 13700, श्री. संभाजी गवळी - 98502 58802

मुद्रण : डिसेंबर २०२० **देणगी शुल्क :** रु. १५/-