

**PRODUCER/GROWER AND PROCESOR OF SPICES, MEDICINAL & AROMATIC PLANTS  
(SMAG)  
CLASS XII  
SEMESTER IV**

**MODEL QUESTION**

**FULL MARKS: 30**

1. Give answers in the brief to the following questions ( any five ) : (2x5=10)

(নিচের পূছনো পাঁচটি প্রশ্নের যেকোনো উত্তর লিখো।)

- (a) Name two varieties of garlic and kalmegh with speciality

(ঝালুন ও কালমেঘের দুটি করে বিশেষত্ব-মহ উল্লেখ করো)

- (b) Write in brief about the importance of medicinal plant cultivation in West Bengal.

(পশ্চিমবঙ্গে ঔষধি গাছের চাষের গুরুত্ব সম্বন্ধে অল্পক্ষেপে লিখো)

- (c) Write in brief soil and climatic requirement of lemon grass and stevia.

(লেমনগ্রাস ও স্টিভিয়া গুলি সম্পর্কে বলাবাহুল্য প্রয়োজনীয়তা অল্পক্ষেপে লিখো)

- (d) Write in short intercultural operations in ginger.

(জৈরুর অন্তর্বর্তী চাষিচর নিচু অল্পক্ষেপে লিখো)

- (e) Write few lines on value added products in black pepper.

(কালমরিচের খুলি অথবা অন্য যেকোনো নিচু অল্পক্ষেপে লিখো)

- (f) Briefly write on nutrient management in aloe vera.

(অলোভেরা গুলি প্রাথমিকভাবে নিচু অল্পক্ষেপে লিখো)

- (g) Mention propagation methods of chilli, nigella, periwinkle and poppy.

(মরিচা, নীলগন্ধা, বারিহানা ও মোকুর বংশবিস্তার সম্বন্ধে উল্লেখ করো)

2. Give answers to the following questions ( any five ) : (4x5=20)

(নিচের পূছনো পাঁচটি প্রশ্নের উত্তর লিখো।)

- (a) Give your suggestions on cultivation of coriander in your state for higher yield.

(জৈরুর চাষে উচ্চ উৎপাদনের জন্য প্রস্তাবিত দাও)

- (b) Write in brief the agro-techniques of turmeric with reference to planting, plant protection

(শুকন চাষের ক্ষেত্রে গাছ লাগানো, রোগ-পোকার দমন, ফসল তোলার উৎপাদন

measures, harvesting and yield.

সম্বন্ধে অল্পক্ষেপে লিখো)

- (c) Briefly discuss on the processing of vanilla.

(ভ্যানিলার প্রক্রিয়াকরণ সম্বন্ধে অল্পক্ষেপে আলোচনা করো)

- (d) Write about the scope and limitation of aromatic plant cultivation in India.

(আরোমটিক গুলির চাষের ক্ষেত্র ও সীমাবদ্ধতা বিস্তারিত লিখো)

(e) State briefly on the production technology of ashwagandha with special reference to origin and distribution, soil and climatic requirements, varieties, drying and grading.

(అశ్వగంధం పువ్వు తీయడం, విత్తనం, మట్టి, అలవాటు, వాత వర్షాన్ని, వాతం మరియు మరలడం ముఖ్యం)

(f) Briefly discuss on improved cultivation practices of periwinkle.

(పిన్కాంబ్ల తీవ్ర పరివర్తన మరియు మరలడం ముఖ్యం)

(g) Write in short about post harvest operation in stevia, poppy and onion.

(స్టీవీయా, పాపి, అల్లం తీవ్ర పరివర్తన మరియు మరలడం ముఖ్యం)