

સાત્વિક-૨૦૧૧

## વીસરાતા સ્વાદ, પરંપરા અને સંસ્કૃતિનું નજરાણું

સૃષ્ટિ, હનીબી નેટવર્ક, જ્ઞાન, એનઆઇએફ અને આઇઆઇએમ દ્વારા ૧૭થી ૧૮ ડિસેમ્બર, ૨૦૧૧ દરમ્યાન નવમા પરંપરાગત વાનગી મહોત્સવનું આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું. ૧૦૦ જેટલા વાનગીના સ્ટોલ અને ૪૦ ખેડૂતો દ્વારા ખેડૂતહાટમાં સજીવ ખેત પેદાશોનું વેચાણ કરવામાં આવ્યું હતું.



કૃષિ જૈવ વિવિધતા અપનાવતા અને ઓછું વાવેતર થતાં હલકાં ધાન્યોની વાનગીઓને આ મહોત્સવમાં પ્રાથમિકતા આપવામાં આવી હતી. અપ્રચલિત અને પોષણસભર વાનગીઓ શહેરી સમાજમાં પ્રચલિત બને તે માટે પ્રયત્ન કરવામાં આવ્યો છે. સૂકા અને પછાત વિસ્તારોમાં ઊગતા, અપ્રચલિત ખાદ્ય પાકો, વનસ્પતિઓ, ફળો, ઔષધિઓ શહેરોમાં વેચાય અને તેના દ્વારા ગામડાના ગરીબ ખેડૂતોના ખિસ્સામાં નાણાં જાય તે આ મહોત્સવનો એક હેતુ હતો. અગાઉ અમે લખી ચૂક્યા છીએ તેમ ગામડાના ગરીબ લોકોનો ખોરાક વધુ પોષણસભર અને અમીર છે, જ્યારે શહેરોના ભૌતિક રીતે કહેવાતા અમીર લોકોનો ખોરાક ખૂબ ગરીબ છે. આ બે સમાજ વચ્ચે એક મંચ પૂરો પાડવાનો પ્રયત્ન આ સાત્વિક ખાદ્ય મહોત્સવ દ્વારા કરવામાં આવે છે.

ત્રણ દિવસ દરમ્યાન ૪૫,૦૦૦થી વધુ મુલાકાતીઓએ ઉત્સવની મુલાકાત લીધી. વાનગીઓની વિવિધતાની વાત કરીએ તો સરગવાનાં પાનમાંથી થેપલાં, હલકા અનાજમાંથી પિત્લા, આમળાંની અનેકવિધ વાનગીઓ, કુંવારપાઠું, ફાફડાથોરનાં ફળ, ગળો વગેરેનાં પૌષ્ટિક ઉત્પાદનો, કાશ્મીરમાંથી

સફરજનની બનાવટો (જેમ કે જામ, જેલી, જ્યૂસ, સૂકી વેફર, કાશ્મીરી કાવો વગેરે), સૌરાષ્ટ્ર અને દક્ષિણ ગુજરાતનાં વિવિધતાભર્યા ઊંધિયાં, જુવારનો પોંક, સામાની ઈડલી, કોદરી, બંટી, જુવાર, બાજરા, મકાઈની રોટલી-રોટલા, બાજરા અને રીંગણનું ભડથું, વઘાર્યા વગરની કઢી, અડદની જલેબી, રાજસ્થાની પ્યાજ કચોરી, કળથી ચાવલ, પાલક-સોયાબીનની કટલેસ, તુવેરના ટોઠા અને પરોઠાં, ટોપરા-બદામની રાબ, ચીલ બાજરીનાં મૂઠિયાં, મસાલેદાર મગનો સૂપ, બાજરીની મસાલા

ઘૂઘરી, ધાનશાક વિથ રાઇસ (પારસી વાનગી), ચોળાના પૂડલા, મકાઈવડાં, મકાઈ કળથીના પિત્લા, બીટનો હલવો, પાઇનેપલ જલેબી, મકાઈનો કરબો (ખીર), પનોળી, મગની દાળના ચીલા, મહારાષ્ટ્રિયન વાનગી (થાલી પીઠ, મિક્સધાનની ભાખરી, ગાજરપોળી, કોથમીર વડી), નાગલીના પાપડની ભેળ, ખજૂરના લાડુ, પાંઆની લાપસી, માઝુમ, ડંગેલા, કાટલુ સુખડી, સામો ટીક્કી, જવરોલ, સામો હાંડવો આ મહોત્સવની વિશેષતા હતી. આ ઉપરાંત સાબરમતી સેન્ટ્રલ જેલના કેદીઓ



## મીઠાના ઉત્પાદન માટે પવનચક્કી

મુલાકાતીઓ માટે અન્ય આકર્ષણમાં ઓછી કિંમત ધરાવતી પવનચક્કી હતી અને તેનો મીઠું પકવતા અગરિયાઓ દ્વારા રાજુલા પંથકમાં ઉપયોગ થાય છે. આ પવનચક્કીની શોધ આસામના સંશોધક મહેતાર હુસેન અને મુસ્તાક અહેમદ દ્વારા વાંસમાંથી બનાવવામાં આવી હતી, જેમાં સુધારા-વધારા કરી જ્ઞાન સંસ્થાએ પ્રથમ ખારાઘોડાના રણમાં અને તે પછી રાજુલા તાલુકાના કથીવદર, કડિયાળી અને ભેરાઈ



ગામોમાં ૪૮ પવનચક્કી વિનામૂલ્યે લગાવવામાં આવી છે. ડેલ્ફ્ટ યુનિવર્સિટી ઓફ ટેકનોલોજી નેધરલેન્ડના ચાર વિદ્યાર્થીઓની એક ટીમ પણ જ્ઞાન સાથે જોડાઈને આ ક્ષેત્રે સુધારાઓ કરવા કાર્યરત થઈ હતી. કિંમત અને ઉપયોગીતાની રીતે આ પવનચક્કી અગરિયાઓ માટે ખૂબ ઉપયોગી છે.

