

# ఇందులక్షి అట్టణి సంపద



Centre for People's Forestry  
Rights | Livelihoods | Conservation

## అంకితం

A leader is one, Who knows the way, Goes the way.., and Shows the way.



Dr. D. Suryakumari  
07-09-1958 – 13-12-2022  
Founder Director – Centre for People's Forestry  
2002-2021

CPF వ్యవస్థాపకురాలు  
మా మార్గదర్శి  
Dr. డి. సూర్యకుమార గారికి  
ప్రేమతో...

బొమ్మలు  
జన్మి రాంబాబు  
కులపాడు, హలకుంపేట  
అల్లూరి సీతారామరాజు జిల్లా

### లోపలి పేజీలు

- అడవిదుంపలు
- కాయలు
- పండ్లు
- అటవీకూరలు
- కొక్కులు
- వనమూలికలు
- పత్రులు-జంతువులు



## అదవి దుంపలు



**సారుదుంప :** సారుదుంప (చేమదుంప) - భూమి ఉపరితల పొరల్లో పెరుగుతుంది.

ఆకులను కూడా కూరగా వండుకుంటారు. దుంపను ఉడకబెట్టి పైతొక్కు తీసి కూరగా, పులుసుగా చేసుకుంటారు. రుచిగా ఉంటుంది.



