

મહુડાના ફૂલની મૂલ્યવર્ધિત બેકરી વાનગીઓ બનાવવા આદિવાસી વિસ્તારમાં તાલીમ યોજાઈ

મહુડો આદિવાસી વિસ્તારનો એક મુખ્ય પાક છે. તેમાં ઘણા બધા ઔષધીય ગુણો છે. માટે આદિવાસી લોકો તેમાંથી જુદી જુદી વાનગીઓ બનાવે છે. આવી વાનગીઓ પૌષ્ટિક હોય છે. માટે બેકરી શાળા, પોલીટેકનિક ઈન ફૂડ સાયન્સ એન્ડ હોમ ઈકોનોમિક્સ, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ ખાતે સંશોધન દ્વારા મહુડાના ફૂલનો ઉપયોગ કરી મૂલ્યવર્ધિત બેકરી વાનગીઓ વિકસાવવામાં આવેલ. જે અંગેનો લેખ યુનિવર્સિટી દ્વારા પ્રકાશિત કૃષિગોવિદ્યા માસિકમાં છપાતા પંચમહાલ અને દાહોદ જીલ્લામાં આદિવાસી લોકોના ઉત્થાન અને સ્વાવલંબન માટે કામ કરતી સંસ્થાઓ દ્વારા આવી વાનગીઓ બનાવવાનું શીખવવા માટે બેકરીશાળાને વિનંતી કરવામાં આવેલ. જેને ધ્યાને લઈ દિનાંક ૩૦/૪/૨૨ અને ૨૫/૫/૨૨ નારોજ સરસવા-હાથણીમાતા (તા. ઘોઘંબા, જિ. પંચમહાલ) અને ગુમલી (તા. ધાનપુર, જિ. દાહોદ) મુકામે મહુડાના ફૂલમાંથી બિસ્કીટ, કપકેક, કેક વગેરે વાનગીઓ બનાવવાનું પ્રત્યક્ષ શીખવવામાં આવ્યું. જેમાં આદિવાસી બહેનો અને ભાઈઓએ આગવો રસ દાખવી વાનગીઓ બનાવવામાં મદદ કરી અને જાતે બનાવી શીખવાનો પણ પ્રયત્ન કર્યો. બન્ને તાલીમમાં કુલ ૪૯ બહેનો અને ૧૦ ભાઈઓએ તાલીમનો લાભ લીધો. તાલીમનું આયોજન સુમંગલમ ફાઉન્ડેશન, પરોલી, તા. ઘોઘંબા, જિ. પંચમહાલ અને શ્રી મારુતિ ગ્રામ્ય વિકાસ ટ્રસ્ટ, લક્ષ્મી નગર, દાહોદ દ્વારા થયેલ. સદરહુ તાલીમ બેકરી શાળાના વડા ડો. દેવેશભાઈ પટેલ, બેકરી ઓપરેટર શ્રી હાર્દિકભાઈ વૈદ્ય અને શ્રી દિલીપભાઈ ચાવડા દ્વારા આપવામાં આવી. સંપૂર્ણ તાલીમ પોલીટેકનીક ફૂડ સાયન્સના આચાર્ય ડો. કેશવભાઈ કામળિયાના માર્ગદર્શન હેઠળ યોજવામાં આવી. જેમાં ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેકનોલોજીના ડીન ડો. આર.એફ.સુતાર અને ડો. દત્તાનો સહયોગ રહ્યો.



સરસવા ગામે જનજાતિ સમાજનું સોનું ગણાતું મહુડાનાં ફૂલની વાનગીઓની તાલીમ યોજાઈ



મહુડાના ઝાડને 'બટર ટ્રી' તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. જનજાતિ વિસ્તારના લોકો તેમાંથી અનેકવિધ વાનગીઓ બનાવીને ખાય છે. ઉપરાંત તેમાંથી આલ્કોહોલ, સીરપ, વિનેગાર વગેરે પણ બનાવી શકાય છે. મહુડાના ફૂલ ઘણા બધા આયુર્વેદિક ગુણો ધરાવે છે તેવું આયુર્વેદમાં જણાવેલ છે. તે છાતીમાંથી કફ દૂર કરી દમનાં દર્દીઓને ગાલત આપે છે.

તે ચામડી સુવાળી બનાવે છે. તેમજ મ્યુક્સ મેમ્બ્રેઈન પણ સારી બનાવે છે. મહુડાના ફૂલમાંથી બનાવેલ વાનગીઓ પૌષ્ટિક હોઈ છે. આથી સુમંગલમ ફાઉન્ડેશન સંચાલિત હાથણીમાતા પરિસસ સેવા સમિતિ અને બેકરી શાળા, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટીના સંયુક્ત ઉપક્રમે સ્થાનિક સંસાધનોની મદદથી રોજગારી મેળવી આત્મનિર્ભર બને તે હેતુથી મહુડાનાં ફૂલની મૂલ્યવાર્ધીત બેકરી વાનગીઓની તાલીમનું આયોજ ઘોષબા તાલુકાનાં સરસવા ગામે કરવામાં આવ્યું. તેમાં કપડેક અને બિસ્કીટ બનાવવાની તાલીમ લીધી સખી મંડળની ૨૮ જેટલી બહેનો સહભાગી થઈ



ગોધરા-દાહોદ ભાસ્કર 01-05-2022

સરસવામાં મહુડાનાં ફૂલની વાનગીઓની તાલીમ શિબિરનું આયોજન કરવામાં આવ્યું



ઘોષબાના સરસવામાં આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી તથા સુમંગલમ ફાઉન્ડેશન સંચાલિત હાથણીમાતા પરિસસ સેવા સમિતિના સંયુક્ત ઉપક્રમે સ્થાનિક સંસાધનોની મદદથી રોજગારી મેળવી આત્મનિર્ભર બને તે હેતુથી મહુડાનાં ફૂલની વાનગીઓની તાલીમ આપી હતી. મહુડાને જનજાતિ વિસ્તારના મુખ્ય પાક તરીકે પણ ગણવામાં આવે છે. તેમજ તેને 'બટર ટ્રી' તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. જનજાતિ વિસ્તારના લોકો તેમાંથી અનેકવિધ વાનગીઓ બનાવીને ખાય છે. ઉપરાંત તેમાંથી આલ્કોહોલ, સીરપ, વિનેગાર વગેરે પણ બનાવી શકાય છે. મહુડાના ફૂલ ઘણા બધા આયુર્વેદિક ગુણો ધરાવે છે તેવું આયુર્વેદમાં જણાવેલ છે. તે છાતીમાંથી કફ દૂર કરી દમનાં દર્દીઓને ગાલત આપે છે. તે ચામડી સુવાળી બનાવે છે. તેમજ મ્યુક્સ મેમ્બ્રેઈન પણ સારી બનાવે છે. મહુડાના ફૂલમાંથી બનાવેલ વાનગીઓ પૌષ્ટિક હોય છે. તાલીમ શિબિરમાં ૨૮ જેટલી બહેનો જોડાઈ હતી. મિતુલ શાહ