

भावाशिप - वन उत्पादकता संस्थान

(भारतीय वानिकी अनुसंधान एवं शिक्षा परिषद, देहरादून)

विश्व पर्यावरण दिवस 2023 का मेगा इवेंट

दिनांक : 1.06.2023

महुआ के खाद्य उत्पाद बनाने पर व्यावहारिक प्रशिक्षण

स्थल : प्रदर्शन ग्राम, कुटाम



भावाशिप - वन उत्पादकता संस्थान राँची के निदेशक डॉ. योगेश्वर मिश्रा के निर्देश पर संस्थान के उप-वन-संरक्षक श्रीमती अंजना सुचिता तिकी के नेतृत्व में श्री बी.डी.पण्डित एवं श्री सुरज कुमार के एक दल द्वारा महुआ खाद्य उत्पाद विशेषज्ञ श्री गुलाबचंद प्रजापति एवं श्री लालदीप सोरेन के सानिध्य में प्रदर्शन ग्राम कुटाम में महुआ के लड्डू, जैम, आचार एवं शक्ति पाउडर बनाने का प्रशिक्षण दिया गया जिसमें लगभग 52 महिला पुरुष किसानों ने भाग लिया।



श्रीमती अंजना सुचिता तिकी ने किसानों एवं विशेषज्ञों का स्वागत करते हुए कार्यक्रम का परिचय दिया एवं बताया कि विश्व पर्यावरण दिवस सप्ताह के अंतर्गत आज महुआ के फूल जिसका उपयोग प्रायः शराब निर्माण में ही होता है, के कई पौष्टिक खाद्य पदार्थ बनाने की तकनीकों को हमारे विशेषज्ञ श्री गुलाबचंद एवं श्री लालदीप जी द्वारा विस्तार से समझाया गया। उन्होंने बताया कि वनों को कटाई से रोकने एवं उनमें सततता को बनाए रखने के लिए वनोत्पाद का मूल्यवर्धन आवश्यक है। बदनाम महुआ को सम्मान देने में इस कार्यक्रम का विशेष महत्व होगा।

महुआ उत्पाद विशेषज्ञ श्री गुलाबचंद ने बताया कि आज तक लोग महुआ फूल का उपयोग सिर्फ शराब बनाने में ही करते आये है। हमारे पूर्वज इसका उपयोग महुआ लट्टा, महुआ-खीर आदि के रूप में करते आये है। लेकिन आज समय की माँग के अनुरूप तथा इसकी पौष्टिकता को देखते हुए हमें इसका मूल्यवर्धन करना चाहिए। उन्होंने बताया कि महुआ से 22 तरह के खाद्य उत्पाद तैयार किए जा सकते है यथा- महुआ बिस्कुट, महुआ शक्ति टॉनिक,पेट दर्द की दवा,महुआ लड्डू, महुआ जैम, आचार, शक्ति पाउडर, गठिया की दवा आदि।उन्होंने बताया कि 1 KG महुआ जिसकी लागत 50 रुपये होगा, से 2 KG महुआ लड्डू बनाया जा सकता है जिसकी कीमत 600 रुपये होगी। इसी प्रकार और भी कई उत्पाद है, जो हमें अच्छे मूल्य दे सकते है। उन्होंने कहा कि बदनाम महुआ को बाज़ार में हमें सम्मान देना है। बाज़ार में इन उत्पादों की काफी माँग है।





बंजर भूमि विकास संस्था के श्री विनोद कुमार ने जंगल बचाने के उद्देश्यों पर प्रकाश डाला। उन्होंने बताया कि जंगल हमारे जीवन से मरण तक काम आता है। पानी उपजाऊ मिट्टी को अपने साथ बहाकर ले जाता है जिसे रोकना आवश्यक है, यह काम ग्रामीणों के भागीदारी के बिना संभव नहीं है। उन्होंने महुआ का शराब बनाकर अपने भावी पीढ़ी को बर्बाद न करने बल्कि महुआ का खाद्य पदार्थ बनाकर उन्हें शक्तिशाली एवं हितकारी बनाने की तकनीक के विषय में जानकारी दी।

श्री लालदीप सोरेन ने महुआ के खाद्य पदार्थ बनाकर अपने गाँव को स्वावलंबी बनाने की बात कही। उन्होंने कहा कि इस प्रकार के उत्पाद बनाने में कई महिला स्वयं सहायता समूह आगे आ रही है।

तत्पश्चात श्री गुलाबचंद प्रजापति एवं श्री लालदीप सोरेन ने ग्रामीण महिलाओं को महुआ के दो प्रकार के लड्डू, जेम, आचार एवं शक्ति पाउडर बनाना सिखाया। प्रत्येक खाद्य पदार्थ में लगने वाली सामग्री की मात्रा को समझाया। कुछ जागरूक छात्राओं ने इसे लिखकर भी रखा। सभी उत्पादों को ग्रामीणों को खिलाया गया जिसकी सभी ने एक स्वर में सराहना की।

ग्रामीणों की ओर से श्री जॉन टोप्पो ने आभार व्यक्त करते हुए कहा कि उन्होंने सपने में भी नहीं सोचा था कि महुआ फूल से इतने प्रकार के पौष्टिक पदार्थ भी बनाये जा सकते हैं। उन्होंने कार्यक्रम के आयोजन हेतु संस्थान को तथा विशेषज्ञों को धन्यवाद ज्ञापित किया।

कार्यक्रम समापन से पूर्व श्रीमती अंजना सुचिता तिकी ने धन्यवाद ज्ञापन किया।