## అడవి దుంపలు



**కుండదుంప:** ఒక రకంగా ఇది పిండిదుంప, ఉడికే సమయం ఎక్కువ.  
తీగజాతి. అంతరపంటగా వేస్తున్నారు.



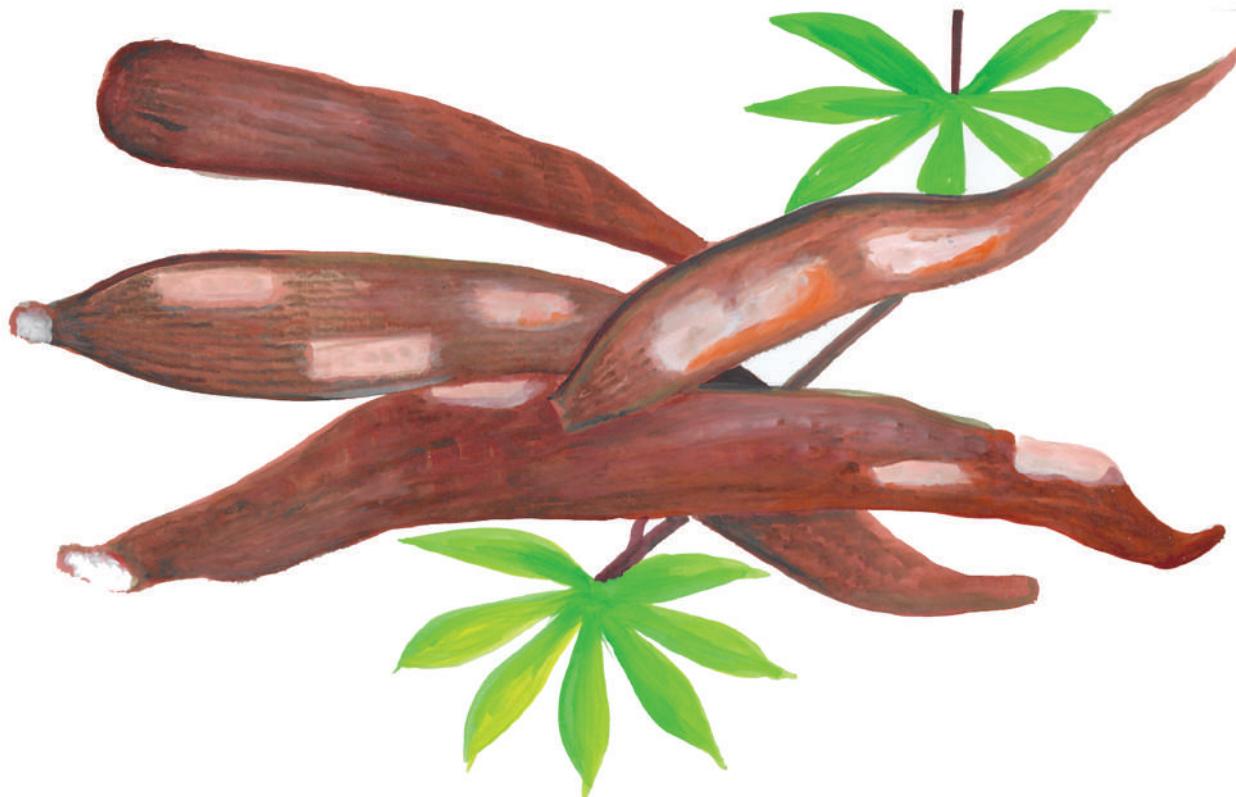
## అడవి దుంపలు



**తేగదుంప:** ఉపరితలంలోనే ఉంటుంది. తీగజాతి తేలిక జ్యుర్లం.  
కరువు కాలంలో ఎక్కువ వాడుతారు.



## అడవి దుంపలు



**కర్రపెండలం :** మొక్కజాతి పంటగా సాగుచేస్తారు. పిండి పదార్థం. రుచి ఎక్కువ.

పచ్చివి కూడా తింటారు. వీటితో సగ్గుబియ్యం తయారు చేస్తారు.



## అడవి దుంపలు



**నాగలి దుంప :** తీగజాతి. పెరటిగట్టపై నాటుతారు.  
దుంపను ముక్కలుగా కోసి వండుకుంటారు.  
ఉడికిన దుంప బెరడు వలుచుకుని తింటారు.



**ఎరునాగలి దుంప :** దుంప షైఫాగం కోసి మెట్టగరువులపై  
నాటుతారు. తియ్యగా ఉంటుంది. ఉడికించి తింటారు.  
కూరగా వండుకుంటారు.



## అడవి దుంపలు



**పిండిదుంప :** పైన మట్టిరంగు, లోపల తెలుపు.  
పిండిపదార్థం ఎక్కువ. పశువులకూ  
ఈ దుంప తినిపిస్తారు.



**చేదుదుంప :** తీగజాతి. ఈ దుంప చేదుగా ఉంటుంది.  
బొషధగుణాలు మెండు. ఈ దుంప తింపే  
కడుపులో నులిపురుగులు చెస్తాయి.



## అడవి దుంపలు



**తీయదుంప :** ఎర్కా, తెల్లగా ఉంటాయి. ప్రతి ఒక్కరూ ఇష్టంగా తింటారు.  
కాల్పుకుని, ఉడకబెట్టుకుని తింటారు. పిండి పదార్థం ఎక్కువ.



## అదవి దుంపలు



**పసుపు :** వ్యాధినిరోధక శక్తి. కూరల్లో వేస్తారు. చర్మానికి పూసుకుంటారు. గాయాలను మాన్యుతుంది.  
ఇప్పుడిది వాణిజ్యపంట. నేంద్రియ పద్ధతుల్లో పసుపు కొమ్ములు పండిస్తారు.



## అడవి దుంపలు

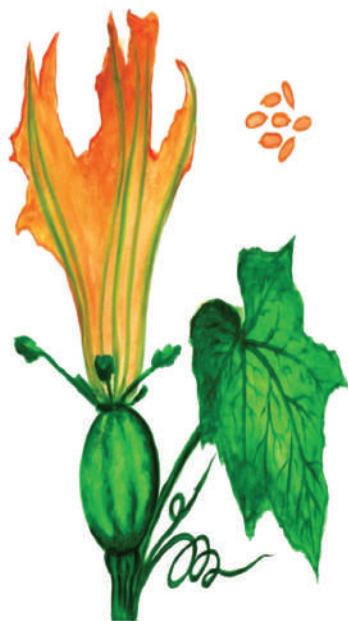


**అల్లం :** పెరటి దొడ్డలో అల్లం సాగు చేస్తారు. బౌపథగుణాలు మెండు.

రుచికోసం కూరల్లో, మసాలా వంటల్లో, టీలో ఉపయోగిస్తారు.



