

**வேளாண் பெண்களின் வாழ்வாதாரத்தை முன்னேற்றும் மதிப்பூட்டப்பட்ட சிறுதானிய உணவுகள்**

**முனைவர் .கி.ஜோதிலெட்சுமி, முனைவர் பா.ச.சண்முகம் மற்றும் த.சக்திவேல்**  
வேளாண்மை அறிவியல் நிலையம், பாப்பாரப்பட்டி- 636 809, தருமபுரி மாவட்டம்.

பசி வந்திட பத்தும் பறந்து போகும் என்ற பழமொழிக்கு ஏற்ப உணவு மனித தேவைகளில் முக்கிய இடம் பிடித்துள்ளது. உணவு இல்லாமல் மனிதன் உயிர் வாழ முடியாது. அதனால் உணவு மீது அதிக கவனம் செலுத்துவது அவசியமாகிறது. மனிதனின் அன்றாட வாழ்க்கையில் உடலுக்குத் தேவையான மாவுச்சத்து 40 சதவீதம், புரதச்சத்து 15 சதவீதம் ,கொழுப்புச்சத்து 10 சதவீதம், வைட்டமின்கள், தாதுஉப்புகள், குளுக்கோஸ் மற்றும் அனைத்து சத்துக்களையும் சிறுதானிய உணவின் மூலமாகவே பெற முடியும்.

வளர்ந்து வரும் நவீன சூழ்நிலையில் மாறி விட்ட உணவு பழக்க வழக்கத்தினால் ஆரோக்கியம் என்னும் மனிதனின் அடிப்படை அழிந்து மருத்துவ மனையை நோக்கி பயணிக்கும் காலமாக மாறியுள்ளது. சுவை என்னும் வார்த்தைக்கு அடிமையான மனிதர்களை ஆரோக்கியம் என்னும் வாழ்க்கைக்கு அழைத்துச் செல்லும் மருந்தாய் சிறுதானியம் உள்ளது.

சிறுதானியங்களை பயன்படுத்தி தயாரிக்கப்படும் உணவு வகைகள் பெரும்பாலும் நீரிழிவு நோய், இருதய நோய், இரத்த கொதிப்பு, அல்சர் ,நரம்பு தளர்ச்சி போன்ற பாதிப்புக்களை கட்டுப்படுத்துவதுடன் எதிர்ப்பு சக்தியையும் அதிகரிக்கின்றது. மேலும் நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட நோய்களை தன்னுடைய உன்னத சக்தியால், இந்நோய்களின் அறிகுறிகளைக்கூட வெளி உலகிற்கு தெரியாத வகையில் தனது கட்டுக்குள் வைக்கும் மருத்துவ உலகின் மகானாக சிறுதானியம் திகழ்கிறது.

இத்தகைய சிறப்பு வாய்ந்த சிறுதானியங்களை மக்களின் தினசரி உணவாக மாற்றுவதற்காக விதை முதல் விற்பனைவரை அனைத்து தொழில்நுட்பங்களையும் வழங்குவதோடு நேரடியாக ஆய்வு செய்து விவசாயிகளுக்கு எளிமையாக விளக்கியும் மற்றும் சிறுதானியங்கள் மானாவாரியாக பயிர் செய்வதால் அவை எந்தவிதமான இரசாயன கலவையுமின்றி இயற்கை முறையில் பயிர் செய்வதின் முக்கியத்துவத்தையும் உற்பத்தி செய்யப்படும் பொருள்களுக்கு விவசாயிகளே விலையை நிர்ணயிக்கும் வகையிலும், தொழில் முனைவோர் என சுயதொழில் செய்யும் முறையை விளக்கி சிறுதானியங்களில் மதிப்புக்கூட்டப்பட்ட உணவு பொருள்கள் தயாரிப்பதற்கு தமிழ்நாடு வேளாண்மை அறிவியல் நிலையம், பாப்பாரப்பட்டியில் பயிற்சி அளிக்கப்படுகின்றது. அவ்வாறு நடந்த பயிற்சியில் கலந்து த. கங்காபவாணி என்ற விவசாயப் பெண்மணி தன்னுடைய முன்னேற்றத்தை பகிர்ந்து கொள்கிறார்.

த. கங்காபவாணி என்கிற நான் தருமபுரி மாவட்டம் சோகத்துார் கிராமத்தில் வசித்து வருகிறேன். நான் முதலில் கைவினை பொருட்களான கூடைகள் மற்றும் வீட்டு அலங்கார பொருட்கள் செய்து விற்பனை செய்து வந்தேன். அதில் வருமானம் குறைவாக இருந்ததால் வேறு தொழில் கற்றுக்கொள்ள ஆர்வம் இருந்தது. அச்சமயத்தில் பாப்பாரப்பட்டி, வேளாண்மை அறிவியல் நிலையத்தில் சிறுதானிய மதிப்பு கூட்டிய உணவுகள் தயாரிக்க பயிற்சி நடைபெறுவது குறித்த தகவல் அறிந்தேன்.