વધુ માહિતી માટે જુઓ: [http://west.gian.org/video.php?int\\_innovation\\_id=138](http://west.gian.org/video.php?int_innovation_id=138)



દ્વારા ચાલતા સ્ટોલે પણ એક આકર્ષણ જમાવ્યું હતું.

પ્રથમ વાર ગુજરાત સરકારના મિશન મંગલમ્ કાર્યક્રમ હેઠળ ૨૫ સ્ટોલે અલગ અલગ જિલ્લાઓમાંથી ભાગ લીધો, જેમાં મુખ્યત્વે આદર્શ મહિલા બચત જૂથ (તાપી), કિષ્ના સખી મંડળ (તાપી), ગોમતી પર્યાવરણ વિકાસ મંડળ (રાજકોટ), વિકાસ બચત મંડળ (નર્મદા), લક્ષ્મી સખી મંડળ (ડાંગ), જય સુમન સખી મંડળ (પંચમહાલ), ગાયત્રી મહિલા સખી મંડળ (સાબરકાંઠા), સાંઈનાથ સખી મંડળ (નવસારી), શ્રી આશાપુરી સ્વસહાય જૂથ (બનાસકાંઠા), હરિઓમ સખી મંડળ (સુરત) વગેરે હતાં. અલગ અલગ જિલ્લાઓમાંથી આવેલા જુદાં જુદાં જૂથોએ નાગલી પાપડ, સાત ધાનનો ખીચડો, ફીંડલા શરબત, બ્રાહ્મી ખારી-ખાખરા, ડાયાબિટીસ ખાખરા, મહુડાં અને અશ્વગંધાનાં બિસ્કિટ, મહુડા અને કેસુડાનો આઈસક્રીમ, ચોખાના માંડા, વાંસનુ અથાણું, મકાઈના પાનિયા જેવી અનેક વાનગીઓ રજૂ કરી હતી.

અમે પૃથક્કરણ કર્યું કે આ મહોત્સવમાં આ જે ૩૦૦ જેટલી વાનગીઓ બનાવવામાં જેનો અભ્યાસ કરતાં અમને જાણવા મળ્યું કે કુલ ૪૫૦ પદાર્થોનો ઉપયોગ થયો હતો.

**ખેડૂતહાટ:** દર વર્ષની જેમ આ મહોત્સવમાં બિનરાસાયણિક ખેતી કરતા ખેડૂતોને પોતાની સજીવ ખેતપેદાશો વેચવાની તક મળી હતી. અગાઉથી નોંધણી કરાવી અને ખેતરોમાં પાક ઊભો હોય ત્યારે નિરીક્ષણ કર્યા બાદ જ ખેડૂતહાટમાં પ્રવેશ મળતો હોય છે. જસદણ સમૂહની બહેનો દ્વારા અંદાજે દસ લાખથી વધુનું વેચાણ ત્રણ દિવસમાં કર્યું. વ્યક્તિગત ખેડૂતોએ પણ દસ હજારથી લઈ બે લાખ સુધીનું વેચાણ કર્યું. અમદાવાદના ગ્રાહકો અને ગૃહિણીઓએ પણ હોંશે-હોંશે ખરીદી કરી અને ખેડૂતોનો ઉત્સાહ વધાર્યો. ગુજરાત સરકારના મિશન મંગલમ કાર્યક્રમ હેઠળ આવેલ સખીમંડળની બહેનોએ પાસે તમામ પેદાશોનું સાટું વેચાણ થયું હતું. મોટાભાગના સ્ટોલ ધારકોને સામાન ઓછો પડ્યો!

આગામી સાત્ત્વિક મહોત્સવમાં ભાગ લેવા માટેના નોંધણી ફોર્મ તંત્રી સરનામેથી મેળવી-ભરીને મોકલી આપવા અનુરોધ છે.



**SRISTI:AHMEDABAD**  
**9 th Sattvik Food Festival-2011- Details of Income & Expenditure**  
**(From 16-17 & 18 December, 2011)**

<b>A</b>	<b>INCOME:</b>	
	Particular	Amount (Rs.)
1	Stall Charges	947600
2	Entry Coupons	483250
	<b>Total: (A)</b>	<b>1430850</b>
<b>B</b>	<b>EXPENDITURE:</b>	
	Particular	Amount (Rs.)
1	Ground Rent,Cleaning & Levelling of Ground, Electricity Charges, Parking Charges	144498
2	Mandap & Stall Charges	640336
3	Plumbing Work Expenses	70653
4	Stationery, Printing & Publicity Expenses	148781
5	Security & Housekeeping Expenses	94339
6	Fire Brigade, Fire Extunguishers, Insurance	21950
7	Staff cost for three months	385250
8	Other expenses-Travel, local conveyance, accommodation, food & refreshment, postage, water, entry counter handling, misc. expenses	146747
9	Children activities, Cultural programme, Recipe Contest, Inauguration, Refreshment	36828
	<b>Total: (B)</b>	<b>1689382</b>
	A: Income	1430850
	B: Expenditure	1689382
	<b>Excess of Expenditure over Income</b>	<b>-258532</b>