కాయలు



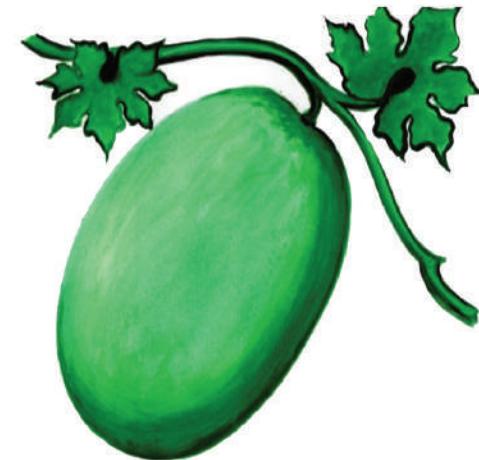
**గుమ్మడి :** ప్రతి పెరట్లో ఉంటుంది. పిందె, కాయ, ఆకులు, పూలు అన్ని కూరగా వండుకుని తింటారు.



కాయలు



**దేవగుమ్మడి :** ప్రత్యేకంగా నాటరు కానీ పడి మొలుస్తాయి. పూజకు అలంకరణకు ఉపయోగిస్తారు. చాలా అందంగా ఉంటుంది.



**బూడిద గుమ్మడి :** మెట్టు గరువులపై, పేడ కుప్పులపై ఎక్కువగా పెరుగుతాయి. దిష్టిగుమ్మడి అని కూడా పిలుస్తారు. ఈ గుమ్మడితో స్నేహి, వడియాలు తయారు చేస్తారు.



కాయలు



**డోంకి (ఆనపకాయ)** : తీగజాతి. పెరట్లే, దడులపై, పందిళ్ళపై పై కప్పులపై పాకిస్తారు. కూరగా వండుకుంటారు. చేదు డోంకీల బుర్రలను ఎండబెట్టి తాగునీటి గరిపెలుగా వాడుతారు.



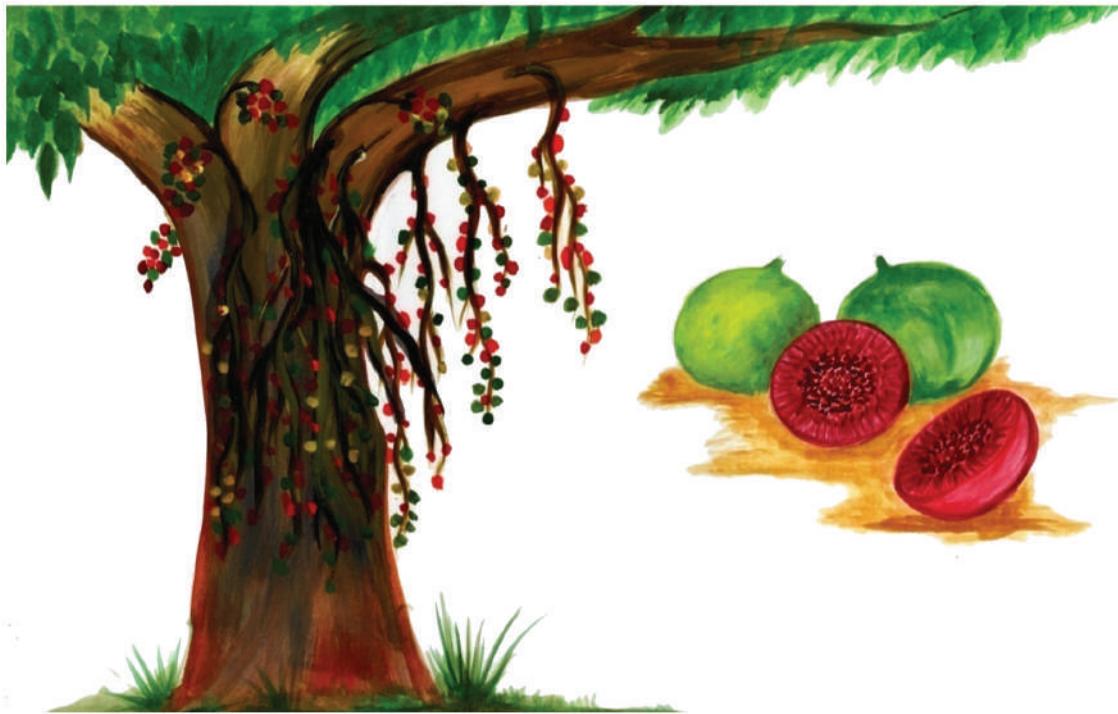
కాయలు



దోసకాయ : తీగజాతి. పచ్చివి తింటారు. కూరవండుకు తింటారు. రుచిగా ఉంటాయి.



