

जपानी पुष्परचना - भाग ९

शेवग्याच्या शेंगा!! शेवग्याच्या शेंगा घालून केलेल्या आमटीचा सुगंध जेवणात वेगळीच मजा आणतो. शेवग्याच्या झाडाची पाने, फुले, बिया, मुळे, शेंगा सगळे खाण्यात वापरले जाते आणि त्याला खूप औषधी गुणधर्म पण आहेत. भारतीय खाद्यसंस्कृतीमध्ये शेवग्याला पूर्वीपासून खूप महत्त्व दिलेले आहे. आता शेवग्याच्या पानांची पावडर (moringa leaves powder) लोक विकत आणून पौष्टिक म्हणून खातात. भारताचे माननीय पंतप्रधान मोदीजी यांना शेवग्याची पाने घालून केलेले पराठे खूप आवडतात. एकदा त्यांच्या मुलाखतीत त्यांनी हे सांगितले होते. तुम्ही म्हणाल पुष्परचने विषयी बोलण्या ऐवजी मी शेवगा खाण्याबद्दल का बोलते आहे? एक हटके कल्पना यावेळची... शेवग्याच्या शेंगा वापरून केलेल्या रचना!!

अगदी कलात्मक पद्धतीने या शेंगा, पुष्परचना करताना वापरताना येतात. काही निवडक रचना आपण यावेळी पाहूया.

रचना १ - जर्बेरा, शेवगा शेंगा, ड्रेसिनाची पाने आणि स्टॅटीस वापरून रचना केली आहे. शेवग्याच्या शेंगांनी रचनेमध्ये रेषा निर्माण केल्या आहेत. ड्रेसिनाची पाने आणि जर्बेरा मास इफेक्ट दाखवतात. शेंगांच्या हिरव्या रंगामुळे पाने जास्त वापरायची गरज पडली नाही.



रचना २ - गुलाबी जर्बेरा, पिवळी शेवंती आणि आईस्क्रीम वेलाची पाने यांचा वापर केला आहे. शेवग्याच्या शेंगा कापून एकमेकांना जोडून त्यांची चौकट तयार केली आहे. दोन वेगवेगळ्या पुष्पपात्रांमध्ये शेंगांच्या चौकटीमध्ये फुले-पाने बसविली आहेत.



रचना ३ - जर्बेरा, पांढरी शेवंती, साँग ऑफ इंडियाची पाने वापरली आहेत. शेवग्याच्या शेंगा कापून त्यांचा गठ्ठा एकत्र बांधला आहे. तो गठ्ठाच पुष्पपात्र म्हणून वापरला आहे. दोन गठ्ठे वापरून रचना पूर्ण केली आहे.



ही वेगळी कल्पना तुम्हाला कशी वाटली जरूर कळवा.

सौ. अरुंधती शिरीष देशपांडे

व्हाईस प्रेसिडेंट, इकेनोबो इकेबाना पुणे शाखा,इंडिया

ई मेल- asdssd@gmail.com