



**IFAD (International Fund for Agricultural Development)-  
ICARDA (International Center for Agricultural Research in the Dry Areas)-  
VISVA-BHARATI PROJECT**

*On*

*“Enhancing Food and Nutritional Security and Improved Livelihoods through Intensification of  
Rice–Fallow System with Pulse Crops in South Asia (Bangladesh, India & Nepal)”*

**A Report on**

**Date: 03.06.2019**

**One day women farmers’ training programme on “Post harvest technology and value  
addition in pulses” held on 31.05.2019 at Digha Primary School, Sainthia Block,  
Birbhum District of West Bengal**

A one day Women Farmers’ training programme was organized by Palli Siksha Bhavana, Visva-Bharati on **31.05.2019** at **Digha Primary School, Sainthia Block, Birbhum District of West Bengal**, under **IFAD-ICARDA-Visva-Bharati project**. In this programme, **60 progressive women farmers** participated from **25 different Self Help Groups (SHG)** from villages of Digha, Narayanpur, Budhura, Mala, Balarpur, Pachim Sundalpur and Pitaipur of Sainthia and Bolpur-Sriniketan Blocks under the project area. Sri. Samir Ghosh, Deputy Director of Agriculture, Govt. of W.B., Suri, Birbhum and team members of the project were present on this occasion.

Hands on training was demonstrated to the women farmers for preparation of Musur Rasbora, Musur Pakora, Musur Daler Radhaballavi, Musur Khulekhara Bora, Musur Sajne Omlet, Chholar Daler Laddu, Musur Madhupuri, Plain musur Bori and Gohana (ornamental) Bori. Members of SHGs prepared plain Musur Bori and Gohana (ornamental) Bori with their own hands. Members of SHGs asked for Aluminum blocks for preparation of Bori and to sell their product at local market. Accordingly, Aluminum blocks were distributed among different SHGs.

All India Radio and Doordarshan, Santiniketan as well as local Newspaper, Anandabazar Patrika covered the entire training programme.

(Arun Kumar Barik)  
Principal Investigator  
IFAD-ICARDA project  
Palli Siksha Bhavana  
(Institute of Agriculture)  
Visva-Bharati, Sriniketan





**Making of Gohana (ornamental) Bori with their own hand by different SHGs**





**Making Bori with Aluminum blocks by different SHG members**



**Making various items of lentil and chickpea mixing with vegetables by different SHG members**

**Various items of lentil and chickpea mixing with vegetables made by different SHG members**



**Aluminum blocks were distributed among different SHGs**

**Aluminum blocks were distributed among different SHGs**







বীরভূম

# আনন্দবাজার পত্রিকা

১৭ জ্যৈষ্ঠ ১৪২৬ শনিবার ১ জুন ২০১৮

## রকমারি বড়ি, স্বাদের সঙ্গে পুষ্টির পাঠও

দেবশ্রিতা চট্টোপাধ্যায়

শান্তিনিকেতন

মুসুর ডালের বড়ি তো সাবেক। গয়না বড়িও খুব অপ্রচলিত নয়। কিন্তু, মুসুর পকোড়া, মুসুরের রসবড়া, মুসুরের রাধাবল্লভি, মুসুর কুলেখাঁড়া বড়া, মুসুর সজনে অমলেট, ছোলার ডালের লাড্ডু, মুসুর ডালের মধুপুরী—এ সব নতুন বইকি। নতুন স্বাদের সঙ্গে বাড়তি পাওনা হল পুষ্টিগুণ। এই নতুন পদ কী ভাবে তৈরি করতে হয়, ঘরোয়া ভাবে তো বটেই ব্যবসায়িক লাভও কী ভাবে হতে পারে এমন নানা দিক নিয়ে বিশ্বভারতী পল্লি শিক্ষা ভবনের উদ্যোগে প্রশিক্ষণ শিবির হল।

শান্তিনিকেতন থেকে প্রায় ১৫ কিলোমিটার দূরের গ্রাম দিঘা। গ্রামে ঢুকতে লালমাটির দেখা মিলবে। ধীর হবে ইন্টারনেট পরিষেবা। শুক্রবার সকালে এই গ্রামে গিয়ে দেখা গেল, একদিকে যেমন চলছে নতুন গুঠা ধান ঝাড়াইয়ের ব্যস্ততা। অন্য দিকে দিঘা প্রাথমিক বিদ্যালয়ে ভিড় করেছেন দিঘা সহ বলারপুর, নারায়ণপুর, বৃধুরা, পশ্চিম সুন্দরপুর গ্রামের মহিলা কৃষকেরা। মুসুর ডালের বড়ি, গয়না বড়ি দিতে শিখছেন। হাতেকলমে কাজ শিখে নিজেরাও তৈরি করার চেষ্টা করছেন। একটু সফল হলোই মুখে ফুটেছে তৃপ্তির হাসি।