## పండ్లు



**బొడ్డ పండ్లు :** ఆడవిగెడ్డ ప్రాంతాల్లో బొడ్డ పళ్ళు చెట్లు వాటంతటవే పెరుగుతాయి.  
మరిచెట్లు మాదిరిగా ఊదలతో వేలాడుతూ పళ్ళుకాస్తాయి. లొపల ఎర్రటి గుజ్జుకు రుచి ఎక్కువ.



పండ్లు



**కొండమామిడి :** దీని రుచేవేరు. రాజులకు రాజు రారాజు అన్నట్టు మామిడి పండ్లకు కొండ మామిడి పండే రారాజు.



పండ్లు



**సీతాఫలం :** నల్లటి గింజలతో, తెల్లటి గుజ్జతో చాలా తియ్యగా ఉంటుంది.  
వ్యాపార పంటగా కూడా సాగు చేస్తున్నారు.



పండ్లు



**రామఫలం :** మనగుండె రామఫలం వలె (ఆకారం) ఉంటుంది.

బాగా పండిన ఫలాలు చాలా చాలా తియ్యగా ఉంటాయి. పోషకాలు ఎక్కువ.



## పండ్లు



**పనసకాయ - పనసపండు :** పనసకాయను కూరవండుకుంటారు. పండిన పనసతొనలు తియ్యగా ఉంటాయి. లోన గింజలు కాల్పుకుతింటారు. పనసపండ్లు వాణిజ్యపరంగా లాభాలు తెస్తాయి.



## పండ్లు



**నేరెడు :** నేరెడు పండ్లు తియ్యగా, వగరుగా ఉంటాయి. మధుమేహనికి (చక్కర వ్యాధి) విరుగుడుగా వాణిజ్యపంటయింది. ఆటవీ ప్రాంతం నుండి మైదాన ప్రాంతాలకు విస్తరిస్తున్నది.



పండ్లు



**నల్లజీడి :** పక్కాతింటారు. గింజలు తీసి కాల్చి ఎండబెట్టి చోడి పిండితొ కలిపి తొప వండుకుంటారు. జీడిగింజలు మూలికా వైద్యం కూడా.



**పరిమిక్ పండ్లు :** పండ్లు తెల్గుగైతే పండినట్టు. తియ్యగా ఉంటాయి. వాతవారణ మార్పులతో ఈ చెట్లు తగ్గిపోతున్నాయి.



## పండ్లు



**చింతపండు :** ఆడవిలో ఉమ్మడి భూముల్లోను, వ్యక్తిగత భూముల్లోను చింతచెట్లు ఉంటాయి.  
వాణిజ్య పంటకూడా కూరల్లో చింతపులును వాడకం ఎక్కువే మరి.



