

कालानमक के साथ सह उत्पाद की भी हो रही ब्रांडिंग

संवाद न्यूज एजेंसी

सिद्धार्थनगर। बीएसए ग्राउंड में चल रहे कालानमक क्रेता-विक्रेता सम्मेलन में लगे स्टॉल लोगों को खूब लुभा रहे हैं। रविवार को पहले दिन विभिन्न स्टॉलों के जरिए कालानमक चावल की ब्रांडिंग की गई और लोगों को इसकी खूबियों के बारे में अवगत कराया गया। स्टॉलों की भीड़ में कुछ स्टॉल ऐसे रहे, जिन्होंने सबको अपनी ओर आकर्षित किया।

बर्डपुर नंबर-दस के टोला आनंदनगर में स्थापित रावत फर्म एंड बिस्किट की ओर से लगाए गए स्टॉल, कालानमक एरोमेटिक राइस कुकीज ने लोगों का ध्यान अपनी ओर खींचा। फर्म के प्रोपराइटर डॉ. अजय रावत ने कालानमक चावल से बने करीब 15 उत्पादों का प्रोडक्शन दो माह पहले शुरू किया।

इसमें कालानमक चावल से बना बिस्किट, ब्रेड, केक, टोस्ट आदि की कई वेरियटी शामिल है। अजय रावत ने बताया कि जिले की पहचान कालानमक चावल को प्रमोट करने के जुनून के चलते उन्होंने इतना बड़ा प्रोजेक्ट लगाया है। उनका प्रोडक्ट

क्रेता-विक्रेता सम्मेलन में लगे स्टॉल लोगों को कर रहे हैं आकर्षित

चावल को प्रमोट करने में महिलाएं भी आगे

सिद्धार्थनगर। ओडीओपी में शामिल कालानमक चावल की ब्रांडिंग में जिले की महिलाएं भी बढ़चढ़ कर हिस्सा ले रही हैं। क्रेता-विक्रेता सम्मेलन में चिल्हिया क्षेत्र के ग्राम चनरगडुडी की रहने वाली सुशीला मिश्रा भी अपने स्टॉल से कालानमक चावल की महत्ता लोगों को समझाती नजर आई। सिद्धार्थ जैविक एग्रो फॉर्मर नाम की उनकी संस्था से क्षेत्र के तमाम किसान जुड़े हैं। संस्था, किसानों से कालानमक धान खरीद कर उसकी प्रोसेसिंग कर मार्केट प्रदान करती है। सुशीला ने बताया कि उनकी संस्था से जुड़े किसान पूरी तरह से जैविक खेती करते हैं। संवाद

शुगर फ्री होने के साथ जिनक से भरपूर है, जोकि सेहत के लिए काफी फायदेमंद है।

उन्होंने बताया कि अभी शुरुआती दौर में आसपास के जिलों में प्रोडक्ट की मार्केटिंग की जा रही है, लेकिन

एक स्टॉल पर 1050 और 1575 रुपये प्रति किलो है भाव सिद्धार्थनगर। परिसर में एक स्टॉल ऐसा भी है, जो अपनी कीमतों को लेकर कौतूहल का केंद्र रहा। सैंप इंडिया ट्रेड प्राइवेट लिमिटेड के स्टॉल पर कालानमक चावल की कीमत 1050 और 1575 रुपये प्रति किग्रा. है। हालांकि चावल की दोनों वेरियटी में कोई अंतर नहीं है, बस पैकेजिंग के चलते दो अलग-अलग कीमत निर्धारित है। नौगढ़ तहसील क्षेत्र के कटेहना गांव निवासी विजय कुमार मिश्रा ने बताया कि वह कालानमक चावल की खेती पूरी तरह से ऑर्गेनिक ढंग से करते हैं। ऑर्गेनिक खेती में उत्पादन काफी कम होता है, और लागत अधिक आती है। इसके अलावा फसल तैयार होने के बाद ट्रांसपोर्ट कर धान को मिर्जापुर अपनी फर्म पर ले जाते हैं और वहीं पर पूरी प्रोसेसिंग होती है। पैकेजिंग में फूड प्लास्टिक का प्रयोग करते हैं, और चावल को सुरक्षित करने के लिए ऑर्गेनिक मेडिसिन का भी प्रयोग करते हैं। इन्हीं सबकी वजह से लागत बढ़ जाती है, जिसके चलते उनके कालानमक चावल की कीमत अधिक है। उनका प्रोडक्ट अमेजान पर उपलब्ध है, और इसके अलावा इटली, यूके और जर्मनी में भी भेजा गया है। संवाद

कुकर से उड़ रही कालानमक की खुशबू

कृषि विज्ञान केंद्र सोहना के वैज्ञानिक डॉ. मार्कंडेय सिंह ने बताया कि कालानमक चावल की खुशबू के लिए तापमान 130 डिग्री से कम होनी चाहिए। 140 डिग्री तापमान में कालानमक चावल कुकर में पकता है, तो सीटी में सुगंध आती है, और चावल से गायब हो जाती है। महाराजगंज के एक किसान ने भुजिया चावल का स्टॉल लगाया, उन्होंने बताया कि इससे सुगंध उड़ गई है, लेकिन पौष्टिकता के कारण मरीजों के लिए खास है। इस मौके पर संतकबीरनगर के पुष्कर चौधरी ने बताया कि कालानमक चावल का निर्यात शुरू हुआ है। इस सम्मेलन से निर्यात की संभावनाएं बढ़ जाएंगी।

उनका सबसे ज्यादा फोकस उन देशों पर होगा, जहां बौद्धिष्ट रहते हैं। कालानमक चावल को बुद्ध का प्रसाद माना जाता है, ऐसे में जिन देशों में उनके मानने वाले रहते हैं, वहां उनके

प्रोडक्ट का एक बड़ा मार्केट बन सकता है। इसी तरह एग्रीमोजो फॉर्मर प्रोड्यूसर का स्टॉल भी कालानमक चावल के साथ उससे बने अन्य प्रोडक्ट को प्रमोट करता नजर आया।