গ্রাম থেকে আসা মহিলা এবং স্বনির্ভর দলের প্রতিনিধি সহ প্রায় ৬০ জন এই প্রশিক্ষণ নেন। প্রশিক্ষিত করেন মানব জমিনের সম্পাদক সুপ্রিয়া মণ্ডল। মুসুরির নানা পদ নিয়ে হাতেকলমে পাঠের পাশাপাশি ডাল এবং ব্যবহৃত শাক, পাতার পুষ্টিগুণও বর্ণনা করেন। সুপ্রিয়াদেবীর কথায়, “মা-শিশুদের মধ্যে পুষ্টির অভাব থাকে প্রায়ই। এই খাবারের মাধ্যমে সেই অভাব কিছু মিটেবে। শুধু ডাল বিক্রি নয়। বরং বড়ির ব্যবসা, খাবারের দোকান করেও স্বনির্ভর হতে পারেন মহিলারা।” জেলার উপ-কৃষি অধিকর্তা সমীরকুমার ঘোষ, বিশ্বভারতীর শস্যবিজ্ঞান বিভাগের অধ্যাপক অরুণকুমার বারিক, বিনয়কুমার সরেন, স্বপনকুমার মাইতি এই প্রশিক্ষণ



■ অ্যালুমিনিয়ামের ব্লকের মাধ্যমে দেওয়া হচ্ছে বড়ি। নিজস্ব চিত্র

শিবিরে ছিলেন।

ইফাড (ইন্টারন্যাশনাল ফাউন্ডেশন অগ্রিকালচারাল ডেভেলপমেন্ট), ইকার্ভা (ইন্টারন্যাশনাল সেন্টার ফর অগ্রিকালচারাল রিসার্চ ইন ডি ড্রাই এরিয়াস) এবং বিশ্বভারতীর একটি প্রকল্প চলছে কয়েক বছর ধরেই। ইফাড-ইকার্ভা-বিশ্বভারতী প্রকল্পের সহায়তায় দক্ষিণ এশিয়ায় (ভারত, বাংলাদেশ ও নেপাল) আমন ধান গুঠার পরে পতিত জমিতে ডালশস্য চাষের মাধ্যমে এক দিকে জমির উর্বরতা বৃদ্ধি এবং অন্য দিকে কৃষকদের জীবনযাত্রার মান উন্নয়নের চেষ্টা চলছে। আমন ধান গুঠার পরে যে সব জমি জলসেচের অভাবে পতিত হয়ে থাকত, সেখানেই উৎপাদিত হচ্ছে মুসুরি, খেসারি, ছোলার মতো ডালশস্য। এর ফলে একদিকে যেমন এক ফসলি জমিকে দু'ফসলি জমিতে রূপান্তরিত করা সম্ভব

হচ্ছে, অন্য দিকে পরবর্তী ফসলের জন্য মাটির উর্বরতা বাড়ছে।

বিশ্বভারতী সূত্রে জানা গিয়েছে, এই প্রকল্প রূপায়ণে ২০১৬ সালে ইলামবাজার, বোলপুর-শ্রীনিকেতন এবং সাইথিয়া ব্লকের প্রায় ৩০০ বিঘা জমিতে আমন ধান তোলার পরে ডালশস্যের চাষ করে বিশ্বভারতী। ২০১৭ সালে মোট ১২০০ বিঘা জমিতে ডালশস্যের চাষ হয়ে শস্যের উৎপাদন হয়েছে। এ বারও কয়েকশো বিঘা জমিতে শস্যের চাষ হচ্ছে। তত্ত্বাবধায়কেরা জানান, উৎপাদিত শস্যের যথাযথ ব্যবহার দরকার। ডালশস্যের গুরুত্ব বাড়তেই এই পদক্ষেপ নিয়েছে বিশ্বভারতী। এর আগেও মুসুরি ডাল থেকে বড়ি এবং ছোলার ব্যাসন তৈরির পদ্ধতি শেখানো হয়েছিল মহিলা কৃষকদের। প্রোটিন জাতীয় শস্য হিসেবে ডালের চাহিদা আছে। তবে চিরাচরিত ধারণা বদলে নতুন ভাবে সেটি মানুষের কাছে নিয়ে আসা প্রয়োজন বলে মনে করছেন সকলেই। সেই ধারণা থেকেই মহিলাদের এমন প্রশিক্ষণ দেওয়ার কাজ শুরু করেছে বিশ্বভারতী। সহায়তা করছে স্বেচ্ছাসেবী সংস্থাগুলি। শুক্রবার বড়ি তৈরির জন্য কিছু অ্যালুমিনিয়াম ব্লক তুলে দেওয়া হয় স্বনির্ভর গোষ্ঠীর মহিলাদের হাতে।

এই প্রশিক্ষণের ফলে বাড়িতে বসেই বড়ি তৈরি করতে পারবেন মহিলারা, এমনই আশা রাখছেন বিশ্বভারতী কর্তৃপক্ষ। সেগুলি খুচরো ভাবে বিক্রি করে লাভও থাকবে। এ ছাড়াও দলভিত্তিক বানাতে পারলে সেগুলি বিশ্বভারতী চাইলে কিনেও নিতে পারে। তার পর বিক্রি করা হবে। মুসুর ডালের এমন বহুমুখী ব্যবহার শিখে খুশি গ্রামের মহিলারাও। তারা জানালেন, পদ্ধতিগুলি শিখে সুবিধা হয়েছে। গ্রামের দিকে হাতের কাছেই সজনে পাতা, কলমি শাক, কুলেখাঁড়া শাক মেলে। কিন্তু, শাক ছাড়া অন্য রকম ব্যবহার না জানার ফলে সমস্যা হয়। বাচ্চার অনেক ক্ষেত্রেই সরাসরি শাক খেতে চায় না। এ বার থেকে নতুন শেখা পদ্ধতিতে রান্না করে খাওয়াতে পারবেন তারা। ব্যবসার দিকটি নিয়েও ভাবতে শুরু করছেন অনেকেই।