పండ్లు



**కొండణిరి :** పచ్చది పెట్టుకుంటారు.  
ఆయుర్వేద ఔషధంగా కూడ ఉపయోగిస్తారు.



**కరకకాయ :** ఆయుర్వేద ఔషధం, ఈ ఆకు, బెరడును సహజరంగులుగా కలంకారి వాస్తుాలకు వినియోగిస్తారు.



## అటవీకూరలు



**కంచెడిపూలు :** పూలు, గింజలు కూరగా వండుకుంటారు.  
పోషకాలు మెండు



**కొంకోడి :** దట్టమైన చెట్లనీదలో,  
తేమ గలిగినచోట పెరుగుతాయి.  
ఈ కూరను చాలా ఇష్టంగా తింటారు.



## అటవీకూరలు



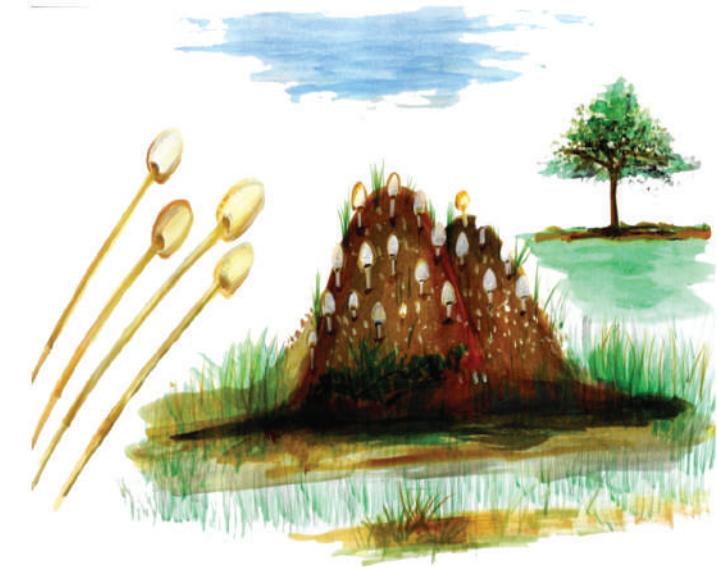
**అడ్డాకు-కాయలు :** ఎక్కుడికక్కడ అడ్డ చెట్లు అల్లుకుని కాయలు కాస్తాయి. కాయలతో పాటు ఆకులు నార సేకరిస్తారు. ఆకులు ఇస్తారాకులుగా తయారు చేస్తారు. కాయలు గింజలు రుచిగా ఉంటాయి. నార పశువులకు కన్నెలుగా వాడుతారు.



## కొక్కలు



**గడ్డికొక్కలు :** నూర్చిది కల్లాలవద్ద కుళ్ళిన గడ్డి నుండి మొలుస్తాయి. రుచి ఎక్కువ. పులుసు చేసుకుంటారు.



**పుట్టకొక్కలు :** మట్టి పుట్టలపై ఎవరి ప్రమేయం లేకుండానే మొలుస్తాయి. కూరగాను, బియ్యపు పిండితోనూ కలిపి వండుకుంటారు. పోషకాలు ఎక్కువ.



## కొక్కలు



**మామిడి కొక్కలు :** మామిడి చెట్లపై ఎండిన కొమ్మల్లో మొలుస్తాయి. భూర్జాలు. పశువుల కాపర్లు నేకరించుకుని ఇష్టంగా తింటారు.



**వెదురుకొక్కలు :** అమ్మావాస్యకు పౌర్ణమికి కుళ్చిన వెదురు బొంగుల్లో ఈ కొక్కలు పుడుతాయి. రాగి పిండి కలుపుకుని వండుకు తింటారు. గిరాకి ఎక్కువ.



## వనమూలికలు



**అడ్డసరం (మండిపువ్వ)** : వేర్లు, ఆకులు, పుప్పులు  
అన్ని బొషధమే. శ్వాసకోస వ్యాధుల నివారణకు వాడుతారు.

**వస** : వసకొమ్ము దుంప నొటి రోగాలకు బొషధం.  
మూర్ఖు, తలపోటు నివారణకు, జ్ఞాపకశక్తి, ఉచ్చారణ  
మెరుగుదలకు వాడుతారు.



## వనమూలికలు



**శీకాకాయ :** శీకాకాయ సేకరించి, ఎండబెట్టి, దంచి పొడి చేసి తలస్నానానికి వాడుతారు. జుట్టుకు బలం. తలనొప్పి తగ్గిస్తుంది.



## వనమూలికలు



**సర్వగంధి :** దీనిని పాతాళ గరిది అనికూడ పిలుస్తారు.  
నిత్యం దారికే మూలిక. ఆకులు, వేర్లు ఔషధమే.



**రేలహూలు :** రేలహూలు ఆకులు పశ్చా, వేర్లు, బెరదూ అన్నింటా  
బౌషధగుణాలే. జీర్ణకూశ, చర్మవాధల నివారణక,  
నిత్యంత్సాహనికి ఇది బౌషధం.



