

मोटे अनाज के बेकरी उत्पादों से कुपोषण उन्मूलन विषयक 8 दिवसीय प्रशिक्षण का समापन

18th मार्च 2024, उदयपुर

कभी मोटे अनाज (श्री अन्न) यथा बाजरा, ज्वार, रागी, कांगणी, सांवा, चीना आदि को गरीबों का भोजन माना जाता था, लेकिन आज अमीर आदमी मोटे अनाज के पीछे भाग रहा है। दरअसल मोटे अनाज में ढेर सारी व्याधियों को रोकने संबंधी पोषक तत्वों की भरमार है, इसलिए लोग श्री अन्न को अपने भोजन में शामिल करने लगे हैं। यह बात प्रसार शिक्षा निदेशालय के निदेशक डॉ. आर.ए. कौशिक ने कही। वे निदेशालय सभागार में सोमवार को मोटे अनाज के बेकरी उत्पादों से कुपोषण उन्मूलन विषयक आठ दिवसीय प्रशिक्षण के समापन समारोह को संबोधित कर रहे थे।

उन्होंने कहा कि जलवायु परिवर्तन के दौर में मोटे अनाज की खेती का रकबा बढ़ा है। लोगो ने भी उसका महत्व समझा तो मांग भी बढ़ी है। भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद् अंतर्गत राष्ट्रीय मृदा सर्वेक्षण एवं भूमि उपयोग नियोजन ब्यूरो क्षेत्रीय केन्द्र उदयपुर की ओर से अनुसूचित जाति उप-योजना अंतर्गत जीविकोपार्जन हेतु आयोजित इस प्रशिक्षण में सलूमबर, उदयपुर जिले के चयनित 31 युवक-युवतियों ने भाग लिया। प्रसार शिक्षा निदेशालय के सहयोग से प्रतिभागियों को मोटे अनाज से जैसे- ज्वार पपड़ी, कांगणी पकोड़े, रागी केक, बाजरा लड्डू, बाजरा ब्राउनी, सांवा फ्राईम्स, कांगणी कप केक, ज्वार डोनट, ओट्स कुकीज जैसे दर्जनों व्यंजन बनाना सिखाया गया। यही नहीं प्रतिभागियों को शहर की बड़ी बेकरियों का एवं राजस्थान महिला विद्यालय में अचार, पापड़ के व्यावसायिक निर्माण ईकाई का भ्रमण भी कराया गया।

समारोह अध्यक्ष क्षेत्रीय केन्द्र प्रमुख डॉ. बी. एल. मीणा ने कहा कि प्रशिक्षण का ध्येय यही है कि सुदूर गांवों के समाज के कमजोर तबके के युवाओं का आत्मविश्वास बढ़े और वे अपने क्षेत्र में एक नया स्टार्ट-अप आरम्भ कर आर्थिक दृष्टि से न केवल मजबूत बन सके बल्कि गांव के अन्य युवाओं को भी प्रेरित कर सकें। डॉ. मीणा ने प्रतिभागियों का आह्वान किया कि प्रसार शिक्षा निदेशालय की ओर से पूरे मनोयोग से प्रशिक्षण लेने के बाद घर पर नहीं बैठें, बल्कि अपने घर से ही उत्पाद बनाकर नव-व्यवसाय की शुरुआत करें। जब लगे कि इसे व्यावसायिक शक्ल दी जा सकती है, टीम बनाकर कार्य आरम्भ करें। बेकरी व्यवसाय में 40-50 प्रतिशत तक मुनाफा है। आरंभ में क्षेत्रीय केन्द्र के प्रिंसिपल साइंटिस्ट डॉ. आर.पी. शर्मा, डॉ. रोशनलाल मीणा ने अतिथियों का मेवाड़ी पाग व उपरणा पहनाकर स्वागत किया।

इस मौके पर अतिथियों ने मोटे अनाज के विविध व्यंजन-उत्पाद बनाने की विधि-सामग्री संबंधी बुकलेट को विमोचन भी किया। साथ ही उपरोक्त उत्पादों की प्रदर्शनी का अवलोकन किया। प्रत्येक प्रतिभागी को बुकलेट के अलावा पूड़ी मेकर, सेण्डविच मेकर, सेव-चिप्स बनाने की मशीन, छाछ बिलोने की मशीन का पूरा किट दिया गया ताकि गांव पहुंचने पर बिना समय गंवाए वे अपना व्यवसाय शुरू कर सकें। प्रतिभागियों ने अपने अनुभव भी साझा किए। प्रशिक्षणार्थी प्रिया मेघवाल ने राजस्थानी नृत्य प्रस्तुत दी। संचालन प्रसार शिक्षा निदेशालय कि प्रोफेसर डॉ. लतिका व्यास ने किया।





अनुसूचित जात उपयोजनातगत जावकापाजन लवधा प्राशिक्षण

सुदूर ग्रामीण युवक-युवतियां तैयार करेंगे कुकीज, बन, डोनट

छ्युरो नवज्योति/ उदयपुर। बाजार में महंगी दरों पर मिलने वाले श्रीअन्न (मोटे अनाज) की बेकरी यथा बाजरा ओट्स कुकीज (बिस्किट), ज्यार ब्रेड पाव, नानखटाई, बन और डोनट जैसी चीजें अनुसूचित जाति की युवक-युवतियां न केवल अपने दस हाथों से तैयार करेंगी बल्कि जीविकोपार्जन की दिशा में भी भाव्य आजगाएंगी। ताकि उद्यम के साथ-साथ कुपोषण उन्मूलन की दिशा में भी सहयोग मिल सके। महाराणा प्रताप कृषि एवं प्रौद्योगिकी विषयविद्यालय के प्रसार शिक्षा निदेशालय में सोमवार को आठ



दिवसीय प्रशिक्षण अरंभ हुआ। प्रशिक्षण में अस्सी गांव के 30 चयनित युवक-युवतियों को मोटा अनाज आधारित प्रसंस्करण के तहत विशेषज्ञ टीम बेकरी संबंधी विविध व्यंजन बनाना सिखाएंगी।

भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद अंतर्गत राष्ट्रीय मूद्य सर्वेक्षण एवं भूमि उपयोग नियोजन ब्यूरो क्षेत्रीय केन्द्र, उदयपुर की ओर से अनुसूचित जाति उप-योजना अंतर्गत जीविकोपार्जन हेतु मोटे अनाज के बेकरी

उपायों से कुपोषण उन्मूलन विषयक इस प्रशिक्षण के दौरान युवक-युवतियों को बेकरी व्यवसाय में निहित लाभ से अवगत कराते हुए शहर की बड़ी बेकरीयों का भ्रमण व बेकरी व्यवसाय में काम आने वाले उपकरणों-मशीनों की जानकारी भी दी जाएगी।

क्षेत्रीय केन्द्र प्रमुख डॉ. श्रीएल मीणा ने बताया कि अनुसूचित जाति की महिलाओं में प्रतिभा की कोई कमी नहीं है। बेकरी में रोजगार की व्यापक संभावना के मद्देनजर स्वयं का व्यवहार भी अरंभ किया जा सकता है।