மேலும் சிறுதானிய உணவுகளுக்கு சந்தையில் மிகப்பெரிய வரவேற்பு குறித்தும் அறிந்து கொண்டேன். ஆகவே கடந்த 2014 ம் ஆண்டு ஆகஸ்ட் மாதம் பாப்பாரப்பட்டி, வேளாண்மை அறிவியல் நிலையத்தில் சிறுதானிய மதிப்பு கூட்டிய உணவுகள் தயாரிப்பு பற்றிய பயிற்சியில் கலந்து கொண்டேன். இப்பயிற்சியில் சிறுதானியங்களின் முக்கியத்துவம், சத்துக்களின் அளவுகள், சிறுதானிய உடனடி உணவுகள் (Instant mixes) தயாரிக்கும் செயல் முறை விளக்கங்கள், உணவு பொருட்களை எவ்வாறு பேக்கிங் செய்வது, உணவு சான்றிதல் பெறும் முறை மற்றும் சந்தைப்படுத்துதல் ஆகிய தொழில் நுட்பங்கள் பற்றி விரிவாக தெரிந்து அறிவு பெற்றேன்.

சிறுதானிய மதிப்பூட்டப்பட்ட உணவு பொருள்கள் தயாரிக்கும் பயிற்சியின் போது சாதனை பெண்களை ஒப்பிட்டுக் கயதொழில் மூலம் விண்ணொளிப்படும் சிகரமாய் வளரமுடியும் என்று கூறி என்னுள் இருந்த இயலாமை என்னும் வார்த்தையை உடைத்து எரித்து தன்னம்பிக்கையை ஏற்படுத்தியது. கயதொழில் செய்வதற்கான அனைத்து உதவிகளையும் சந்தேகங்களையும் எப்பொழுது வேண்டுமானாலும் கேட்டு தெரிந்து கொள்வேன். முதலில் 500 ரூ முதலீட்டில் உடனடி உணவுகளான இராகி தோசை மிக்ஸ் சிறுதானியஇட்லி மிக்ஸ், சிறுதானிய புட்டு மிக்ஸ், சிறுதானிய சத்துமாவு மிக்ஸ் சிறுதானிய மசாலா சப்பாத்தி மிக்ஸ், திணை அடை மிக்ஸ் போன்றவற்றை “தர்மா” என்ற பெயரில் தயாரித்து வீட்டு அருகாமையில் உள்ளவர்களுக்கு முதலில் கொடுத்து பொருளின் தரம் மற்றும் சுவையை பற்றி தெரிந்து கொண்டேன். பிறகு தெரிந்தவர்களின் வீட்டிற்கும் சிறிய கடைகளுக்கும் கொடுத்தேன். நல்ல வரவேற்பு கிடைத்தது. அதன்பிறகு உள்ளூர் மற்றும் வெளியூர் கடைகளுக்கும் அரக மற்றும் தனியார் அலுவலகங்கள், கண்காட்சி அரங்குகளில் விற்பனை செய்து வருகியேன், நன்கு விற்பனை நடைபெறுகின்றது. இதன் மூலம் எனக்கு ஆண்டு ஒன்றிற்கு சராசரியாக 1 இலட்சம் வரை இலாபம் கிடைக்கிறது. மேலும் பாப்பாரப்பட்டி, வேளாண்மை அறிவியல் நிலையத்தில் நடைபெற்ற பயறு வகைகளில் மதிப்பு கூட்டுதல் பயிற்சியின் வாயிலாக கொள்ளு மதிப்பு கூட்டிய உணவுகள் தயாரிப்பு , காய்கறி மற்றும் பழங்கள் மதிப்பு கூட்டுதல் பயிற்சியின் வாயிலாக நெல்லிக்காயில் மதிப்பு கூட்டிய உணவுகள் , ஊறுகாய் தயாரித்து என்னுடைய தொழிலை விரிவுபடுத்தினேன்.

அடுத்து வங்கி உதவி மூலம் பெரிய அளவில் ஆரம்பித்து 10 முதல் 20 பெண்கள் மற்றும் மாற்றுத்திறனாளிகளுக்கும் வேலை வாய்ப்பு அளிக்க வேண்டும் என்றும் முயற்சி செய்து வருகிறேன்.

**முயற்சிகள் தொடர்ந்தால் வெற்றியாகிறது**

**வாருங்கள்**

**வெற்றியை நோக்கி பயணிப்போம்**

சிறுதானிய உணவு பொருள்களின் உற்பத்தி செலவு மற்றும் இலாபம் பற்றிய அட்டவணை

வ.எண்	உணவுப் பொருள்கள்	மொத்த செலவு (ரூ)	வருமானம் (ரூ)	இலாபம் (ரூ)	பாக்கெட் அளவு (கிராம்)	விற்பனை விலை
1	சிறுதானிய அடை மிக்ஸ்	3176.00	4160.00	984.00	500	104.00
2	தோசை மிக்ஸ்	2200.00	2400.00	200	500	60
3	சிறுதானிய புட்டு மிக்ஸ்	1148.00	2250.00	1102.00	500	90
4	சத்து மாவு மிக்ஸ்	1800.00	4500.00	2700.00	500	140
5	சப்பாத்தி மிக்ஸ்	3000.00	3000.00	-	500	60
6	திணைபுட்டு மிக்ஸ்	1800.00	3000.00	1200.00	100	60
7	கொள்ளு இரசப்பொடி	3900.00	7500.00	3600.00	100	50
8	கொள்ளு சாதப்பொடி	1950.00	3750.00	1800.00	100	40
9	இட்லி பொடி	2250.00	6000.00	3750.00	100	40
10	கரம் மசாலா	3090.00	2200.00	-	250	120
11	சாம்பார் பொடி	3803.00	2250.00	-	250	90