## పక్కలు-జంతువులు



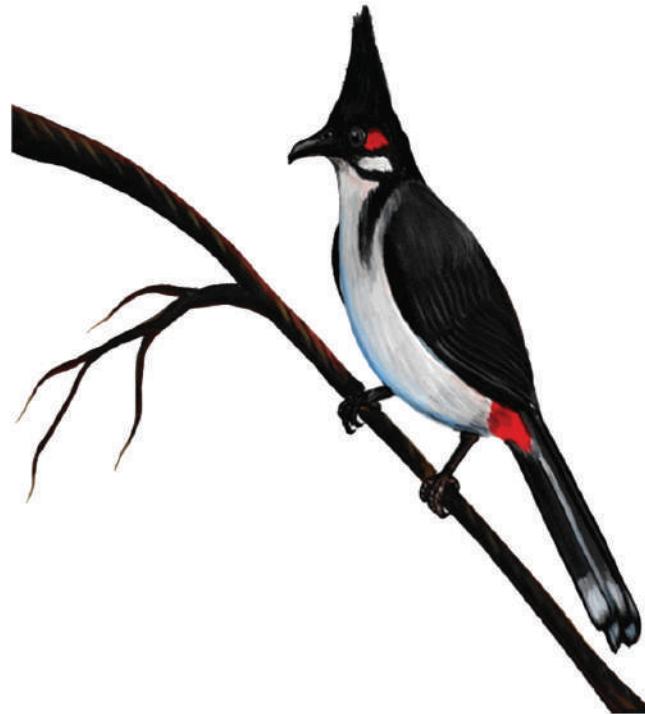
**కన్నపిట్ట :** అందంగా ఉంటుంది. చెట్టుతొర్పలో గూడు కట్టుకుంటుంది.



## పక్కలు-జంతువులు



**గుడ్డగూబ :** చెట్టు తొర్రల్లో గూడుచేసుకుని నివసిస్తుంది. క్రిమి కీటకాలతో పాటు, పాము, తేలు, జారి, మండ్రకప్ప వంటి విషజీవుల్ని కూడ తింటుంది.



**పిగినిపిట్ట :** చిన్న చిన్న కరైపులల్ని గడ్డిని కలిపి చెట్టుకొమ్మల్లో గూడు కట్టుకుంటుంది. పురుగులు ఆహారం. పంటమొలక దశలో చిగుర్లు కూడా తింటుంది.



## పక్కలు-జంతువులు



**వీకిరింజ :** ఈ పక్కి భూమి ఉపరితలంపైనే గొయ్యాలీసి గుడ్లుపెట్టి పొదిగి పిల్లలను పెదుతుంది. ఇతర పక్కలను భయపెట్టగలదు. పురుగులు, గింజలు, పక్కలు దీని ఆహారం.



**కునేరుపిట్ట :** చిన్నచిన్న చెట్లపై మెత్తని గడ్డితో గూడు కట్టుకుంది. సాలుకు పాతికపైగా గుడ్లు పెదుతుంది. పక్కతో పాటు చిరుధాన్యాలు ఆహారం.



## పక్కలు-జంతువులు



**వండంగిపిట్ట:** ఎండిన చెట్లను పొడిచి రంధ్రం చేసుకుని  
ఆవాసం ఏర్పరచుకుంటుంది.  
పురుగులు, క్రిమికీటకాలు దీని ఆహారం.



**పాలపిట్ట:** చాలా అందంగా ఉంటుంది.  
ఆటవీ ప్రాంతమేనివాసం. తేలు, జాగ్రివంటి  
విషపురుగులను కూడా తింటుంది.



## పక్కలు-జంతువులు



**చంద్రబుంక :** చిన్నచిన్న కర్కరపుల్లలతో గూడు కట్టుకుంటుంది.  
క్రిమి కీటకాలతోపాటు తేలు, జారి కప్పులను కూడా తింటుంది.



**కోకిల :** కోకిల కూత మధురం. నల్గొ ఉంటుంది.  
కోకిల కూతను పిల్లలు రెట్టిస్తారు.



## పక్కలు-జంతువులు



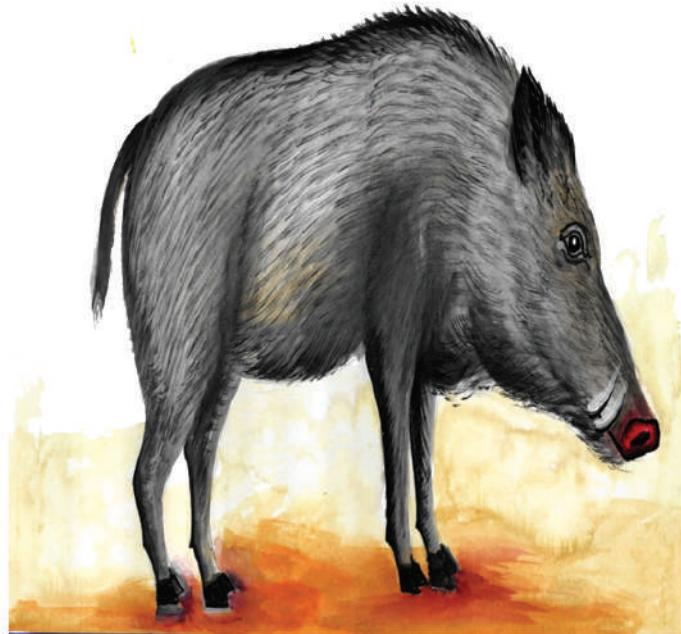
అడవికోడి : చెట్లు కొమ్మలు ఎక్కు తిరుగుతుంది.  
రాళ్ళనందుల్లో పొదల్లో నివాసం.  
నేలతవ్వి గుడ్లు పెట్టుకుంటుంది.



కంజుపిట్ట : కవుజుపిట్ట అనికూడా పిలుస్తారు.  
గుడ్లు చిన్నగా ఉంటాయి. గుడ్లు, మాసం  
బౌపథంగా ఉపయోగపడ్డాయి.



## పక్కలు-జంతువులు



**అడవిపంది :** దట్టమైన అటవి ప్రాంతాల్లో ముళ్ళ పొదల్లో దీని నివాసం. అధిక సంతానోత్పత్తి కలిగి ఉంటంది. దుంపలతో పాటు కప్పులు పాములను కూడా తింటుంది.



**ఎలుగుబంటి :** ఇది క్రూర జంతువు. రాళ్ళతోర్లో స్థావరం. పశ్చాత్ తేనెతోపాటు పుట్టపురుగులను తింటుంది.



## పక్కలు-జంతువులు



**వక్క :** అటవీ పోలాల దగ్గర బొరియలు ఏర్పాటు చేసుకుని జీవిస్తుంది. కోళ్లు, మేకలు, చిన్న చిన్న జంతువులు, పక్కలను వేటాడి తింటుంది.



**మానుపిల్లి :** చెట్లపై భాగంలో నివాసం. అక్కడే గూడు నిర్మించుకుని పిల్లలను కంటుంది. పుష్పల రసం, లేత పశ్చుతో పాటు తేలు, జరి, ఎండ్రకాయలను తింటుంది.



పక్కలు-జంతువులు



**సీతాకోట చిలుక :** అందానికి అందం. తన అందాలతో కనువిందు చేస్తుంది.



## పక్కలు-జంతువులు



**తేనెటీగ :** అసలు సిసలైన తేన తేనెటీగలను నుంచే వస్తుంది. చెట్లగుట్టకు కొమ్మకు తేనెటీగలు తుట్టు పెట్టి తేనెను సమకూర్చుకుంటాయి.



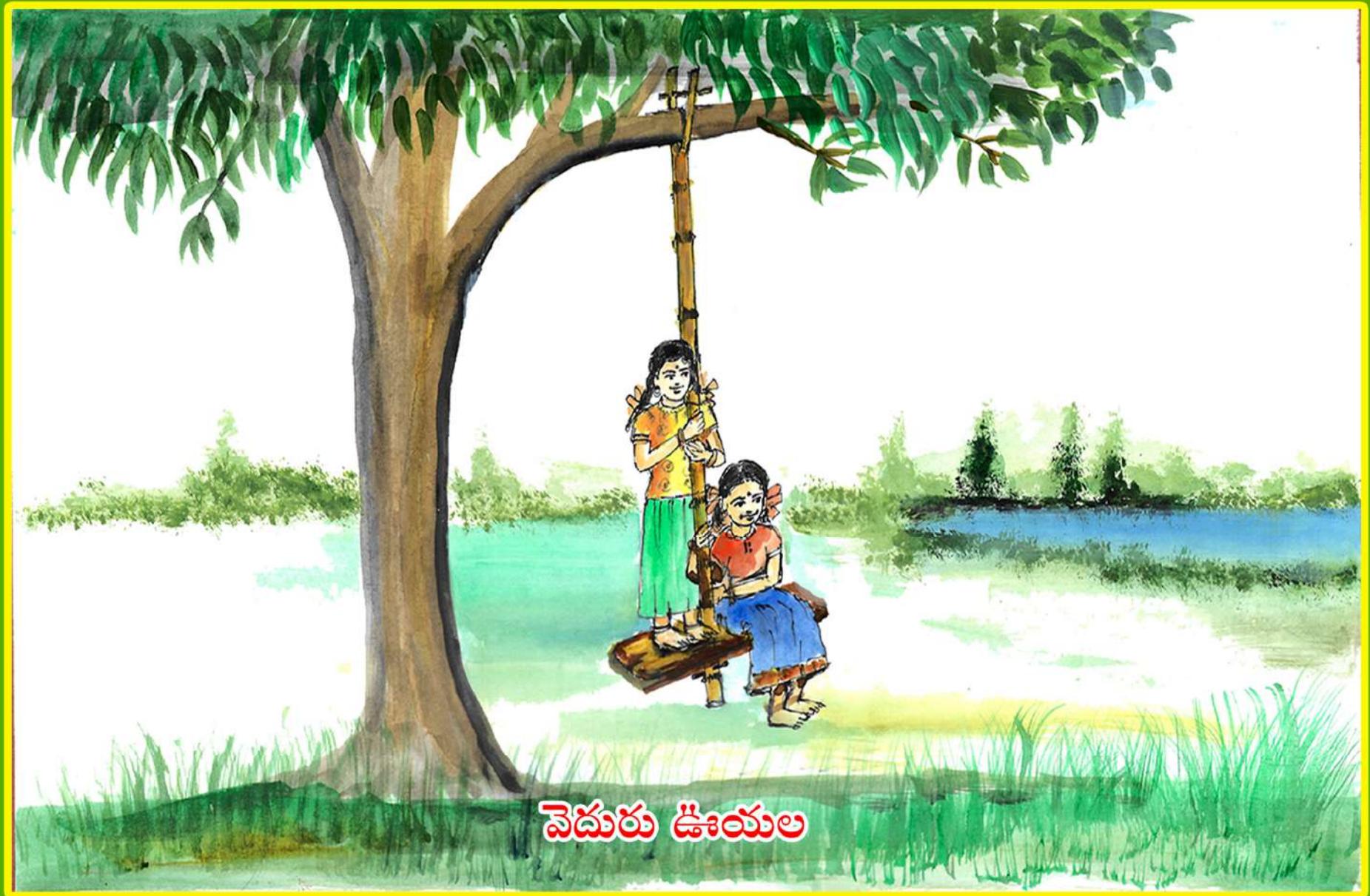
## పక్కలు-జంతువులు



**ఆకుడొల్ల పిట్ట :** రెండు వెడల్పైన ఆకులు కలిపి తన గూడను కట్టుకుంటుంది. చిన్న చెట్లలో పెద్ద ఆకున్న చోటే దాని గూడు. పురుగులు, చీమలు ఆహారం.



**వెదురుకొమ్మలు :** వెదురు దుబ్బులు అల్లుకుని మొలుస్తాయి. లేత కొమ్మల కూర మహరుచి.



వెదురు ఉయల



## Centre for People's Forestry

12-13-483/39, First Floor, Street No. 14, Lane 6,  
Nagarjunanagar Colony, Tarnaka, Secunderabad – 500 017,  
Telangana-India- Phone: +91 40 2715 4484, Email: info@cpf.in | Website: www.cpf.in

ISBN : 978-93-83820-63-4

978-93-83820-63-4

For Private circulation only

June-2024